

ほろりと苦い黄金の美果

わかやまの
はっ
朔



育むのは人と風土

八朔栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	剪定					防除					
収穫		木成り八朔収穫					摘果				収穫
	貯蔵・出荷										貯蔵・出荷

和歌山産品に関することなら…

〈和歌山県アンテナショップ〉
わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433
営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)



和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>



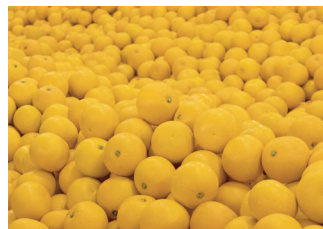
温暖な気候が育む 独特の苦味柑橘

温暖な気候と豊かな土壌に恵まれ、果物の生産が盛んな和歌山県。なかでも柑橘類はエリアを問わず広範囲で栽培されている。そのひとつである八朔は、独

特のプチッとした食感と甘酸っぱさの中にあるほのかな苦味が特徴の中晩柑。県北部の紀の川市を中心に国内収穫量の約70%を栽培する和歌山県は、日本一の八朔産地だ。

もともと八朔は広島・因島のお寺で発見された品種で、時の和尚が旧暦の八月朔日（9月初め頃）に食べられるということから命名したと言われているが、実際の時期とのズレがあるため、真相は謎のままだという。そんな八朔が和歌山で栽培されるようになったのは昭和40年頃のこと。当時、みかんの収穫の終わる1月から4月までの果物の種類が少な

かったことから、水田の転換作物として導入されたのがきっかけとなった。



鮮やかなイエローに色づいた八朔が倉庫中とこ狭しと集められ、食べごろになる1月～4月の出荷を待っている。

11月下旬から12月にかけて収穫する

「早生八朔」、12月から1月頃に収穫する「普通八朔」と「紅八朔」などが主な品種で、収穫期こそ12月から1月に集中しているものの、早生品種以外はそこから収穫した果実を低温貯蔵庫で管理し、3月下旬まで計画的に出荷している。採れたては瑞々しいものの酸味が強く、貯蔵することで酸味が落ち着き、ほどよい苦味とのバランスが生まれる。

八朔栽培が始まってから50年余りの間、オレンジの自由化や輸入果実の台頭、糖度の高い柑

橘の流行など柑橘業界にはさまざまな変化があり、最近ではバラエティ豊かな柑橘類が出回るように。その中で八朔は特徴的なほろ苦さをもつ柑橘として、独自路線をひた走っている。

八朔の都道府県別栽培状況

都道府県名	栽培面積	収穫量	出荷量	うち加工向け
和歌山	939.4ha	19,842.6t	17,984.6t	292.7t
広島	234.6ha	4,777.2t	2,759.3t	627.0t
愛媛	163.3ha	1,002.0t	866.6t	126.5t
徳島	64.2ha	983.2t	919.8t	2.0t
香川	46.7ha	166.1t	156.1t	0.0t
その他	108.4ha	1,403.4t	1,150.1t	0.0t
計	1,556.6ha	28,174.5t	23,836.5t	1,048.2t

(引用:平成30年産特産果樹生産動態等調査より)



「果実は大切な子どものようなもの。皮が厚くて頑丈だからと粗い扱いをするのではなく、やはり丁寧に扱いたい」と殿最さん。

日本一に相応しい 品質維持と向上に向けて

県内でいち早く八朔の栽培に着手した旧粉河町(現紀の川市)は、瀬戸内海式気候区に属し、日照時間が長く温暖な地域だ。和歌山県の最北部を流れる紀の川がもたらす豊かな水と肥沃な土壌が広がる地帯で、昔から水稲や果樹の栽培が盛んな地域である。八

朔にも適した条件のため、収穫量が多く手間があまりかからなかったことから、栽培規模は急速に拡大していった。
また、八朔は、収穫直後は酸度が高いため、産地のJAでは、低温貯蔵庫での貯蔵により減酸させてから出荷する。これにより

長期計画出荷が可能になった。
こうして、紀の川市は、県内の約55%の収穫量を誇る日本一の産地となった。
「八朔の栽培で重要なのは樹勢管理と摘果です」。そう話すのは、紀の川市で八朔を生産する殿最弘茂さん。父の跡を継いで30年以上を数え、地元JAで中晩柑部会の部会長を長年務めるなど、八朔栽培への熱意と愛情は人一倍強い。

八朔は張りのある大玉が良いとされるが、樹勢が落ちたり樹齢が高くなると小玉傾向に。そこで、大玉生産を目指して樹勢維持のために施肥や摘果を行う。「どの実を落とすし、どの実を残すか、摘果にはセンスがいる」と殿最さんは言う。車のハンドルや麦わら帽子大の葉面積に1個を残すのが目安とさ

る。緑の木の中で緑の果実を探す作業は、思いの外集中しなければならずひと苦労だ。しかし、この摘果を中途半端にすると小玉になるため、気は抜けない。摘果の時期は7月から。より良い大玉を作るべく、暑い夏の最中に目を凝らして摘果実を探す。7月には粗摘果、8月、9月に本格的な摘果、最後に10月頃に見直しの仕上げ摘果と、大まかにいうと3度の摘果がある。この回数からも摘果がいかに重要かがわかる。また夏場に土壌が乾きすぎる場合はかん水も行うが、一度水をやり始めるとずっと必要になり、逆にやらなければ根が太くなり、土壌の水分を吸って強く育つので、「やる、やらないの選択とタイミングが重要」なのだとか。

八朔は寒さに弱いため、霜が降りる前に収穫することで、「す上がり」という水分が抜けてパサパサになる状態や、苦みが増すことを未然に防ぐ。

低温貯蔵で酸味をコントロール

12月から収穫が始まる「普通八朔」や「紅八朔」は、低温貯蔵庫で年を越した後に出荷が始まる。柑橘類に含まれる糖類とクエン酸の含有量は、収穫時をピークに果実自体の呼吸によりゆっくりと分解が進み減少していく。特に糖類に比べてクエン酸が早く分解されることから、八朔は貯蔵することで程よく酸味

が抑えられたまろやかな食味になる。
貯蔵庫から出した八朔は、選果機によりS〜3Lまでのサイズ分けと手作業の選別を経て、ネットをまとって箱詰めされる。ピーク時の選果場には大量の八朔の山が積み上がり、選別された果実が次々とベルトコンベアーを流れ続ける。



缶詰にカレー、バラエティ豊かな加工品

八朔のほろ苦さは紀の川の方で「ちら苦い」といって表される。晩柑類は甘い果実が多い中、酸味と苦味加わった大人な味わいにはコアなファンが多い。小気味良いプリプリとした硬めの食感も人気の理由のひとつだ。

地元のJAではみかん缶ならぬ「手剥き八朔缶詰」も商品化。1シーズンで約1万缶を手で剥きシロップ漬けにして、生果のなくなるころに販売している。他にも八朔をブレンドしたジュースやレトルトカレーなど、さまざまな加工品も作られている。



果皮が淡橙色で果汁が多く、糖度が高い紅八朔。出荷時期が2月からと普通八朔よりやや遅めで、生産量も限られている。



紀の川フルーツ観光局を通じて商標登録も申請中(令和3年3月現在)

日本一をPRする

「紀の川はっさく」を ブランド化へ

日本一の産地である紀の川市産の八朔をPRし、市場価値を高めようと、令和2年度から「紀の川はっさくプロジェクト」が始動。専用のロゴを作り、ステッカーやシールを出荷時の箱に貼付したり、PR用のぼりを作成。

同時に地域好循環型ビジネスモデル構築事業として、産官学連携での機能性研究や商品開発を計画。規格外の果実の加工などを含め、市全体での6次産業化を目指している。

樹上で越冬し熟成させる 「さつき八朔」

黒潮の影響を受けて温暖な県中南部の海沿いの地域は、霜が降りることが少なく、樹上での越冬が可能であり、由良町を中心に、主に有田以南の中南部で、木に成らせたまま越冬させ3〜4月に収穫する「さつき八朔(木成り八朔)」を栽培している。

木成りにさせるには途中で果実の落下を防ぐため樹勢を保つ土づくりが欠かせない。春先まで樹上でしっかりと熟成させた果実は、ジュースで糖度が高く酸味や苦味が抑えられる、濃厚な味わいが楽しめる。



果肉だけじゃない！ 皮や中袋にまで 栄養がぎっしり

八朔にはビタミンCが豊富に含まれる。ビタミンCは100g中に40mgとみかん以上に多く含まれ、まるごと1個食べれば成人が1日に必要なビタミンCを摂取できるほど。また苦味成分の「ナリンギン」は高血圧の予防によいとされるが、この成分は果肉よりじょうのう(中袋)に多く含まれている。

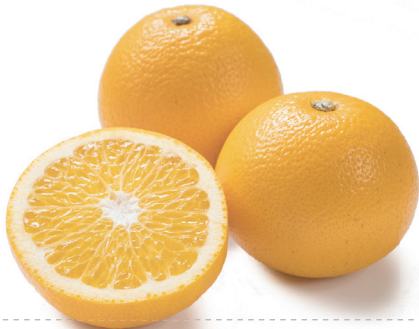
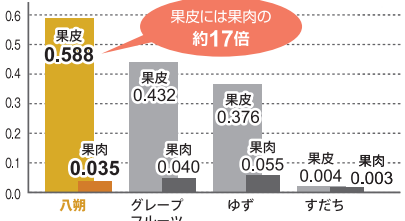
そして、近年抗炎症作用や記憶力維持などによいとされる機能性関与成分「オーラプテン」は、果肉にも果皮にも含まれる。柑橘



の中でも八朔の果皮はオーラプテンの含有率が高く、果皮と果肉を比べると約17倍と、圧倒的に果皮に多いことがわかる。ジャムやマーマレード、ピールなどにすれば皮ごと食べられるため、余すことなく恵みを取り入れたい。

また、摘果果実を乾燥して日本薬局方の規格により選別し、「キジツ(枳実)」という漢方薬の原料として利用されるなど、さまざまな形でフル活用できる八朔は、栄養価や健康面への影響も大きい健康的なフルーツなのである。

主な柑橘類に含まれるオーラプテン含有量(mg/g乾物重)



参考: Ogawa K et al. Evaluation of Auraptene Content in Citrus Fruits and Their Products. J Agric Food Chem 2000;48:1763-1769.