

### 5月30日（火）

初めに、仮説として、現時点でどのような料理が思いつくかを考えた。「北限の桃」は8月下旬から9月下旬に収穫・出荷されるという情報から、タルトやシャーベット、アイスなどの料理が挙げられた。

また、現時点で「北限の桃」について何を知らないのかを考えた。

- ・桃の種類
- ・いつから作られているのか
- ・普通の桃との違い
- ・名前の由来
- ・味の特徴
- ・値段
- ・生産量
- ・知名度
- ・農家数 など

### 6月6日（火）・6月20日（火）

5月に挙げた疑問を解消するために、インターネットなどで調べた。

- ・桃の種類  
鹿角地域で栽培している桃の品種は20種類ほどだが、市場に出荷される品種は、主に「あかつき」「川中島白桃」「黄金桃」「玉うさぎ」の4種類
- ・いつから作られているのか  
平成12年ごろから適応性が確認され、桃の産地化に取り組みはじめた
- ・普通の桃との違い  
品質が高いので、値段も高め。モモの出荷量が多い福島県と比べても、出荷は2週間ほど遅い
- ・名前の由来  
光センサー選果により安心・安全な桃として市場出荷する時期が全国で最も遅い産地という意味合いがある
- ・味の特徴
- ・値段  
家庭向きの川中島白桃で、「赤秀」という品質だと約300円
- ・生産量  
2010年時点で約57ヘクタール、約300トンの収穫量

- ・知名度

収穫されたモモの 8 割以上じゃ京浜方面の市場に出荷されている

- ・農家数

「北限のモモ生産出荷グループ」が 2002 年に結成され、2004 年時点で会員が約 130 人

8 月 22 日（火）

調理実習に向けて、北限の桃を出荷する時期に旬を迎える食材についてインターネットなどで調べた。また、3 班に分かれて、それらの食材で桃をどう調理するのかを考えた。

9 月 5 日（火）

班ごとにレシピを考案して、実際に調理をしてみた。「桃のコンポートをのせたチーズケーキ」「とろける桃のチーズケーキ」「北限の桃のきんとんパイ」の 3 種類。

