

日本一の生産量を誇る紀の川市の八朔。年内に食べられる^{わせはつさく}早生八朔。
シャキッとした歯ごたえ、ほのかな苦み、甘ずっぱさが特徴。

八 朔

○特 徴：

早生八朔は11月下旬から^{へにはつさく}収穫が始まり、12月に出荷される品種。紅八朔は果皮が淡橙色で果汁が多く、糖度が高い。この品種の^{ふっつはつさく}収穫時期は普通八朔より遅く、生産に限られるので希少品。果実の苦み成分ナリンギンは大人の味。



○食べ方：

果皮は固いのでナイフで果皮に切り込みを入れてむくとよい。加工品はジュースや手むき八朔の缶詰が販売されている。



○来 歴：

八朔は江戸末期、広島県因島で発見され和歌山には第二次世界大戦後に入る。紀の川市へは、昭和40年頃から水田転換作物として導入され、面積が拡大、産地化される。

○ 旬 ： 12月下旬～4月上旬

○産 地：紀の川市

○生産量：早生八朔 340 t (H24年度)
紅八朔 156 t (H24年度)
普通八朔 2,330 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：12月下旬～4月上旬

○販売単位：5、10、15kg/箱