

代表者 3B工 藤 夕 佳
指導者 畠 山 直 央

はじめに

「北限の桃」は鹿角市がブランド化を進めている桃である。年平均気温9.4度（1981～2010）という気候的特徴を生かし、桃の産地として有名な山梨県・福島県はもちろんのこと、鹿角市よりも北にある弘前市よりも遅い出荷を可能にしている。この桃の独自性を研究することで、ふるさと教育としての4つの目標の達成を目指す。

I テーマ設定の理由

北限の桃が9月上旬まで出荷を行っているを知ったときにまず頭に浮かんだのが、季節的にはもう秋であるということだった。季節が変われば、旬の食材も変わる。そこで、北限の桃を使用することで、他地域では考えられないような食材との組み合わせが考えられるのではないかと思い、この研究に取り組むこととした。

II 実施計画

- 1 オリエンテーション、仮説立案
- 2 北限の桃についての調査
- 3 9月の食材の調査
- 4 レシピの立案
- 5 調理実習
- 6 北限の桃についての講義
- 7 パワーポイントの作成
- 8 ふるさと教育「かづの学」発表会

III 調査・研究内容

1 北限の桃について

上記の通り、北限の桃の「北限」とは、栽培条件と出荷体制を考慮したときの最北を意味している。鹿角市の年平均気温が9.4度（1981～2010）であるのに対して、山梨県甲府市は14.7度、福島県福島市は13.0度、そして鹿角市よりも北に位置する弘前市は10.2度となっている。発芽、開花が遅く、それによって収穫期も8月中旬から9月上旬に位置している。

桃の糖度の測定のために、JA かづのでは光センサー選果機を採用している。平成14年にポケット

タイプ及び反射式糖度センサーによる共同選果を始め、平成20年にはフリートレタイプ及び透過式糖度センサーを導入した。北限の桃の選定基準は厳しく、糖度が10.5度以上でなければ、生食用としては販売されない。

平成12年にはわずか10ヘクタールだった桃の耕地面積は現在65ヘクタールに拡大し、JA かづの北限の桃生産部会の会員数は165名となっている。今年度は5月30日のひょうの被害を始めとする気象災害に多く見舞われ、販売額は1億700万円ほどになるのではないかと、JA かづのの児玉さんは来校した際に話していた。販売額1億円を突破するのは、平成24年度から6年連続だという。なお、今までの最高額は平成27年度の1億5000万円だった。

北限の桃の主な販売先として、関東地方が挙げられる。東京荏原青果には全体の32パーセントが、新宿ベジフル青果には21パーセントが出荷されている。秋田県内への出荷については、秋田秋印青果には14パーセント、鹿角市内を含む贈答・地場用として同じく14パーセントとなっている。海外への出荷も始まっており、香港でも北限の桃が売り出されている。

品種別では、9月上・中旬に出荷される川中島白桃が全体の約70パーセントを占めている。8月中旬のあかつきを合わせると、全体の80パーセントを超える。

「北限の桃」という名称で市場や量販店に出荷をできるのはJAのみである。個人では、部会員の贈答用の桃に使用ができる。加工品に名称を使用する場合は、JAへの申請・審査ののち特別会員になる必要がある。加えて、新商品を出すたびに届け出が必要となる。これらはブランドとしての価値の低下を防ぐ役割をしている。北限の桃を使用した主な加工品としては、クッキー、ジュース、ゼリー、キャラメル、カレー、ソフトクリーム、焼肉のたれなどである。加工品として使用される桃は、傷のあるものや糖度不足のものに限定されている。

2 レシピの立案

11人を3班に分け、料理の考案を行った。

1班：工藤夕佳、櫻田瑠衣、平塚華奈
2班：花田遥香、樋口遥香、加賀みなみ、蛇沼穂乃香
3班：高瀬恵美、成田未羽、金子瑠亜、柳沢珠梨那

9月に旬を迎える食材には、いんげん、おくら、かぼちゃ、さつまいも、しめじ、ちんげんさい、なす、まいたけ、まつたけ、さけ、さんま、ごまなどがある。そのなかから、3班のうち1班がさつまいもを選び、以下のレシピで料理を作ることにした。

1班：とろける桃のチーズケーキ
2班：チーズケーキ 桃のコンポート乗せ
3班：北限の桃きんとんパイ

3 調理実習と感想



試食をしていただいた先生方からは次のような感想をいただいた。

とろける桃のチーズケーキ・・・「水気が多い」 「もったりとしていて、桃とチーズの味が薄い」
チーズケーキ 桃のコンポート乗せ・・・「商品化したら買いたい」「とてもおいしい」「コンポート、チーズケーキ、クッキーの食感の違いを楽しめる」「カップに入っているので食べやすい」

北限の桃きんとんパイ・・・「おいしかったが、

桃だけでさつまいもはいらないかもしれない」「桃の印象が薄い」「桃とさつまいもを組み合わせるアイデアは素晴らしい」「甘さが控えめで、好き」「さつまいもが勝っている」

また、実際に調理をした生徒たちは、次のような感想が出た。

1班：味や水分量、見た目などうまくできなかったことが多かった。桃の冷製パスタにも挑戦してみたい。

2班：桃を煮るところやチーズケーキの部分を作るところはうまくできた。見た目や作る量にもっと気を配れたらさらに良かった。桃を旬のものと組み合わせたいが、桃に合う食材を見つけるには、まだまだ時間がかかりそう。

3班：おいしくできたが、きんとんと桃の割合にもっと注意が必要だった。桃と合う食材を他にも探したい。

仮説の段階では、北限の桃を使ってどんな料理が作れるか聞いたときに、タルトやシャーベット、アイスなどが挙がっていた。それと比較すると、北限の桃の出荷時期を考慮したレシピに近づいたと思うが、桃との相性が良い食材の発見までは至らなかったように感じる。発見までにはさらなる時間と試行錯誤が必要となることが分かった。

IV おわりに

桃は日持ちがせず、傷みや変色が早い果物である。海外産に頼ることが難しいため、今後も需要は増えるものと思われる。規格外のものをどう活用するかは生産者・販売者の課題であり、新たな技術や発想が常に必要とされるだろう。北限の桃の収穫・出荷の遅さを生かした加工・調理法を見つけられるように、今後も研究を続けてほしい。

「桃は生食」という固定概念がなくなり、さまざまな方法で食べられるような提案ができるような研究となることを望む。今回の研究では、生産者側のJAには話を聞くことができたが、加工に携わる方たちの工夫や苦勞を知る機会を設けることができなかったのが悔やまれる。現在ある加工品がどのように作られたのかを知ることが、新たな商品開発につながるのではないかと感じている。