



ほんのリンク色でとろりとやわらかく、粗く刻んだ果肉が絶妙な食感を残している。パンにつけるのはもちろん、ヨーグルトやアイスクリームにかけたり、紅茶に加えるのもおすすめ。

和歌山県紀の川市、桃源郷とも表されるこの地に、知る人ぞ知る桃があるのをご存知だろうか。その名も「あら川の桃」という。

淡いピンク色の皮をつるりと剥くと現われる、水分をたっぷり閉じ込めた豊富な果肉。食べると、ふくよかな香りと甘い果汁が口いっぱいに広がり、どんなスイーツにも負けない幸福感をもたらす。太陽を燦々と浴びて、甘く大きく育った、桃源郷の桃は、「あら川の桃」のブランドで人気を集めている。その美味しさの秘訣は、品質改良へのたゆまぬ努力と、袋掛けや摘果(花)と

いった、手間を惜しまない栽培方法にある。さらに桃の栽培に最適な、砂礫を含んだ水はけの良い土壌と温暖な気候が相まって最高の桃が生まれる。

熟度を確かめながら最高のタイミングで丁寧に収穫する。どんなにやさしく扱っても、ほんの少しの力で傷つけてしまう。このデリケートでフレッシュな桃をもっと多くの人に味わってもらいたいという思いの結晶。それが「あら川の桃ジャム」である。

農家のお母さんたちが、朝夕の収穫の合間を縫い、採れたての桃を抱えて公民館に集まる。素材の色や風味を生

かすために手早く皮を剥き、刻んで、鍋で煮る。材料は、桃と砂糖とクエン酸のみ。桃自体の爽やかな甘さを損なわず、ジャムが腐らない砂糖の量に行き着くまでは、試作を繰り返した。

本業である農業を第一に考え、販売エリアも生産個数も、限定。毎年約1600個を生産し、地元物産センターやイベントで販売するが、「ありがたいことに毎年売り切れよ」とお母さんたちは笑顔で話す。「あら川の桃」の豊作と共に、桃ジャムの登場を待ちわびる多くのファンが、今年も、桃源郷へ急いでいる。

プレミアム和歌山 Premium Wakayama

桃農家のお母さん手づくり あら川の桃ジャム

価格 / 400円
生産者 / 市場農村婦人大学
紀の川市桃山町市場281-3
販売所 / 市場農村婦人大学
FAX.0736-60-1399(受付時間9:00~15:00)
個人の場合はFAXでのみ直接申込みも可能。
売り切れ次第終了。



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度
安全・安心を基本に、幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。現在181件を認定。



④春には、紀の川沿いが桃の花で埋め尽くされ、まさに“桃源郷”に。⑤一つひとつ袋をかぶせて大切に育てられた桃を、丁寧に収穫。収穫時期に合わせてジャムに使う桃も桃山白鳳、八幡白鳳、白鳳、清水白桃へと変わっていく。⑥桃はすぐに色が変わるので、ジャム作りはスピードが大切。洗う、剥く、刻むといった流れ作業でスピーディーに進めていく。