

**【収穫時期】**

6月下旬～7月上旬

【市内の主な産地】

玉島地区、浅原地区、真備地区

【品名】**加納岩白桃(かのういわはくとう)****【科】**

バラ科

【概要】

6月下旬から7月上旬にかけて収穫される白桃で、ハウス桃を除けば最も早く収穫されます。果汁が多く糖度が高く、繊維が少なめでとろけるような歯触りをしています。

【ルーツ】

桃は弥生時代に中国から渡来したといわれ、岡山県で本格的に栽培されたのは明治時代からといわれています。

加納岩白桃は、浅間白桃（あさまはくとう）の枝変わりとして発見され、昭和58年に品種登録されました。

倉敷市農林水産課 **検索**



知っとく情報

◎ 選び方

- ・傷が付いておらず、甘い香りが漂っているものを選びましょう。
- ・うぶ毛があるのは新鮮さの証です。

◎ 食べ方

- ・桃は一般でいうお尻の部分（色が一番濃いところ）が一番甘く、枝のついたくぼみのある部分は甘みが少ない。2番目に甘いところは両サイド。種に近づくほど少しずつ甘味は落ちます。そのため桃は、縦切りにすると、甘味は公平に分けられます。

◎ 倉敷の桃は白い！！

- ・よく熟れた桃なら手でも簡単にむきやすいのですが、硬かったりしてどうしてもむきにくいという場合には、桃のおしりの部分に十字に軽く切れ目を入れ、さっと熱湯にくぐらせ、すぐに氷水につけると簡単に皮をむくことができます。これはトマトの皮をむくときと同じ、湯むきという方法です。

◎ 選果の基準

- ・非破壊式糖度計（光センサー糖度測定機）で果肉の糖度を測定し、糖度8.5～11度をクイーン、糖度11～12度をキング、糖度12度以上をロイヤルといいます。中でもロイヤルは、年によっては数が少なく、糖度の保証された最高級の桃です。

なお、選果基準は年により変更になることがあります。

☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

