

はっさく湯で心も体もぽっかぽか！ 3月22日、市特産品の“はっさく”を浮かべた 「紀の川はっさく湯」を市内の老人ホームにお届け♪

紀の川市では、SDGsの取組みの一環として、規格外のはっさくの果実および皮を市内の特別養護老人ホームに提供し、施設の利用者のみなさまに1日限定の特別湯を楽しんでもらう「紀の川はっさく湯」イベントを開催します。



▲はっさく湯(イメージ図)

はっさく湯に使用するのは、JA紀の里から提供いただいた、市場出荷されない規格外の果実と農産物加工の過程で不要となった皮。はっさくの皮に含まれる「リモネン」という成分には、細胞活性化や血行促進などの効果があるとされています。その「はっさく」を贅沢に湯船に浮かべた「紀の川はっさく湯」で心も体も温まって、癒しを感じていただけるよう、このイベントを企画しました。

紀の川市では、この取り組みのほかにも、全国生産量1位を誇りブランド化を目指す「紀の川はっさく」を広くPRするため、大阪府下の銭湯や市近隣のゴルフ場などと連携しながら、紀の川はっさく湯プロジェクトを進めています。

【紀の川はっさく湯実施日時等について】

と き:令和4年3月22日(火) 16時00分～17時30分頃まで(取材可能時間)

ところ:特別養護老人ホームももの里(紀の川市桃山町最上1254番地1)

出席者:社会福祉法人 渉久会 理事長 上住 道宣 様/紀の川市地域創生課、JA紀の里 直売課

内容:JA紀の里からの贈呈、はっさく湯の準備風景、お風呂を楽しむ施設利用者の様子等を取材いただけます。

※新型コロナウイルス感染症の流行状況により、中止、内容を一部変更する場合がございます。

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 企画部 地域創生課 担当:高月・坂東・中

TEL:0736-77-5077 FAX:0736-77-4910 e-mail:k030800-001@city.kinokawa.lg.jp

「紀の川はっさく」について



はっさく収穫量・栽培面積は、和歌山県が日本一（国内生産量の約 70%）です。その県内で収穫量 1 位を誇るのが、紀の川市で生産される「紀の川はっさく」です。

紀の川市の温暖な気候は、寒さに弱いはっさくの栽培に適しています。

■ はっさくの効果

- ・美容や健康、疲労回復などに効果的な「ビタミン C」や「クエン酸」が多く含まれます。
- ・はっさくに含まれる「リモネン」の香りには、神経を正常に働かせるための細胞を活性化させ、気分をスッキリさせる効果と、不安やストレスを取り除く効果が望めます。
- ・活性酸素の増加を抑える、免疫力を高める、中性脂肪を分解、食欲を抑える、発がん抑制作用、コレステロール値の改善など多くの効果が期待できる「オーラブテン」が含まれます。

■ 紀の川はっさくプロジェクト

現在紀の川市では、生産量日本一である「はっさく」のブランド化と、「はっさく」が持つ機能性に着目した加工品等の開発など、新たな付加価値の創出を進めています。

「住いも甘いも紀の川市」プロジェクト (<https://kinokawa-style.jp>)



和歌山県紀の川市（市長：岸本 健）は、紀の川市の関係人口の創出拡大を目指し、シティプロモーション「住いも甘いも紀の川市」を実施しております。

市内外に向けた情報発信を行っていくためのブランドコンセプトとして、紀の川市の強みでもあり、シティプロモーションの軸となる「フルーツ」。また、住みよいまちであることの PR、移住・定住の要素も踏まえた「住」。「魅力あるフルーツがある」「住みよいまちである」これら 2 つの押しどころを印象に残るフレーズとして組み合わせ「住いも甘いも紀の川市」としました。

「地域の特性を活かして地域の稼ぐ力を高め、所得の循環構造形成を実現する」

「紀の川市へのひとの流れを作る」

「結婚・出産・子育ての希望をかなえる」

「誰もが活躍でき、安全で安心して暮らしつづけることができる住みよいまちをつくる」

の 4 つの基本目標を軸に、フルーツ産地としての競争力強化や就農支援、子育て教育環境の整備など様々な取組みを推進していきます。