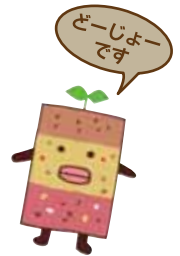


Farm products

農産物

# 管内の 農産物

## 南区似島のハッサク



瀬戸内海の陽光を一身に浴び  
輝く黄色で島を彩る  
似島のハッサクをご紹介します。



ミカン、ハッサク、晚白柚、文旦、ポンカン、夏ミカン、レモン…日の光をしっかりと浴びる高野さんのみかん畑には40本もの柑橘の木が立ち並びます。10月下旬から12月末まで続いた似島みかんの出荷が終わるのを待たず、年内に間に合うように収穫されたハッサクは保管庫で、1月中旬から3月初旬頃まで続く出荷の出番を待ち、市内のスーパーに並びます。

剪定、草取り、収穫と年中休みなく山に登り木に触れている文次さん。しっかり足場を作って挑む急な斜面での作業はいつも危険と隣り合わせです。剪定に必要なのは思い切り



〈食材提供者〉  
南区似島町 高野 文次さん

と、男らしい文次さんの剪定は木の内側にまで太陽の光と潮風を送り、果実に適度な甘さと酸味を与え一層おいしくします。

2年前の作業中に痛めた足の痛み、体を壊して一緒に山に登れなくなった妻の和枝さん、減り続ける生産者…。続けることの難しさは年を重ねる毎に感じますが、長年育ててきた樹への愛着と、待つ人に柑橘を届けたいという思いが作ることへの意欲をかきたてます。「今年裏なら来年は表年となるもの」と、畑からの最高の眺めを前に、似島柑橘組合出荷者番号「1番」の文次さんの声が豪快に響きます。

食後のデザートやおやつとして食すことの多いハッサクを、今回は酸味を活かしたおかずの一品として紹介します。

## 果汁もドレッシングに役 果実もドレッシングに役 **ハッサク**でカルパッチョ

### 材料(4人分)

- ・ハッサク……………1/2個
- ・鯛の刺身……………12切れ
- ・塩……………少々
- ・スプラウト……………1パック
- ・塩吹き昆布……………大さじ1
- ・オリーブオイル……………大さじ1と1/2
- ・粗びきコショウ……………少々

### 作り方

- ①ハッサクは皮を取り、一口大にちぎる。
- ②鯛の刺身に塩を振りかけ下味をつける。
- ③ボウルにコショウ以外の材料をすべて合わせる。
- ④皿に盛りつけ、コショウを振りかける。

(制作：イーファム)



信号がない似島は車が少なく空気もきれい。海を見下ろして育ったハッサクは似島の商店でも手に入る。

