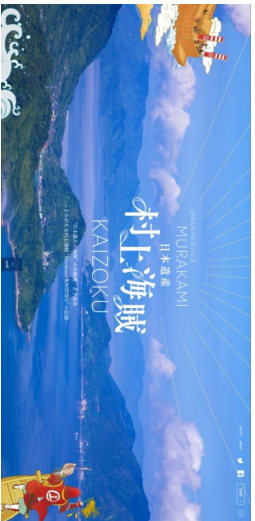




広島ならではの商品開発ができる食材
「八朔(はっさく)」のご提案

JA広島果実連



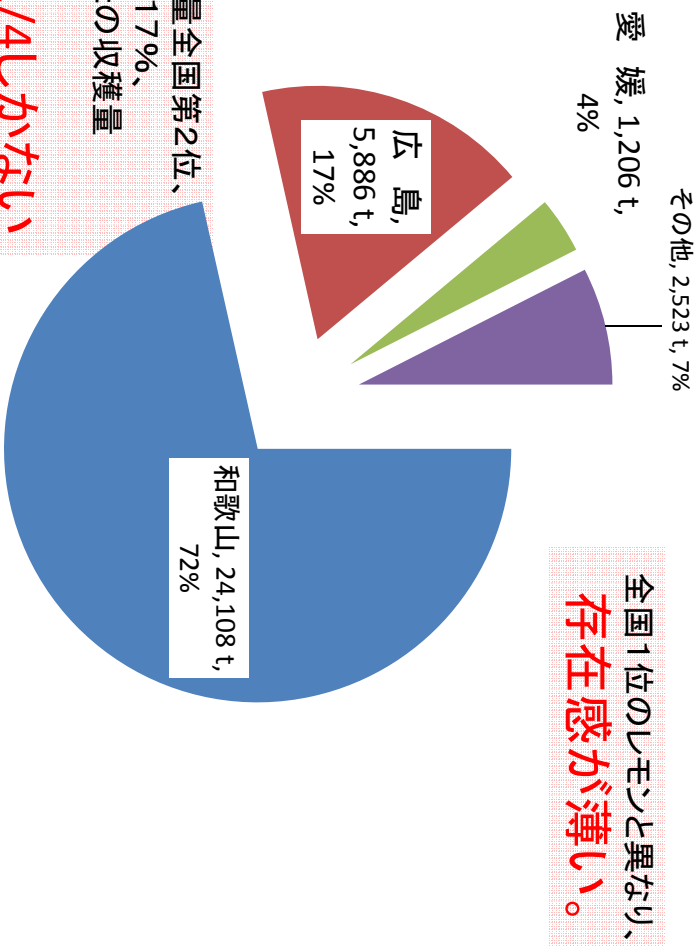
八朔ってどんな柑橘？

- 尾道市因島発祥。
- 糖酸バランスに加え、ほろ苦さが柑橘通を唸らせる大人の味。
- しっかひした食感で果肉に存在感あり。
- スイーツの原料としては、はっさくゼリー、はっさく大福のヒットで証明済。



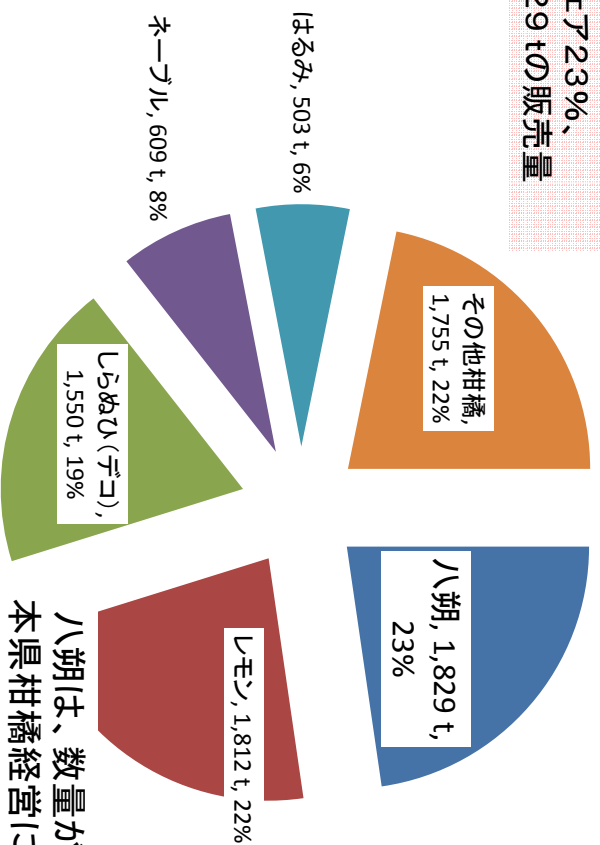
“広島県産八朔”の位置付け(全国)

平成26年産 八朔 県別収穫量
農水省 特産果樹生産動態等調査より



県内における“八朔”の位置付け

平成28年産 中晩柑類販売実績
JA広島果実連販売実績より



県内において八朔は、
中晩柑類**1位**、
シェア23%、
1,829 tの販売量

八朔は、数量が多いがゆえに、
本県柑橘経営に与える影響力は
レモンより大きい!!!

～ トレントロにストローリー性をプラスして広島の優位性を～
八朔PRのための八策



- ① 因島発祥。
- ② 150年以上の栽培の歴史。
- ③ 幕末から変わらぬ柑橘通を唸らせる**武骨な味**。
- ④ 元祖・和製**グレープフルーツ**。
- ⑤ 日本を**代表**する日本人に**馴染み**のある柑橘。
- ⑥ DNAの半分は**村上海賊**由来。
- ⑦ 名前には**無病息災**の意味が込められている。
- ⑧ **ナリンギン**にはヘルス&ビューティー機能あり。

| 『八朔』誕生物語 | |
|----------|---|
| 1596年 | 村上海賊統治下の因島に 九年母 （クネノボ）という柑橘が植栽される。 |
| 1601年 | 村上海賊 （因島村上家）が、関ヶ原の戦いに敗れた西軍・毛利家と共に長州へ移る。 |
| 1810年 | 純農村となっていた因島に、 文旦 （ザボン）が植栽される。 <small>シヤカル夕葵、長崎経田と考えられる。</small> |
| 1860年 | 浄土寺境内で 寛徳上人 が、後に八朔と呼ばれる 黄金色の果実 （ シヤガタ ）を 発見 する。 |
| 1886年 | 寛徳上人 が八朔と 命名 する。 |
| 1910年 | 米国柑橘学者 アトングル が来島し、八朔を高く評価する。 <small>当時、日本最多、約60種の柑橘を栽培。</small> |
| 1982年 | 八朔の 全国生産量 が二万六千トンに達し ピーク を迎える。 <small>柑橘類第三位の生産量。</small> |
| 2007年 | 「広島はつぎ」商標登録。 |
| 2014年 | 和田竜著 ・ 村上海賊 の娘が 本屋大賞 受賞。 |
| 2016年 | 村上海賊 ・ 日本遺産登録 （尾道市、今治市） |
| 2016年 | 八朔親品種が、 文旦ミナ×九年母 と判明。 |
| 2017年 | 八朔PRプロジェクト始動。 |

八朔発祥の地 因島

「因島柑橋史」岡野周蔵著より

- ・1860年(万延年間)
浄土寺 恵徳上人が寺の側にて発見。

- ・1886年(明治19年)
八朔(はっさく)と命名



旧暦の**八月の朔日**(8月1日)ごろから食えることのできたからその名が付けられたと言われている。



この時期、正直、食えない!! なぜ八朔?

8月1日から食えない八朔?
その名に秘められた真意

- ・八朔=八月の朔日=8月1日は、仏と生きとし生けるものとの結びつき(=加持力)が最強の日で、身体が浄化される力を貰える日。弘法大師が、人々の息災の為に加持を行った日。

新説:八朔は、最強の加持力を持った柑橋。

人々の**無病息災**を願い

恵徳上人が名づけた。



DNA解析により親品種判明

- 2016年
論文「核とオルガネラゲノムのDNA解析から推定されたカンキツ品種の雑種起源」(PLOS One.2016)
により、**八朔の親品種が判明**

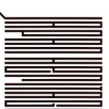
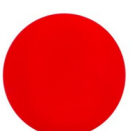
| | | | | |
|----------------|-----|------|-----------|-----|
| (pummelo type) | C04 | A081 | Kunenbo-A | C07 |
|----------------|-----|------|-----------|-----|

種子親:ポムロタイプ×花粉親:九年母

このことから、歴史を紐解くと

DNA半分は、**村上海賊由来**

- 八朔の**花粉親**:九年母は、慶長元年・1596年、村上海賊統治下の因島で植栽されている。
- 新しい物を導入する際、統治者である**因島村**上家が関わったと考えるのが自然である。



JAPAN HERITAGE
日本遺産

広島八朔『八策』

JA広島果実連

- 1、現広島県尾道市因島・浄土寺が発祥の地である事。
- 1、幕末から一五〇年以上にわたる栽培の歴史がある事。
- 1、幕末から変わらぬ武骨な味、糖酸バランスに優れ、歯ごたえのある食感が柑橘通に支持されている事。
- 1、米国柑橘学権威・スロングル博士に「グレートフル」とツに酷似し将来頗る有望」と言わしめた、元祖、和製「グレートフル」である事。
- 1、昭和五〇年代には、柑橘類第三位、二〇万トンを超える生産量を誇った日本を代表する柑橘である事。
- 1、DNAの半分は村上海賊由来である事。
- 1、その名には、人々の無病息災を願う庶民上人の思いが込められている事。
- 1、苦み成分「リネギン」の持つ、ヘルス&ビョータイ機能に関する研究が進みつつある事。

以上八策は、本県柑橘産業の形勢を察し、八朔の魅力を世間に知らしめんとする時、切り札となりて八朔復権の礎たらんことを願い記すものなり。



八朔の生果、並びに果汁、ピール、ピューレ等の
一次加工品での原料供給が可能です。

《八朔一次加工品》

八朔ストリート果汁(冷凍)

八朔濃縮果汁(冷凍)

八朔果皮ミンチ(冷凍)

八朔ピューレ(冷凍) 等

トシントストーリー性を武器に、
広島ならではの八朔商品の開発が広島レモンに
続く広島の柑橘産業のカになります。



ご清聴ありがとうございました。