

清水白桃

「清水白桃」は、岡山市芳賀清水（現在の岡山市北区芳賀）のもも園（白桃と岡山3号の混植園）で発見され、昭和7年（1932年）に命名された。

県南部では盆前に成熟し、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、今では岡山県を代表する主力品種となっている。

○主要特性

- 1 花粉を有する中晩生種で、肉質をはじめとする品質が極めて良いことから商品性が高く、ギフト向けに極めて市場需要が高い。
- 2 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。

○データ（※岡山県農林水産部農産課調べ）

1 平成27年産生産状況

栽培面積：235ha

生産量：2,224t

いずれも全国1位

2 県内の主産地

岡山市(76ha)、倉敷市(54ha)、赤磐市(27ha)等が主産地

○出荷時期

7月下旬～8月上旬

○ももの食べごろ・食べ方

- 1 果実表面の緑色が消えて、乳白色になり、もも特有の芳香が出てくると食べごろ。
- 2 食べる前に冷蔵庫または冷水で1～2時間冷やすとより美味しい。冷やしすぎは食味を低下させる。