

桃

「どんぶらこ、どんぶらこ。」(※諸説あり)でおなじみの桃太郎。そもそもどうして桃から生まれたのでしょうか。桃の神秘のパワーが関係しているかも？



桃について

桃は中国原産とされています。

古来から神聖なもの、縁起の良いものとされ、魔除けや不老長寿にまつわる話が中国や日本に残されています。



桃の花。同じバラ科の桜や杏の花とよく似ています

お祝いの席で桃饅頭を食べたり、3月3日の桃の節句に桃の花を飾るのは、桃の不思議な力にあやかっているようです。桃太郎の話が生まれたのも、桃だからこそ、と言えるかもしれません。

なお、昔の桃は、それほど甘くなく、果肉が堅く果汁が少ないなどの特徴から、主に観賞用や薬用に使うことが多かったようです。日本で食用としての栽培・普及が広まったのは、明治時代に入ってからです。

多様な品種

明治時代に輸入された食用の桃が品種改良されて、現在の多様な品種が形作られました。6月中旬頃から9月頃まで、様々な味わいの桃を楽しめます。

例えば、国内の栽培面積が最も広い(2019



あかつき

年産)「あかつき」は、ジューシーで甘味が強く、やや堅めなため日持ちが良いのが特徴です。

生食用で流通している「黄金桃」は、白桃品種から突然変異で生まれた黄桃品種で、白桃に近い濃厚な味わいが特徴です。



黄金桃

保存方法

桃は傷みやすいので、食べ頃になったらすぐに食べるのが基本です。堅い桃は常温で風通しの良い場所で追熟もできますが、食べ頃になったら冷暗所などの涼しい場所に移し、なるべく早く食べてください(完熟しても堅いままの品種もあります)。どうしても長めに保存したいときは、ポリエチレン袋に入れてから冷蔵庫の野菜室へ。ただし、おいしさは少しずつ落ちてしまうので、1週間程度を目安に食べるようにしましょう。

また、桃のアレンジ料理もいかがでしょうか。焼きりんごならぬ焼き桃にしたり、モッツァレラチーズやクリームチーズと合わせておつまみにしたり。

旬の味をお楽しみください。



焼き桃



桃モッツァレラ