



今年は天候に恵まれ最高の出来です。収穫の直前まで夏の陽射しを浴びることで、いっそう甘みと香りが豊かになると後藤さんが教えてくれました。



阿武隈川の堤防から眺める桃畑。正面に見えるのは、江戸時代に銀山として栄えた半田山。春には目の前一面が桃の花で埋め尽くされ、桃源郷の趣に。



品質の基準を満たした桃は、一つずつラバー製のポケットに載せられて、選果ラインを進みます。桃同士との接触で傷むことがなくなりました。



伊達果実農業協同組合に集められた桃は、まずスタッフが一つひとつと大きさと傷、実の柔らかさを確認して選別されます。



大きさと糖度で分けられた桃が、自動的に流れてきます。これを再度目視で確認しながら、やさしく箱詰めします。上から降りているホースからは、外気温から桃を守るための冷気が流れ出ています。



収穫を直前に控えた桃。夏の陽射しは色づきを促進し、糖度が増すことで芳醇な甘みを生み出します。

手をかけ大切に育てられた夏のフルーツの女王

福島県の桃「あかつき」

イトーヨーカドー スイーツキング

こだわりの産地を訪ねて

夏の果物の中でも、桃のおいしさは格別です。中でもイトーヨーカドーが自信を持つおすすめする果物だけにつけられるブランド「スイーツキング」に今年から仲間入りしたのは「あかつき」。福島県産の糖度12度以上を誇る芳醇な香りと豊かな甘みが自慢の桃です。この「あかつき」の産地、福島県の中通りにある伊達郡桑折町を訪ねました。

福島県が育てた「あかつき」その声に耳を傾ける

戦前まで盛んだった養蚕が廃れ、戦後にそれまで桑畑だった土地を桃の栽培に切り替えた桑折町。四方を山に囲まれ、一日の寒暖の差が大きな盆地の気候と、阿武隈川の河川敷に広がる水はけの良い土壌が、桃をはじめとする果樹にぴったりでした。

れた木には、色づき始めた大きな実が、枝をしならせるようになっていきます。地表では下草が緑色のじゅうたんをつくり、その上に太陽光を反射する銀色のシートが敷かれていました。風がよく通り、ここにいるだけで気持ちがいい。そんな気分になる畑です。

スイーツキングの「あかつき」は袋がけをせず、太陽の陽射しをたくさん浴びせ色目にもこだわります。

「出荷前にはこの暑さと日照が大切。シートを敷いて、桃の木の下からも光を当て、最後の色づきをうながすのです」

そう説明してくれるのは、桃づくり歴34年の後藤信広さん。通常よりも樹に長く実をつけたままにすることで熟度を上げた桃の「重たいよお、そろそろ実を採って」という声が聞こえたら、収穫時なのか。家族総出で収穫します。

デリケートな桃栽培にこまやかに対応するこだわり

1本の桃の木を育てるには、冬場の枝の剪定から、摘蕾、摘果と、いくつもの作業が必要です。雨が多い、気温が高いといった毎年異なる気象にも日々畑に足を運び、積み重ねた経験と技術で対応しながら、こまやかな手入れを欠かさない後藤さん。桃にも思春期があると言います。

「花が終わった6月上旬から下旬にかけて、実の中で種が固まる時期は、昔から畑に入るな、草も刈るな」と言われてい



福島県伊達郡桑折町 桑折町の「あかつき」は24年連続で皇室に献上されています。阿武隈川の堤防に向かい合う場所には、天皇后行幸啓の記念碑も。

Koori, Fukushima

ここで「あかつき」に取り組み始めたのは、1980年頃。長年にわたり農家の方たちが技術を研究し、試行錯誤を繰り返しながら育てあげ、今では福島県を代表する桃の品種になりました。

「あかつき」の収穫を目前に控えた畑は、真夏の陽射しを浴びて一面緑色に輝いていました。適度な間隔を空けて植えら

てね。この時の桃はデリケートで、人間の思春期そのもの。何か刺激を与えると、実が落ちたり、形が変わってしまうことがあるんです。だから私は一年間でこの時期だけは、畑には入りません」

そこまで繊細な心配りをしながら育てる桃だからこそ、おいしさに絶対の自信があるのも納得です。

さらに、今年からこの桃を扱う伊達果実農業協同組合では選果機を一新。農家から運ばれた桃は1個ずつラバー製のポケットに入れられて選果場の中を移動します。そして上部透過式光センサーで糖度と果実中の褐色がチェックされ、品質基準を満たした桃だけが出荷されます。農家と農業協同組合が一体になって、スイーツキングの名に恥じないこだわりの桃を生み出しています。



スイーツキングの桃は旬の産地とおいしい品種を追いながら、7月下旬から9月まで展開。