

夢桃香^{ゆめとう}

“桃は軟らかいもの”

—そんな常識を覆す桃が

山梨から誕生。

山梨県が14年の歳月をかけて開発した

“次世代の桃”として期待の新品種。

甘みが十分で歯ごたえのある新しい食感、
遠方への輸送にも安心の日持ち、そして安定した品質。

今までにない美味しさを皆様に届けます。



夢桃香の歩み

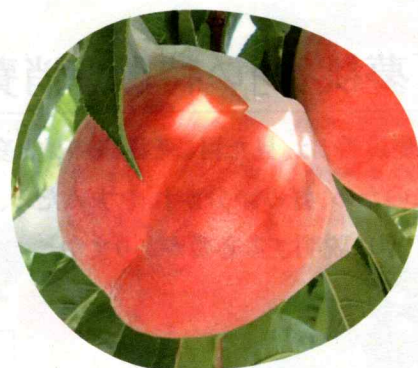
「夢桃香」は、山梨県果樹試験場が2006年に

「モモ山梨6号(ちよひめ×八幡白鳳)」と「日川白鳳」を交配し、
長年の選抜を経て誕生しました。

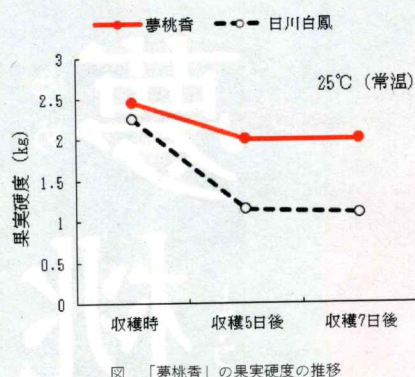
2019年に品種登録、2020年に「夢桃香」の名称を商標登録し、
2022年から市場に登場したばかりの新品種です。

夢桃香の主な特徴

- 旬の時期: 6月下旬から7月上旬が収穫期。収穫始めが「日川白鳳」よりやや遅い
- 果実のサイズ: 「日川白鳳」などの早生種と比べて大玉
- 食味: 甘みが強く、酸味は穏やかで食味は良好
- 肉質: 一定の硬さを保ち、軟らかくならない
- 食感: しっかりとした歯ごたえで従来の桃とは異なる硬めの食感
- 外観: 着色に優れ、美しい形状
- 輸送性: 日持ちが良く、輸送などによる傷みが少ない



硬めの食感と美味しさの両立



「夢桃香」の最大の魅力は、硬めでしっかりとした歯ごたえのある食感を保ちながら、口いっぱい広がる驚くほどの甘み。

通常の桃は、熟すと樹上で軟らかくなりはじめ、その後は急激に軟化します。軟らかくなりすぎると輸送の際に傷むため、農家が熟度を見極め、果実がある程度硬い状態、果肉硬度で2.0kg～2.5kg程度で収穫します。その後、市場に輸送され、店頭に並び、消費者の元に届くまでの間に軟化が進むため、“桃は軟らかいもの”というイメージが定着しました。産地では収穫したばかりの桃が出回るので、歯ごたえのある桃が一般的で、硬い桃を好む方が多くいます。

一方、「夢桃香」は従来の品種と異なり、収穫時とほぼ同等の硬度2.0kg前後以下には軟らかくならない特性を持ちます。これは遺伝的に植物ホルモンの一種であるエチレンの発生が少ないためです。このため、軟らかくならなくても十分に熟しており、甘みは強く、これまでの桃のイメージを覆します。

「この桃を食べて“桃”のイメージが変わった」という声もいただいています。

日持ちが良く、輸送性に優れる

「夢桃香」は、日持ちが良い品種です(果肉の赤みは深まります)。“すぐ食べないと傷む”という桃の常識を覆します。日持ちが良く軟らかくならないため、遠方への輸送にも適した品種として期待されています。

カットしても変色しにくい

通常の桃はカットすると酸化が進み、果肉が黒く変色しやすいのが難点でした。

「夢桃香」は果肉に含まれる総ポリフェノール量が少なく、カット後も果肉の鮮やかさを長時間保ちます。スイーツに使用しても美しい仕上がりが維持されます。



図 「夢桃香」を使用した桃のパフェ

高温条件下でも安定した品質

桃は通常、樹の上部から下部へと順に熟していきます。果実が熟しすぎると出荷できないため、1本の樹を1週間から10日ほどかけて少しずつ収穫します。脚立を何度も昇り降りし、一つひとつ果実の硬さを慎重に確かめながら行う収穫作業は、生産者の高い技術と経験が必要であり、手間も時間もかかる重労働です。また近年では、収穫期の気温上昇により、桃が急速に軟化するケースが増えており、商品にならない過熟果の増加につながっています。

これらの対策の一つとして注目されているのが、「夢桃香」のように軟らかくならない品種の栽培です。高温の影響を受けにくい桃として生産者からも支持されています。さらに、果実中心の核が割れる“核割れ”が少なく、糖度も安定して高い品種です。輸送や取り扱いによる傷みも生じにくいので、安定した品質の桃を安心して消費者に届けることができます。

「夢桃香」の特徴を消費者へ伝達

「夢桃香」は、見た目こそ従来の桃と変わりませんが、肉質は軟らかくなく、比較的硬めの食感が特徴です。このため、好みが分かれやすいため、販促資材などを使って「軟らかくなく、硬めの食感の桃」であることを消費者へ丁寧に説明する必要があります。

お問い合わせ先

山梨県庁 農政部 販売・輸出支援課 ブランド化推進担当
TEL: 055-223-1602 メールアドレス: nou-han@pref.yamanashi.lg.jp