



館長だより

山形県産業科学館

令和7年7月24日(木)

発行 館長 加藤 智一

福島県の桃の魅力と誇り



昨日お休みをいただきましたので、昨年食べそびれた「ももパフェ」(800円)を食しに、福島市の某農園まで行ってまいりました。平日午前中にもかかわらず大賑わい、予約票に名前を書いてから1時間半ほど待つことができました。お味はというと、

見ての通りまずいわけではないでしょう。食した桃は、「ふくあかり」という福島県育成の早生品種。果皮は淡い赤み、果肉は白く緻密で果汁が豊富。糖度は12~13度で酸味が少なく、ジューシーな味わいが特徴です。

福島県は「くだもの王国」と称されるほど果物の生産が盛んで、特に桃は全国有数の生産量を誇る名産品です。令和5年の農林水産統計によると、福島県は桃の生産量で全国第2位(ちなみに第1位は山梨県。山梨県は、全国の桃の約30%超を生産しており、長年にわたってトップの座を維持しています)。

福島の桃は、これから出荷の最盛期。「ふくあかり」となると、「暁星(ぎょうせい)」という品種は、小ぶりながら甘みと酸味のバランスが良く、歯ごたえのある食感が特徴で、桃の季節の始まりを告げる希少品種です。さらに「日川白鳳(ひかわはくほう)」も早生品種で、果肉は白くやわらかく、糖度は11~13度。さっぱりとした甘さと香りが特徴です。そして「はつひめ」も福島県発祥の品種で、果肉は白くきめ細かく、酸味が少なく上品な甘さで、夏のはじまりにぴったりの品種です。さらに、まもなく出荷される「あかつき」も福島を代表する主力品種で、果肉はやや硬めで果汁が多く、強い甘味が特徴です。どの品種もそれぞれに個性があり、旬の味わいを楽しめます。もし気になる品種があれば、フルーツライン沿いの直売所や道の駅での購入がおすすめ

めです。

ところで、福島県の桃が美味しい理由はどこにあるのでしょうか。ズバリ!盆地特有の気候にあります。夏は日差しが強く、昼夜の寒暖差が大きいため、果実が甘く濃厚に育ちます。昼間の光合成で蓄えた栄養が、夜間の冷え込みによって消費されずに果実に凝縮されるのです。この自然の恵みが、福島の桃に豊かな甘みと香りを与えています。

ここで、品種の王者「あかつき」の誕生秘話をご紹介します。「あかつき」は1952年に「白桃」と「白鳳」を交配して誕生した品種ですが、当初は小玉傾向で評価されず、国の試験栽培も打ち切られました。しかし福島県は諦めず、独自に試験を継続。農家の努力と技術革新により大玉化に成功し、1979年に品種登録されました。その名は福島市の伝統行事「信夫三山暁まいり」に由来し、地域の願いと誇りが込められています。そして、意外と知られていないのが、福島県桑折町で、毎年皇室に献上される桃「あかつき」を栽培している事実。厳しい選果基準をクリアした最高品質の桃だけが「献上桃」として選ばれ、糖度・大きさ・着色すべてがトップクラスです。

福島の桃は、袋をかけずに育てる「無袋栽培」が主流です。日光をたっぷり浴びることで糖度が高くなりますが、病害虫のリスクも高まるため、農家は圃場を清潔に保ち、毎日細かく観察するなど手間を惜しみません。その努力が、毎年高品質な桃を生み出す原動力となっています。

だから桃の旬には、福島市内のカフェや物産館で桃を使ったスイーツが続々と登場するというわけです。パフェやジュース、アイスなど、桃の魅力を存分に味わえるメニューが並び、地元民も観光客も虜になります。福島の桃は、自然の恵みと人の情熱が融合した「果実の芸術」。その背景にある歴史や技術、地域の誇りを知ること、ひと口の味わいがさらに深く感じられるはず。夏の福島を訪れるなら、ぜひ旬の桃を味わってください。きっと忘れられない甘さに出会えることでしょう。

