

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

和歌山の桃！ おいしさお届けナンバー1！



「電話帳」といわれる桃専用の袋・写真上
脚立に上り、袋をかけている様子・写真下

～桃の大産地、和歌山～

和歌山県の特産品の桃は、生産額が45億円と全国第3位(平成19年農林水産統計)。主な産地は紀の川流域に集中し、水はけの良い砂地と温暖な気候が産地を育てています。また袋掛けや摘果(花)といった桃栽培独特の手間をかけた管理により、美味しい桃が消費者の元へ届けられます。

～銘柄産地「あら川の桃」の情報が届きました～

桃の大産地、紀の川市桃山町の生産者、片山高一さんから産地ならではの話しをお伺いしました。

あら川の桃は、1782年に摂津国(現:大阪府池田市)から桃山町の前身である安楽川町に持ち込まれ、栽培が盛んになりました。

最高の桃づくりのため、徹底した栽培管理に労力は惜しみません。桃栽培には果実1つ1つに袋をかぶせる作業があるのですが、病虫害防除はもちろんのこと、日焼けを防ぎ美しい果実に仕上げるための重要な技術です。

さらに反射マルチを敷く時期にも気を配り、あら川独自の上品なピンク色の桃に仕上げてゆきます。

収穫は果実を傷めないよう手のひらに包み込むように大事に採ります(片山さん談)。



「今年も順調！」と生育
状況を確認する片山さん



今年は雨も少なく天候も順調、味の良い桃を乞うご期待！紀の川市フルーツキャラクター、「ももぶる」

～和歌山の桃にはどんな品種があるの？～

【白鳳】

桃の代表的な品種で外観は赤味をおび、果肉は白色。やわらかく甘さも十分の人気者。

7月上旬からお目見えです。

【清水白桃】

果皮も果肉も白っぽく、上品な甘さで果汁がたっぷり。

和歌山では、白鳳と並んで多く栽培されており、7月中旬から収穫が始まります。

【川中島白桃】

大玉で日持ち良し。8月上旬から収穫でき、盆需要品種として導入が進んでいます。



満開の様子、見渡す限り桃の花

～桃の美味しい食べ方は？～

桃はデリケートな果物で、店先では1玉ずつネットをかぶせて並べられています。つい触れたくくなりますが美味しい桃の見分け方として、全体的に丸く青みが抜けいい香りがするものを選ぶとよいでしょう。

また、冷やしすぎると甘味がとんでしまうので、いただく2～3時間前に冷蔵庫で冷やすとよいでしょう。



～桃の効能～

桃は美味しいだけでなく、体にやさしいってご存じですか。

果肉には食物繊維が豊富なので、整腸作用が期待できます。また、血圧を下げる作用があるカリウムが多く含まれており、血圧の高い方にはおすすめ。コレステロールを下げる働きもあり、肥満が気になる方も食べると良いでしょう。

～和歌山の桃に注目～

近年、海外で日本の果樹が珍重され、アジアを中心にさまざまな果物が輸出されています。和歌山の桃も台湾で人気が高まっています。

7月6日には、和歌山県の仁坂知事が大阪市中央卸売市場でトップセールスを行います。どの産地よりも早く、和歌山の桃がお目見えします。さっそく旬の味覚を味わってくださいね。

～編集後記～

いよいよ桃の季節がやってきました。とろける美味しさたまりませんね。

インターネットショッピングモール「ふるさと和歌山わいわい市場」では、桃はもちろん新鮮で美味しい季節の果実が盛りだくさんですよ。

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ズレター編集部

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

ご意見はこちら→ 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>

わかやま喜集館

<http://www.kishukan.com/>

ふるさと和歌山わいわい市場

<http://www.wakayamaken.jp/>

