

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

## おいしいよ！和歌山の桃

今年も出荷が始まりました！！

### おいしさの秘密

和歌山県と言えば果実王国。  
温暖な気候を活かし、さまざまな果物が栽培されています。でも、和歌山の桃のおいしさの秘密はそれだけではありません。



### その1 先人からの技術を受け継ぎ、手間暇惜みず、丹精込めて育てられます

おいしく立派な桃を育てるため、桃の花がまだつぼみの時から、そして花が咲き、実をつけるそれぞれの段階で摘花、摘果と呼ばれるいわば選抜作業が丹念に、丹念に行われます。そして5月になると“選りすぐり”の桃ひとつひとつに袋かけ（裏面に写真）が行われます。

### その2 おいさを引き立てる色、形。そして香りもたまりません

この袋かけによって、日当たりが調整され、わかやま産特有の淡いピンクの桃が育ちます。見るからにおいしそうでしょ？

### その3 安全・安心。徹底した品質管理も自慢です

出荷する選果場はまるで研究施設のようです。全員白衣に手袋マスクで一つひとつセンサーに通すなど品質管理の徹底を図っています。

#### J A 紀の里営農指導課中島さんに、お話をうかがいました。

順調に育ってますよ。今年は5月の雨が少なかったのでやや小玉傾向ですが、その分、とても甘くてみずみずしいですよ。

今年も6月19日から出荷が始まりました。関西地方を中心に全国に出荷されています。市場での評判もいいですよ。7月4日からは、いよいよ主力の白鳳（はくほう）の出荷が始まります。

姿、香り、そして甘くてジューシーな味。お盆まで最盛期が続きます。三拍子そろった自慢の和歌山の桃を是非味わってみてください。



## 海外への進出

近年では、台湾、香港といった東アジアを中心に輸出も始まりました。

台湾では「水蜜桃」と呼ばれ、贈答用として大変人気があります。



おいしい桃の食べ方、ご存じ？

冷やしすぎると甘みが落ちてしまいます。  
食べる2～3時間前に冷蔵庫に入れてから、  
お召し上がりください。

## 「和歌山の桃」歳時記

～こうしておいしい桃が育ちます～



### 4月

産地には鮮やかな花が咲き誇り、まるでピンク色の絨毯をしきつめたようです。

その光景は「桃源郷」と呼ばれるほど美しく大勢の観光客が訪れます。

### 5月

大きくなり始めた果実を日焼けや病害虫から守るため、農家の人たちが早朝から夜遅くまで、丁寧に一つ一つ袋をかけていきます。美しい果実を作り上げるため、たゆまぬ努力を惜しみません。



### 厳しい品質管理

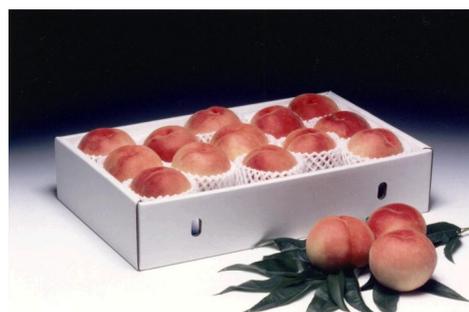
最新の非破壊検査システムを活用してひとつひとつの糖度を測定します。

和歌山ブランドを守るための高品質厳選出荷に努めています。

### 6月～8月

いよいよ待ちに待った出荷が始まります。

6月中旬の「桃山白鳳」から出荷が始まり、7月上旬から本県主力品種の「白鳳」が出荷され、その後も「清水白桃」「川中島白桃」と8月中旬まで出荷が続きます。



～編集後記～

今回のニュースレターは和歌山産の桃を特集しました。淡いピンクで上品な外観、甘い香りとみずみずしい果肉。姿、味、香りと三拍子揃っているのが和歌山の桃の魅力です。想像しただけでよだれが出そうです。皆様も是非ぜひお試しください！

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>