

# 完成度の高さで評判、北限の甘い「もも」。

夏の夜の涼しさが、甘くおいしい桃を育てる

ももは温暖な気候を好むので大産地では山形県がほぼ北限だ。ところが、この北限のももが、その完成度の高さで評判になっている。生産量は全国でも5本の指に数えられる。

ももの原産地は中国の高原地帯で、日本へは弥生時代に入ったらしい。ただし当時のももは、固く味気のないものだった。その後、明治の初めに欧米や中国から新たな品種を導入。この時の中国の上海水蜜桃や天津水蜜桃という品種が、現在の日本のももの基礎となった。

8月のもも畑では、ふわっと甘くかわわしい匂いが鼻をくすぐる。たわわに育つ



た実の重みで、ほとんどの枝が地に着きそうに垂れ下がっている。「実がなつても枝が立つほど元気だと、養分が枝にいつてしまっている。枝が下がるのがおいしい証拠」と生産者。「山形県は夏でも夜の気温が低いから甘さが増すんだ」とも。

ふつう果樹は光合成により、糖類を作ると同時に、この糖類は、生理的活動である呼吸作用で消費されてしまう。そこで極論だが、甘くするために夜の呼吸が少なければ少ないほどいいわけだ。その条件は夜間の気温。山形県の内陸では夏でも夜は涼しく、植物の呼吸が抑制されることになる。その結果、果実の糖度が上がるしくみだ。

畑で手渡された、もぎたてをガブリ。甘い香りとたつぷりの果汁が口の中に広がって、えもいわれぬ気分。ももの実は

## 糖度センサーで甘さをチェックして出荷



ふつう果物の甘さは糖度で示されるが、山形県下一の桃の産地、東根市では光センサーによる糖度測定選別機を導入。近赤外線を利用するもので、出荷前に測定し、規定のレベルに達したものだけを出荷する。これだけ吟味するのだから、



ら、山形県のももが評判になるのもうなずけよう。

さて、1本のももの木には何個ぐらいの実がなる?...答えが面白い。「木の幹の地面から30cmの高さの、いわゆる『ウエスト』を測る。実の数は、ウエストサイズ1cmに対して7〜8個が基準。例えば周径60cmであれば、トータルで約420〜480個」というわけだ。

いま、山形県でつくられるももの品種は、実の肉質がちな「あかつき」、大玉の「川中島白桃」、晩生種の「ゆうぞら」ほか。特に生食用の50%を占めるのが川中島白桃で、上品な香りに加え日もちも良く、質量ともにトップ。8月下旬から9月上旬まで出荷される。ところどころ、ももの実の表面を覆う産毛は雨水をはじいたり、クッションとして自らを守るためのもの。店先で選ぶなら、産毛がちくちくしているほど新鮮である。

中国では古くから、ももは悪魔を払う力を持つ「仙木」とされてきた。中国思想の影響なのか、そういえば日本の桃太郎伝説も、悪者退治だ。確かに今、この上なくおいしい山形県産のももをほ



約90パーセントが水分だというのが、その水分の全部がおいしい。果肉のほどよい固さとなめらかさ。フルーツソースや生クリームで飾り立てたどんなに立派なデザートでも、この味には勝てそうもない。そして、自然を相手にこれだけの味を完成させる技術もすごい。「これが北限の桃です」と、作り手は誇らしげだ。



出来の良いももは左右対称に近く、全体にきれいな丸を描く。種がバランス良く発育している証拠。

おぼついていると、諸悪もストレスも何もない、まさに「桃源郷」の気分になれる。

### \*DATA\*

#### 【主な産地】

東根市 天童市  
寒河江市 山形市  
河北町 村山市  
大江町 中山市  
ほか

#### 【主な品種と収穫時期】

