

報道関係者 各位

PRESS RELEASE



和歌山県・紀の川市 大阪・関西万博で、「紀の川はっさく」をPRします ～ハッサクプロジェクト～

和歌山県紀の川市が生産量日本一を誇るはっさく。そのはっさくの果皮に含まれる成分「オーラプテン」が、熱中症の対策に効果がある可能性が発見されています。

今回、大阪・関西万博関西パビリオン和歌山ゾーンにおいて『はっさくミニセミナー』を実施し、来訪者に対して上記のような和歌山県産はっさくの魅力を発信するとともに、ハッサクプロジェクトと連携して開発、発売された、「オーラプテン」配合の「暑払飴（しょばらあめ）」を配布することで、和歌山（紀の川）のはっさくの魅力を多くの方にPRします！

日 時：2025年7月21日（月・祝）10：00～10：15
（1時間に1回実施予定）

※『はっさくミニセミナー』では、和歌山県（紀の川市）が生産量日本一であることや、はっさくに含まれる「オーラプテン」など注目の成分についてお知らせします。
※ミニセミナーの参加者に暑払飴を配布します。

場 所：大阪・関西万博 関西パビリオン 和歌山ゾーン

【商品概要】

- ◆商品名…暑払飴
- ◆内容量…27g
- ◆発売日…2025年7月8日(火)より順次
※地域・店舗により、発売日が異なる場合があります
- ◆発売場所…全国のコンビニエンスストアなど
※お取り扱いのない店舗もあります
- ◆価格…オープン価格



【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部商工労働課 担当:岩橋、河形

TEL: 0736-79-3901 FAX: 0736-79-3928 E-MAIL: k030500-001@city.kinokawa.lg.jp



【暑払飴について】

ハッサクプロジェクト（※）の活動をきっかけに、UHA 味覚糖(株)が商品開発し発売。紀の川市産はっさく「紀の川はっさく（※）」を使用したピューレを原料とし、熱中症対策に有効とされる八朔果皮抽出物「オーラプテン（※）」を配合。食塩は使用していません。

※ハッサクプロジェクト

東洋大学の研究のシーズ（特許第 6557893 号）に基づき、ハッサクの果皮を原料とした熱中症対策に有効とされるオーラプテンの性質を発信。熱中症被害の社会課題解決とハッサクを中心とした商品作りによる地域活性化を目指すプロジェクト。

※紀の川はっさく

紀の川市は全国有数のフルーツ生産地で令和2年度から規格外品の果物による地域経済活性化事業を開始。その一環として、生産量日本一である紀の川市産八朔を「紀の川はっさく」と称し商標登録。

※オーラプテン

オーラプテンは、ごく一部の柑橘に含まれているクマリン類の成分で、中でもハッサクに多く含まれています。抗炎症、脂質代謝改善、肝臓内中性脂肪抑制、認知症改善効果がこれまでに報告されていますが、近年、血管細胞への熱による障害を防ぐ効果が最も強い成分であり、熱中症の対策に有効である可能性が東洋大学によって発見されました。

※日本人の塩分摂取量

厚生労働省令和4年「国民健康・栄養調査」によると、1日の食塩摂取量の平均は男性 10.5g、女性 9.0gですが、各機関が推奨する摂取量の目安を上回り過剰に摂取しています。

厚生労働省:男性 7.5g未満、女性 6.5g未満

日本高血圧学会:6g未満

WHO:5g未満

