

和歌山県内では希少な黄肉系の品種「つきあかり」。
マンゴーのような濃厚な甘みが特徴で美味しい。

「つきあかり」(モモ)

○特 徴：

白肉が主流の県産モモの中で生産量の少ない黄肉モモ。同系統の「黄金桃」に比べて収穫時期が15日程度早い。

酸味は少なく、糖度は平均14%程度と高い。黄肉モモ特有の芳醇な香りがある。



○食べ方：

指で皮が少しむけるくらいの軟らかさから食べ頃。冷蔵庫で1時間ほど冷やしてから食べるのが一番。但し、冷やしすぎると甘みを感じにくくなるので注意。

フルーツポンチにしても美味しい。



○来 歴：

(独)農研機構果樹研究所で平成22年に育成された新品種。果肉が黄色で果皮の赤着色が少ないことから「月の明かり」の意味で命名される。紀の川市では徐々に栽培面積が増えている。

○ 旬 ：7月下旬

○産 地：紀の川市

○生産量：41 kg (H25年度)

○問い合わせ先：JA紀の里 (代表 0736-77-7801)

○出荷期間：7月下旬

○販売単位：4kg/箱

