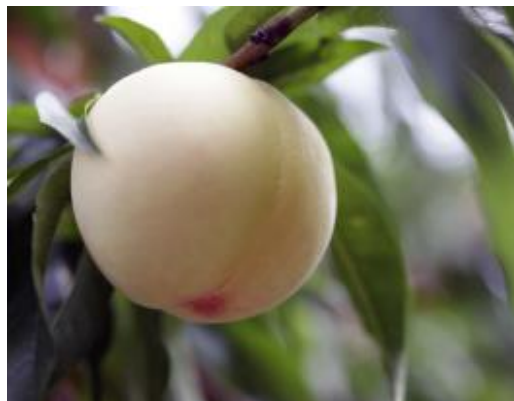


# 清水白桃

「清水白桃」は、昭和7（1932）年に岡山市芳賀清水（現在の岡山市北区芳賀）の桃園（白桃と岡山3号の混植園）で発見された。

ち密な果肉は多汁で芳香があり、糖度が高い（12～14度）など極めて優れた品質を有する。均整のとれた姿、淡い色あいで外観が非常に美しい。



収穫時期が国内の中元需要に合致し、贈答用の高級ももとして人気が高く、岡山県の桃を代表する主力品種となっている。

## 1 主要特性

- ・花粉を有する中晩生種で、肉質、香気など食味、並びに外観が極めて良いことから、岡山県を代表するギフトとして、極めて市場需要が高い。
- ・生理的落果が発生しやすいので、せん定や摘果などの栽培管理について、高度な技術が必要である。

## 2 データ（令和2（2020）年産）

### （1）生産状況

栽培面積：226ha（全国1位） ※農林水産省特産果樹生産動態等調査

### （2）県内の主産地

岡山市、倉敷市、赤磐市等

## 3 出荷時期

7月下旬～8月上旬

## 4 もものおいしい食べ方

- ・果実表面の緑色が消えて、乳白色になり、桃特有の芳香が出てくると食べごろ。
- ・食べる前に冷蔵庫で1～2時間、または氷水に15分程度漬けて冷やすとより美味しい。冷やしすぎは食味を低下させる。