

## 特集

桃のおいしい季節ですね。

# 犬山の桃

犬山市に代表する農産物の一つである「桃」は、犬山城の屋根にある桃の瓦や、桃太郎伝説由来の桃太郎神社など、歴史的な縁を感じられる農産物です。

市内の桃栽培の歴史や現状、产地維持の取り組みを紹介します。

## 犬山の桃の歴史

栽培され続けて、80年

中国が原産地と言われる桃ですが、昔話「桃太郎」にあるように古くから日本で栽培されていました。犬山市での桃の栽培は、昭和10年代に養蚕のための桑畑から桃畑に転換したのが始まりと言われ、80年以上の歴史があります。

## 減少している生産量

最盛期の栽培面積は、約110ha

東京ドーム  
約23.5コ分  
の広さ!

本市での最盛期にあたる昭和40年には、栽培面積は110ha(県内852ha)に達し、県内有数の桃産地となりました。その後、都市化の進展に伴い、徐々に栽培面積を減らしましたが、県内の上位産地と比較し大規模な開発が少なかったこともあり、平成3年には栽培面積75ha(県内351ha)で、県下産地でトップの栽培面積となりました。

面積数値 出典「愛知のもも1994」

桃は現在、主に五郎丸、塔野地、羽黒、楽田地区で栽培されています。近年、市街化区域内の桃畠の宅地化が進んだことや、生産者の高齢化・後継者不足などにより、栽培面積は減り続け、令和2年の栽培面積は7ha(農林業センサス)まで減少しています。しかしながら、大手スーパーへの出荷や直売状況から「犬山の桃」の人気・需要は高く保たれていることから、产地としての生き残りに向け、桃生産者、県、JAなどとの意見交換をしながら、「犬山の桃」に携わる多様な担い手を確保・育成し、产地を守り、継続するための体制づくりを行っていきます。



## 犬山の桃のこれから

### 農産物等プランディング推進補助金で支援

令和6年度から、犬山市の特産農産物として、桃の生産拡大、品質や生産技術の向上に係る費用の支援も受けられる補助制度を創設し、桃生産の維持・拡大に向けた取り組みを支援します。



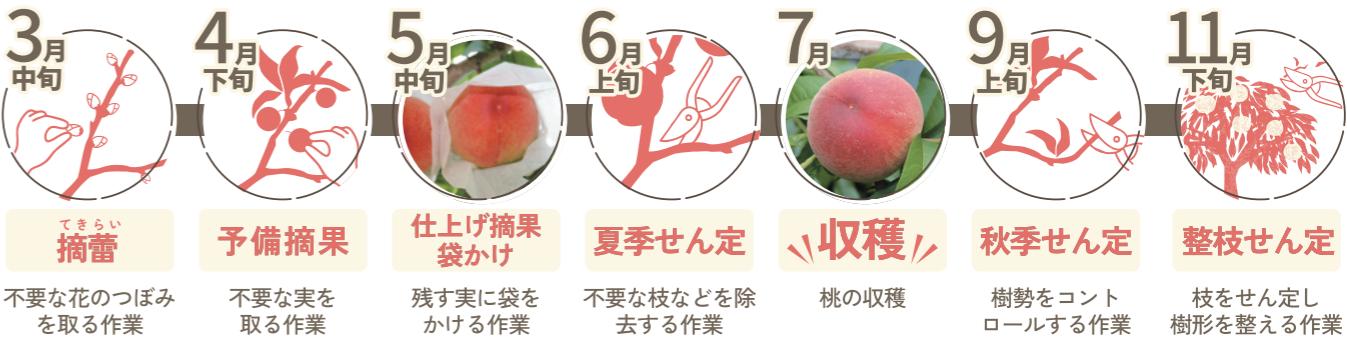
### 未来の担い手とサポーターを育成中

平成24年度から生産者やサポーター(栽培支援者)を育成するため、犬山モモ栽培サポーター養成講座を実施しており、令和6年度も11人が受講されています。中には栽培方法を学び、桃栽培に取り組んでいきたい意向のある受講生もあり、修了後には新たな担い手としての期待も高まります。また平成28年度からは、養成講座修了生で組織する犬山モモ栽培サポータークラブを設立しました。在籍するサポーターは生産者からの要請に応じて栽培支援をしています。

養成講座スケジュールは次のページへ ▶



## 養成講座のスケジュール



詳しくはお問合せください 市役所3階産業課農政担当 ☎ 44-0341

## 犬山の桃を もっと 知ろう!



本市で多く栽培されている品種は、白鳳、日川白鳳、愛知白桃の3つです。

桃の生産者は、収穫期間が集中しすぎないよう複数の品種を組み合わせて栽培しています。市内では下表の21種の桃が栽培されています。なかでも、犬山市で品種登録された「めぐみ白鳳」について、市果樹園芸組合連合会会長も務める溝口明英さんにお話を聞きました。

桃の生産者 溝口明英さん(市果樹園芸組合連合会会長)

桃の栽培は、親の跡を継いで始め、消毒回数を減らした安心安全な桃を育てています。栽培品種は、白鳳、日川白鳳、さくひめ、あきぞら等に加え、犬山独自の品種「めぐみ白鳳」も栽培しています。めぐみ白鳳はおいしいですが、実が小ぶりです。市場などでは大きさで判断される部分もあり、作る人も珍しくなっていました。大きさを打破できるプレミアムな売り方でブランド化をしていきたいです。



## 桃の品種と収穫時期

本市で栽培されている品種 全21種類の収穫時期

6月	7月	8月	9月
中旬	中旬	中旬	中旬
日川白鳳・ちよひめ・はなよめ	白鳳・なつおとめ・よしひめ	白鳳・なつおとめ・よしひめ	あきぞら
さくひめ・武井白鳳・やまなし白鳳	愛知白桃・あかつき・なつっこ	八幡白鳳・みさか白鳳・夏かんろ	きら姫・黄肉種
めぐみ白鳳・夢富士・加納岩白桃			

## 犬山市もも品評会&販売会

桃の生産者が栽培技術を競い、高め合うための取り組みとして、毎年、品評会を開催しています。

開催日 7月13日(土)

場所 イオン扶桑店

午前 審査(出品された桃の形、色、糖度などで審査)

13:00 結果発表

13:00以降 抽選販売会 1F催事場にて  
(出品された桃の抽選券を配布予定)

### 「犬山の桃」販売コーナー

出品された桃だけでなく、店頭で購入できる「犬山の桃」販売コーナーも設置予定です。今が旬。生産者の皆さんのが丹精込めて育てた、甘くみずみずしい桃を味わってみてください。

