






















こおりまち — 献上桃の郷 —
桑折町 桃の品種カレンダー

6月		7月			8月			9月				
中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬		
	 はっひめ  日川白鳳(ひかわはくほう)  暁星(ぎょうせい)  ふくあかり											
				 あかつき  まどか  なつっこ  奥あかつき								
					 川中島白桃  紅錦香(くにか)  ゆうぞら  黄金桃(おうごんとう)  黄貴妃(おうきひ)  滝ノ沢ゴールド  ゴールデンピーチ							
								 幸茜(さちあかね)  彼岸白桃  だて白桃  西王母(せいおうぼ)  かぐや  さくら白桃				

こおりまち
献上桃の郷。 桑折町

桑折町は上質な桃の産地として有名です。主力品種の「あかつき」は、最先端の光センサー糖度選別機による品質の揃った味を提供、福島県ブランド認定産品にも指定されています。

桃選びのポイント

- ・全体的にハッキリと色づいている桃、縦に入っている割れ目に対して、左右均等にふくらんでいる桃がオススメです。
- ・茶色っぽい部分は、傷やあたりで変色をしているので、食べるときに、取り除くとよいでしょう。

桃の美味しい食べ方



食べる2~3時間前に冷蔵庫へ入れて冷やすのがオススメです。
※桃は冷やし過ぎしまうと、甘さを感じにくくなってしまいます。

桃の皮を「つるん」と剥く方法

桃が入る大きさのお鍋で沸騰させたお湯に、桃を20秒程つけた後、ボールに用意した氷水で5分程冷やします。桃のお尻側からペロリと綺麗に皮を剥くことができます。

桃の種のとおり方

桃の中央には大きくて硬い種があります。縦に入っている割れ目に沿って包丁を入れ、種にあたるまで切り込みをグルリと1周いれてください。切れ目を横にして上下をひねれば種から実が離れます。残った種はスプーンですくってください。

桃の食べごろ

桃が硬いと感じた場合は、常温で数日ほど追熟してください。柔らかくなり、桃全体から甘い香りが漂って来たら食べごろです。
(※桃の品種によっては硬いものもございます)

