

和歌山県内の
主な産地

桃 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		摘雷	人工授粉	摘果・新梢管理		収穫		夏季剪定			剪定
					袋掛け・マルチ・除袋			礼肥		元肥	

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

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

和歌山県産中間加工食品カタログ

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

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03(6269)9434 FAX. 03(6269)9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈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 (ヤフー・ショッピング)

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073(441)2819 FAX. 073(432)4161

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

丹念な手仕事が生み出す珠玉の香

桃

わかやまの



育むのは人と風土

vol.4

西

日本最大

300年余の歴史を持つ桃の産地

淡く紅がさしたピロロドの様な果皮に、溢れる果汁と甘く柔らかい果肉が包まれた「桃」。夏を代表する果物のひとつだ。

和歌山県の桃は、西日本第1位の出荷量を誇る。

県内の桃産地は、紀の川中流域の那賀地域とその周辺だが、なかでも紀の川市が、県内収穫量の約75%を占めている。

この地域一帯の気候は、瀬戸内海式気候区に属し、年間平均気温は16.9℃、年間降水量は1130mmまた日照時間は年間2470時間と長く、温暖。

紀の川を主流とした豊かな水、有機質に富んだ土壌、こうした環境が年間を通じて多種多様なおいしい農作物を育み、昔から水稲や果樹栽培が盛んな地域だ。

和歌山県の桃の栽培の起源とされている、紀の川市桃山町段新田（旧那賀郡安楽川村）では、江戸時代の寛永（元禄年間）1624（1704年）に、桃の栽培が始まったと伝えられており、正徳2年（1712年）に書かれた「和漢三才図会」には、すでに県内外に紀州の桃の産地として広く知られていたことが記載されている。桃山町の桃栽培の歴史は古く300年以上の長い歴史を持つ。

桃山町の特産品の「あら川の桃」は「白鳳」、「清水白桃」が主力品種。その品種特徴である乳白色の肌に紅暈を浮かべた姿が持ち味である。この地域で生産される桃は、味や食感が良い上に傷みにくく棚持ちが良いというすぐれた特徴を備えている。

桃山町の生産者は、手間を惜しまない栽培で、質の高い桃を生み出し、また、厳しい選果基準を設け、高品質で、他の地域にはない味と食感をアピールしてきた。その苦労のかがあって、現在では「あら川の桃」は、全国に出荷されるようになり、高い評価を得るにいたっている。



上は、「あら川の桃」の登録商標を持つ「白鳳」。乳白色の肌に紅暈が浮かぶ上品な姿だ。



4月初旬、紀の川の堤防から望む桃園には、桃が咲き乱れ、「ひと目十萬本」といわれる風景が広がる。一斉に花が咲き誇るさまは、桃色の霧がたなびいているのを見紛うほどで、ほのかな甘い香りが町中を包む。2001年には「かおり風景100選」（環境省）に選定されている。



大

台ヶ原を源とした

紀の川の恵みをうけて

紀の川は、日本最多雨地帯の大台ヶ原を水源として、紀伊半島の中央部をおよそ136km流れ、紀伊水道に注ぐ。

明治初期までの紀の川は、川幅は現在よりもっと狭く、ほぼ自然の状態で流下していた。その昔、堤防のなかった時代に紀の川沿いのあらゆる川地区は「荒川」という地名でその名のとおり紀の川がよく氾濫した地域だった。この紀の川の砂れきの上に上流から運ばれた砂質土壌が堆積し排水性抜群の地質が生まれた。

初代紀州藩徳川頼信公の命により、寛永元年（1624年）から、あら川地区の開墾をはじめ。元禄15年（1702年）の検地の後、「花見堤」と呼ばれる堤防が建設されているが、名の由来はこの付近一帯に広がる桃園が、春になると見事な開花

風景を見せることから付けられたといわれている。

明治時代以降には、優良品種の導入と栽培技術の向上で品質、外観ともに商品性の高い桃が生産されるようになり、市場での人気もさらに高まった。栽培地も近隣の村々へと急速に広まり、水はけのよい紀の川沿岸部だけでなく、丘陵地（山地）や、水田転換地でも栽培され始めた。

丘陵部や傾斜地域の地質は、主に赤土の三波川変成帯に属する。平坦部の沖積層の砂壤土圏とは桃の成熟期や品質に違いが生じた。これにより同一品種でも生育時期が異なるため、長期間の出荷が可能となる。また、地域ごとに適した品種を選定し、多様な品種が生産されるようになった。

春〜夏 摘雷・摘花・摘果

暖かい日差しを浴びて色濃い花を咲かせる桃園地は、のどかな春のイメージにぴったりの風景だ。しかし、桃農家にとって春は重要な時期。大玉で、糖度の高い桃を作るために欠かせない、摘雷と摘花の作業にいそむ。

桃は、一般的に1本の成木に、2万個以上の蕾が付くといわれる。この中から品種や樹齢などを考慮し、蕾や花を摘んでいく。

そして、鮮やかな花が咲く頃には人工受粉を行う。

桃には川中島白桃のように花粉を持たない品種もあるため、このような品種は人の手による受粉が必要となるのだ。花粉を持つ品種の花から花粉を集め、花粉を持たない桃の枝に擦り付けていく。ミスト機と呼ばれる花粉が噴霧される機械を使う農家もいるが、今でも毛はたきなどで手作業を行う農家も多い。

5月下旬には青く幼い実の摘果

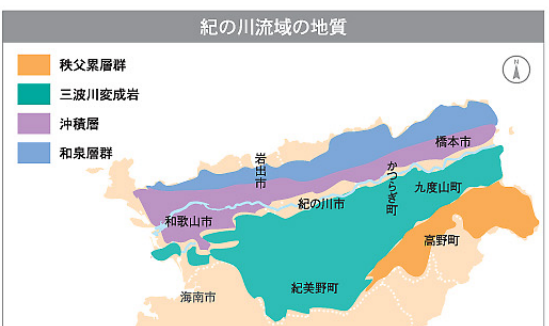


作業が始まるが、ここでは目標着果数の2〜3倍を残す。摘雷〜摘果の作業は4周回にも及ぶ。

花を愛でるには摘雷・摘花をすることに気が進まないが、昔は、摘雷・摘花をせずに、摘果のみであったとのこと。現在は、温暖化のためか、実が膨らむ時期が早くなり、摘果だけでは間に合わなくなってきたようだ。

秋〜春 土づくり

ことわざに「桃栗三年柿八年」とあるが、桃は他の果樹に比べ収穫できるまでの期間が短い反面、樹が弱りやすい特徴がある。樹勢を保ち高品質な桃を生産するためには、土づくりは大変重要な作業で、圃地の土壌や木の状態に応じた対策を秋から冬にかけて行う。



ひゅひゅひゅひゅに袋掛け

摘雷〜摘果作業を経て、1本の成木には約500個の桃が残される。これらの桃には更に一つ一つに袋掛けを行う。

袋掛けは摘果の見落としを防ぎ、果実を強風や日差しからまもり、病害虫の被害を軽減させる。使用する袋は、新聞紙、電話帳などを利用した時代もあったが、現在は、遮光や着色効果の高い二重袋の使用が主流になりつつあり、桃の品種によって袋の種類も変えている。

袋掛けをしても風で落下したり傷付いたりすると2割は商品にはならず最終的には1本の成木から競争に生き残った約400個が収穫される。

収穫前には、圃内にマルチシートが敷かれる。これまで大事に育ててきた農家が行う最後の仕上げだ。銀色に輝くマルチシートは余分な雨水の侵入を防ぐとともに桃の実に太陽光を反射させる。このため桃の甘みが増し、着色も進む。



深耕を行う。有機質肥料のみを使用する。自ら堆肥を作り圃地に投入するなど、土づくりにかける農家のこだわりも様々である。

平坦部の砂壤土は排水性が非常によく、桃栽培の適地とされているが、保水力や保肥力が弱いため、肥切れ状態になりやすい。そのため施肥は十二分に行う。一方で、水田転換圃では、元々の土壌に栄養が豊富である。こうした圃地では、肥料が過剰になると、樹勢が強くなりすぎてむしろよくない。樹勢の強い木に対しては、剪定の際にあえて枝を残して、樹勢の調整をする。

剪定

剪定作業により、樹の内部まで日光が入り風通しがよく作業性の良い樹形を作る。高品質な桃を生産するために、どの枝を残すかの見極めが重要だ。

美味しく届ける

夏収穫

桃の収穫は日の出前から取りかかる。実の色、張り具合、固さで熟度を見極めながら、樹上で完熟したものを収穫する。完熟桃は柔らかく傷つきやすいため、その取扱いは細心の注意を払いながら、一つ一つ手で収穫する。

食べ頃より1日早く収穫するのがポイントだ。選果や運搬のために、ある程度の硬さが必要であるためと、流通に1日を費やすためだ。紀の川市は全国有数の露地桃の早出し産地だ。6月中旬から下旬にかけて収穫する、極早生の「はなよめ」を皮切りに、主力品種の「日川白鳳」「白鳳」「清水白桃」「川中島白桃」が8月中旬まで順次出荷される。品種ごとに、旬を見極められ、一番の食べごろに収穫される。それぞれの収穫期は10日程度と短い。

選果

早朝から収穫した桃は、その日のうちに選果場に集荷され、先入れ先出しの順序を守って、光センサー選果機で瞬時に糖度、サイズを測定し選果する。選果の際に転がったり、桃同士がぶつかったりすると傷がつき商品価値が下がる。そのため擦れないように個別に桃専用のバケツに乗せてコンベア上を移動させるなどの工夫が施されている。

選果基準は、果実の大きさを区分する階級×外観(着色、果形、傷などの)を区別する等級により厳しく設定されている。



丹精込めた桃づくり

生産者の手間を惜しまない栽培方法、品質向上へのたゆまぬ努力こそが、質の高い桃を生み出す最大の秘訣だ。生産者は、土づくり、剪定、摘蕾、袋掛け、収穫など各行程ごとに多大な努力を積みこむ。「丹精込めて育てた桃は、手を加えた分だけ、美味しく仕上がる。」ぜひ、ご賞味いただきたい。



桃の特徴

桃の品種

和歌山の桃は、関東地方の産地に比べて成熟が早く、早場産地として有利性があるため、早生・中生種の生産を主力としてきた。現在の生産量は、「白鳳」「清水白桃」(中生種)、「日川白鳳」(早生種)、「川中島白桃」(晩生種)の順に多い。

主力品種の「白鳳」「清水白桃」は、乳白色の桃。あえて手間のかかる袋掛け栽培にこだわり、乳白色の果頂部に紅暈を鮮やかに浮かび上がらせるとともに、病害虫の被害を軽減し、農薬の散布回数を極力減らすなど、安心・安全な桃を消費者に届けている。

加工品

和歌山の桃は樹上で完熟させるため、甘味・酸味が適度でバランスよく、香りも最高。この美味しさを年中楽しめる桃ジュース、桃リキユ

ール、桃ジャム、桃羊羹、桃アイスクリーム等の加工品も販売している。

桃の栄養・薬効

桃は食物繊維を多く含んでおり、下痢や便秘を抑えるなど整腸作用がある。

ビタミンでは、ナイアシンを比較的多く含む。ナイアシンは皮膚や粘膜の健康を保つために欠かせない働きをする。冷え性にも効果を発揮する。ミネラルでは、カリウムなどを含み、血圧を調整する働きがあるとされている。ポリフェノールの一種であるカテキンも豊富に含む。

桃の種は、漢方薬では「桃仁」とうにん」といい、便秘、肩こり、頭痛、そして高血圧や脳梗塞の予防。生理不順や生理痛、更年期障害に良いと言われ、桃の花は「白桃花(はくとうか)」といい、利尿剤や下剤の生薬として利用されている。

生産農家がお勧めする「美味しい桃の選び方」

色	色艶の良いものを選ぶ。ぼやけた色、黄色みがかっているものは、収穫後の日数が経っているおそれがあるため、避けたほうがよい。
形	上から見てやや横長の楕円のものを選ぶ。縦に伸びる縫合線を中心に左右にバランスの取れたものがベスト。
大きさ	大玉の方がしっかりと手入れされている桃であることが多いので、大玉を選ぶこと。

桃の葉にはタンニン、フラボノイドなどが含まれており、皮膚を活性化させる効果がある。桃の葉を入れたお風呂は「桃湯」と呼ばれ、あせもや湿疹、かぶれ、打ち身、ねんざに効果があるとして、昔から民間療法のひとつとされている。

主要品種の特徴

品 種 名	特徴:外 観	特徴:果肉 味・食感
はなよめ	短楕円形、果皮は着色良好。赤く色づく。	しっかりとした食感。果汁が多い。酸味は弱く、極早生品種の割には高糖度。
日川白鳳	美しい円形。果皮の着色は良好で、全体に赤く色づきやすい。熟すと深い赤色。	果肉は、ほどよいかたさを持つ。果肉は、非常にジューシー。酸味が少なく甘み十分。
白 鳳	果形も良く、鮮やかな紅色。豊かな香り。	果肉は白く、肉質は緻密で繊維は少く、やわらかい。果汁がとても多く、酸味が少ない。上品な甘さ。
清水白桃	美しい円形。色白で上品な外観。果皮は完熟しても一部しか色づかず美しい乳白色。	果肉も上品な白色。果肉はきめ細かくやわらか。果汁多く、酸味が少ない。甘みは十分。
川中島白桃	果色は良く、濃くはっきりした紅色。	果肉は白く、種の周りが真紅に色が付く。肉質は硬く締まっっていて、しっかりとした歯ざわりが感じられる。甘さは十分、酸味が少ない。味濃く良好。日持ちがするのの特徴。

主要品種の出荷時期

月	6月		7月		8月	
	中旬	下旬	中旬	下旬	中旬	下旬
	はなよめ		日川白鳳		白 鳳	
					清水白桃	
					川中島白桃	

和歌山では6月中旬から様々な品種が最も美味しい時期を見極められ、順次8月中旬頃まで収穫される。