



はっさく

●和歌山県紀の川市

ちょっと行ってみたい

年明けから晩春にかけて、中晩相類のうまい季節がやってくる。糖度の高い柑橘がもてはやされるなか、一線を画するのがはっさくだ。さわやかな酸味とほのかな苦み、プリプリした食感ほまさに大人なフルーツ。日本一の生産地・紀の川市のはっさくは、ビタミンカラーに輝いていた。

はっさくは漢字で「八朔」と書く。八月朔日(さくじつ)、ついたちの略で、旧暦の8月1日を意味する。新暦では8月末から秋分の日までを移動するのだが、ちょうどこの時期は世話になった人に初穂を贈る風習の「田の実」が農民間で行われ、それがいつの間にか「頼み」となり、お中元の起源になったといわれる。一方、果実のはっさくは江戸時代、広島県因島瀬戸内海の寺で偶然発見された柑橘。因島は村上水軍の本拠地だったことから、交易先から持ち帰ったさまざまな柑橘が自然交配を繰り返して誕生した雑柑と考えられている。寺の和尚が「八朔の時期に食べられる」と言い伝えたのが名前の由来になっているが、9月はまだ実が小さく食べごろではない。収穫時期が大きく異なるのに、なぜこの名前が付いたのかは不明である。

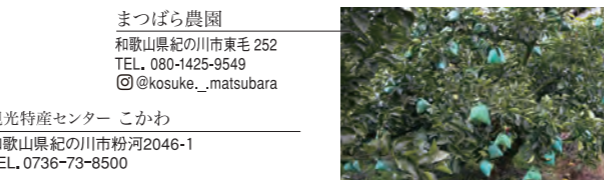
そんな謎めいたはっさくだが、味と香りのよさが評判になり、温暖な西日本中心に栽培が広がった。現在、和歌山県が全国トップの収穫量を誇り、なかでも紀の川の市でもチャレンジする農家がいる。そのひとり、まつばら農園の松原好佑さんは根っからのはっさく好きで、樹上熟成には相当こだわるという。「うちの農園もはっさくの大半を年内に収穫しますが、一部を約3か月間、木成りのままにしています。3月の彼岸までに収穫し、そこからさらに1〜2か月低温貯蔵庫で熟成させ、5月の母の日まで出荷します。少しでも長く木成りの状態にすることで、はっさくの実に栄養が届き、苦みと酸味がまろやかになり、甘みが勝つようになっていくんです。表皮が黄色からオレンジ色に近づき、温州みかんぐらいの濃い色になるので見た目もおいしそうに仕上がります。個人的に大好きなのははっさくの味になるので、そこを目指しています」と松原さん。

2月、まつばら農園の果樹園では袋掛けしたはっさくが点在していた。「ひとつずつ、大きさを吟味し、これは！という実を選び、袋をかぶせていきます。はっさくは皮がごついで袋をかぶせなくても越冬できますが、霜にあたると皮の表面の細胞が崩れて苦みが増し、それが実に届いてしまうんです。手間はかかりますが、霜や寒さから守ってやらないといけません。はっさくは熟成が進むと自然落下することが多いため、樹上熟成のリスクはめっちゃ

樹上熟成中の木成りはっさくを袋を外した状態で撮影。花が咲いてから1年かけてようやく出荷できるため、本事に奮起されている「うちだけの特別なはっさく」というより、仲間を増やし、絶妙な活動ができれば理想です。みんなでおいしいはっさくを作り、地域を盛り上げたいですね(松原さん)



三重になった果樹袋をいねいにかぶせていく。陽当たりのいい場所は、おいしいはっさくに成長するが、木成りが集中すると翌年に影響が出てくることも、バランスよく選ぶのもプロの技だ。



はっさくブロー(左)のブローとはイタリア語で「純粋な、雑味のない」という意味。生地は卵白、グラニュー糖、小麦粉、発酵バター、アーモンド粉末のみで、余分なものは一切ない。「アーモンド菓子で知られるチュイルのように1枚ずつ手焼きするんですが、私たちはパティシエではないので苦勞しました(笑)」。サクサクした食感とはっさくの風味が見事にマッチ、スイーツ店にも引けを取らないうまさだ。上に載せるはっさくスライスから端材が出るため、それらをピールにし、生地に混ぜ込んだバウンドケーキ(右)も人気。



写真左/専用ボトルで熟成中のはっさく発酵シロップ。センター2階では発酵フルーツシロップのクッキングを実施。「約3か月でシロップと酵素果実の生ジャムができるので、観光を兼ねて参加する方もおられます。ボトルごと持ち帰りなので、自宅で発酵ドリンクが楽しめますよ」。写真右/1階喫茶スペースでは発酵フルーツドリンクや生絞リジュースを提供。



写真左/はっさくを煮詰めたシロップの「The はっさく」。松原さんは商品開発にも意欲的だ。農業を継いだのは3年ぶりだけだったが、やるからは3年ぶりというものを作ろうと決意。納得のいくはっさくができ、街中でプロモーションしたら、お客さんにとっても喜ばれて、農業は人々に幸せにするという仕事に張りとうと思えました(松原さん)

川市が県内の約6割を占める一大産地となっている。「昭和40年頃から水田の転換作物として注目されたのがはっさくでした。みかんの出荷が途切れる1〜4月は、はっさくの出荷時期になるので、ライバルの少ないシーズンのくだものとして適材だったんです。紀の川市は陽当たりのいい中山間地が多いため、柑橘の栽培に適しているとはいえ、紀北(和歌山県北部)に位置するこのエリアは冬、霜の降りることがあります。はっさくは霜にあたるとダメージを受けてしまうので、ほとんどの農家さんは霜が降りる前の11月末から年内までに収穫を終えます。採りたてのはっさくは酸味が強いので、2か月ほど低温貯蔵庫で寝かし、酸味と苦みがまろやかになった頃に出荷します」と紀の川市農業振興課の和泉真人さんは言う。

はっさくは体によい成分の豊富なヘルシーくだものでもあるという。「ビタミンCが多く、はっさく1個食べれば、成人が1日に必要なビタミンCを摂取することができます。独特の苦み成分はナリンギンと呼ばれるポリフェノールの一種で、肥満防止や高血圧予防の効果が期待できるといいます。最近注目されているのは果皮に多く含まれているオーラペンという成分で、熱中症対策に有効なことがわかりました。健康効果がぎゅっしり詰まったはっさくをもっと知っていただこうと、2020年「紀の川はっさくプロジェクト」がスタートしました。はっさくを使った研究や商品開発にも力を入れています。

めっちゃ大きいですが、その分、とびぎりの味に仕上がります。一度食べていただくとおいしさに驚かれると思います。自分がそうでしたから(笑)。うちの農園では不知火などの極甘の中晩柑類も栽培していますが、僕が一番好きなのは木成りはっさくなんです。昔ながらの日本のくだものはっさくファンを増やしていきたいですね」

『枕草子』にも登場する名産、粉河寺(西国第3番札所入り口の大門口前)「観光特産センターこかわ」では、はっさくを生かした手作りスイーツがご当地みやげとして親しまれている。尾崎三津代さんは「おいしいのに捨てられてしまう規格外のはっさくを救おうと、21年前、商工会女性部のお母さんたちが試行錯誤し、はっさくブローという焼き菓子を生み出しました。はっさくのほのかな苦さとアーモンドの香ばしさがクセになるおいしさを、ロングセラー商品にしています。私たちは2代目として思いを受け継ぎ、はっさくのフル活用を力を入れています。ここ数年腸活ブームの影響でしようか、地元産フルーツを使った発酵ドリンクが好評で、とくにはっさくが大人気。夏ははっさくの発酵シロップをかけたかき氷がウケています。これからも体によいふるさとのお恵みをお届けしていきます」とつこり。

大台ヶ原を水源とする雄大な紀の川の水と肥沃な土壌で育った、紀の川はっさく。このはっさくこそが大自然からもたらされた贈り物なのだろう。