



桃の歴史

桃は、バラ科モモ属であり、チャイナ黄河上流地帯が原産地です。BC400~250年に薬用、食用、花卉として栽培され、AD1世紀ごろペルシャを経由し欧州に広まりました。日本には弥生時代に渡ってきたといわれています。また、自生していたともいいます。平安や鎌倉時代には、水菓子といわれて、珍重されていました

山梨県の桃の生産量は、全国1位。全国シェアは約35%で、福島県の約18%を超え、1966年以来1位となっております。日本一日照時間が長く、水はけの良い土壌で、桃を育てるにはたいへん恵まれた環境にあります。おのずと、糖度が高く風味豊かな桃が生産されます



甲信食糧では山梨県の風土と資源を生かした商品開発をしています。このたび多くの皆様の協力により山梨県産の黄桃の缶詰の商品を発売する事が出来ました。是非一度ご利用ください。



生産者に配布する苗木



剪定の指導



熟した缶詰5号



岡本食品(株)さんJAフルーツ山梨さんのこれまでの取り組み
平成19年、JAフルーツ山梨の組合員の皆さんに、加工専用品種「缶詰5号」の苗木を配布して契約栽培を始める

平成20年1月 JA全農やまなし、JAフルーツ山梨とともに現産地の山形県東根市の生産農家を訪問し、山梨県内農家への説明のため、栽培技術の検証を行う。

平成21年夏 苗業者の手違いによりJAフルーツ山梨に送付した苗木の一部に品種取り違えが発覚、苗業者と産地に同行しお詫びの上苗の植え替えを実施

平成22年夏 規格調整のため試験的に集荷(40kg)

平成23年4月 本件取り組みを果実加工需要対応産地育成事業に位置付け、栽培マニュアルの作成を開始。

平成24年夏 初集荷(約2t→黄桃缶詰100ケース分)

平成25年夏 集荷(予定数量約6t→黄桃缶詰300ケース分)

今後、順次収穫数量は伸びていく予定。

缶詰5号について

もも缶詰には果肉の白い「白桃」缶詰と果肉の黄色い「黄桃」缶詰がありますが、特に学校給食の分野で人気の高いのは「黄桃」缶詰です。この黄桃缶詰の原料となる加工桃品種の特徴は、☆果肉の黄色い桃で生食には適さず、缶詰加工専用に使われる。

実が非常にしっかりしているのが特徴。

☆加工用品種は、単位重量あたり単価が安いこともあり、生産者は栽培を敬遠してきましたが、単価が安い代わりに単位あたり収量が生食用の2倍程度採れること、袋かけが要らないなど、栽培の手間がかからないこと等のメリットを生産者に訴え、数十年ぶりに山梨県内における栽培を復活させたものです。

黄桃立方形 (栽培場所: JAフルーツ山梨管内 (甲州市、山梨市))

**山梨県産黄桃缶詰 岡本食品(株)製造
1号缶 (1750g × 6缶)**

No.5574-6

