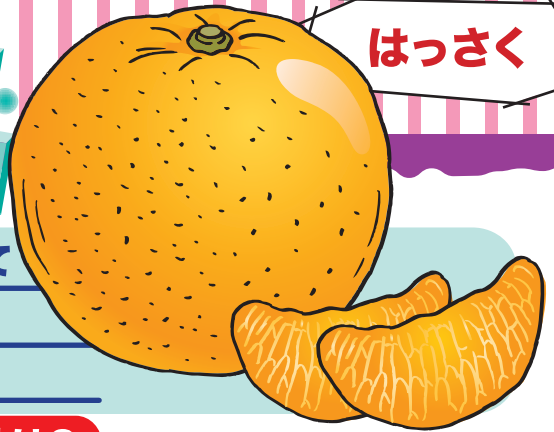


当店からのご提案

# 旬の果物あれこれ

はっさく

春先、八百屋さんの店頭にはみかんに代わって「はっさく」が顔を覗かせます。独特な香りと爽やかな甘みを楽しんでみませんか。



## 原産地は？

江戸末期の万延年間に、瀬戸内海地方の因島（現在の広島県尾道市因島田熊町）の浄土寺で原木が発見されたのがはじまり。自然の交配で生まれた「偶発実生」の柑橘類と言われています。



## 生産地は？

名前は「八朔」ですが、実際の収穫期は10月～12月頃。その後、酸味が安定するまで、一定期間貯蔵してから出荷するので、3月～4月頃、もっとも多く市場に出回ります。

### はっさくの年間生産量ランキング

第1位	和歌山県	約68%
第2位	広島県	約16%
第3位	愛媛県	6%

※平成22年度 農水省統計資料より

## 名前の由来は？

発見された当初は「ジャガタ」と呼ばれていたようですが、明治中頃から「はっさく」の名に。毎年、八朔（旧暦の8月1日）の頃になると食べられるようになったので、この名が付いたと言われています。



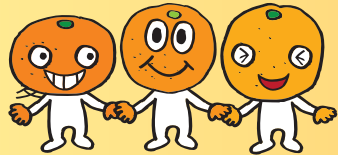
## おいしいはっさくの選び方は？

みかんなどの柑橘類と同じで、果皮にハリとつやがあり、持つと手に重みがあるものが新鮮。また、はっさく特有の爽やかな香りがするものが良品です。



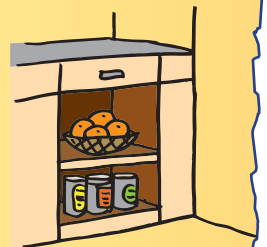
## 仲間の果物は？

はっさくは柑橘類（ミカン科）の雑柑類に属した果実で、夏カンや日向夏なども同じ仲間です。



## 上手な保存法は？

風通しの良い冷暗所で保存を。日持ちの目安は約1週間～2週間。酸味が強いと感じたときは、しばらく日にちをおくと良いでしょう。



## 食べる時のポイントは？

果皮が厚いので、下図のようにナイフで切り込みを入れるときれいに剥けます。

