

今年も見事な花が咲きました

あらかの桃

全国トップブランドの「あらかの桃」はその質の高さ、味の良さから全国的に高い評価を得ています。

あらかの桃や地域をアピールしようと活動する「あらかの桃振興協議会」の

「わか桃会」では、「桃の花のフォトコンテスト」開催や、

あらかの桃の直売所マップ、専用ステッカー作成などを行っています。

桃の販売期には直売所マップを手に、

紀の川市まで足をお運びください！

お越しの際は熱中症に気を付けてください！

ほくらがマップもご利用ください。

美味しくてカワイイ桃を作りたい！

セクシーな桃農家を目指しています。

高いところの収穫も大丈夫！

桃のオブジェはつくります！



直売所マップを作成したあらかの桃振興協議会「わか桃会」のみなさん

桃の品種について
旬カレンダー

はなよめ 果形は円形、玉揃えがよく高糖度であり日持ちがよいと言われていす。果実重は180〜200g前後です。

桃山白鳳 紀の川市桃山町のオリジナル品種で、早生種。果形は円形、果実重は220g前後になります。

日川白鳳 6月下旬に収穫。果形は円形で着色がよく、果実重は230g前後。早生系の桃で品種的に優れています。

八幡白鳳 満開後8-4日前後の7月上旬に収穫でき、果形は扁円形、果実重は250g前後になります。

白鳳 「白桃」と「橘早生」の交配品種。7月上旬から中旬に収穫でき、果形は円形、果実重は270g前後になる「あらかの桃」の主力品種です。

清水白桃 「白桃」と「岡山3号」の偶発実生。7月中旬から下旬に収穫でき、果形は円形、果実重は300g前後。「白鳳」とともに主力品種となっています。

川中島白桃 8月上旬から中旬に収穫。お盆のお使いのものに使えます。果形は円形、果実重は330g前後になります。



手づくり直売所マップ

わか桃会特製人気の「桃マップ」は、採れたての桃や加工品販売所がひと目でわかります。新しいマップは5月下旬ころから配布開始予定。道の駅などでご入手、または左のQRコードからダウンロードできる予定です。

NEW! 準備中 お楽しみに!

あらかの桃振興協議会
https://aramomo-server-shared.com/

〒649-6192 和歌山県紀の川市桃山町元376番地
紀の川市役所桃山支所内
電話：0736661259(月〜金9時〜17時まで)

Instagram

https://www.instagram.com/arakawapeach/

ひと目10万本 桃源郷の様子はインスタグラムで

紀の川市観光協会推奨特産品

フルーツの中でも人気が高い桃の加工品がたくさんあるよ!



フルーツ感がたっぷり
果汁たっぷりの
フルーツ羊羹

甘味の相乗効果が楽しめるフルーツ羊羹。紀の川市産のももピューレを限界ギリギリまで練りこんだ逸品です。人気が高いももはあんことも相性抜群!

ひとくち羊羹 もも(55g)

290円

一般社団法人 紀の川フルーツ観光局 ☎0736-79-3700



世界にひとつ
あら川の桃の爽やかな
香りのハンドクリーム

紀の川市の特産品「あら川の桃」を原料に、粉河発祥の桃谷順天館とコラボした商品です。しっとりした潤いをあたえ、桃の爽やかな香りが包み込みます。

桃のはんどくりいむ(30g)

880円

一般社団法人 紀の川フルーツ・ツーリズム ☎070-2292-2218



あら川の桃を
ふんだんに
使用した
こだわりの
コンフィチュール

地元で採れたあら川の桃をふんだんに使い、甘い桃を3個以上丸ごと味わえるように、無添加で仕上げています。

もも コンフィチュール(150g)

1,080円

株式会社 しおん ☎0736-64-2315



ゴロゴロ桃を練り込んだ
桃みるく

自園で作るあら川の桃で特製ソースを作り、ゴロゴロとみるくジェラートに練り込みました。みるくは地元木村牧場のノンホモ低温殺菌乳を使用しています。

桃みるく(90ml)

380円

株式会社藤桃庵 ☎0736-66-8475



生でもジャムでも
おいしい!

桃の食感を味わってもらおうと、会員が包丁で刻んで丁寧にアクを取りながら煮つけています。桃と砂糖とレモン果汁(紀の川市産)のみで仕上げています。

桃ジャム(150g)

500円

桃りゃんせ夢工房 ☎0736-66-3454



これ一本で
フルーティーな
万能のたれ!!

地元の「あら川の桃」を入れたことで、今までにはない焼肉のたれ。材料の玉ねぎ、にんにくは会員が作ったものを使用するなど、地元産にこだわりました。

あら川の桃入り焼肉のたれしょうゆ・味噌(各320g)

各600円

桃りゃんせ夢工房 ☎0736-66-3454

紀の川市観光協会の会員ご紹介



令和5年11月24日
OPEN!

ご宿泊には
選べる
ドリンクコイン
お渡し

客室数251室・駐車場200台完備。朝食無料サービス、ラジウム人工温泉など多数のサービスをご用意しております。

ホテルルートイン紀の川
☎050-5211-5811
〒649-6425 紀の川市中井阪 317-1
<https://www.route-inn.co.jp>



母娘二人で地元産の野菜や果物を使い手作りしたランチとスイーツ。只今、土曜と日曜の11時~14時のみ営業しております。

野かふえ おりや
☎0736-66-1001
〒649-6123 紀の川市桃山町神田 244
<https://nocafe-oriya.business.site>



ホタルのエサ(カワニナ)を育てています。

貴志川沿いに広がるさしべの里公園奥にあるホタル観賞池。6月には人工飼育され放流されたゲンジボタルの乱舞を堪能できます。

貴志川ゲンジボタルを育てる会
☎0736-77-2511
(紀の川市観光振興課)
紀の川市貴志川町井ノ口地内



インターネットで発信中~♪

紀の川市観光協会

<https://www.kanko-kinokawa.jp/>



紀の川市観光協会フェイスブック

<https://www.facebook.com/KCkankokyokai/>



紀の川市観光協会 YouTube

<https://www.youtube.com/channel/UCqHXcUAHKU1n3Z-Nqp91t3w>



編集後記

6月~8月の桃の旬に起こる「桃渋滞」は紀の川市桃山町のちょっと変わった風物詩です。この季節は道がお客さんや農家さんで混雑するのでくれぐれも事故にはご注意ください。また飲み物など暑さによる熱中症対策も忘れずにね。桃は多くが「朝取り」なので、お越しになるなら朝一番がいいかもしれませんよ!

紀の川ぶるぶる娘
LINEスタンプ
絶賛発売中



本誌の感想をお願いします

広報紙「おもしろな通信」へのご意見やご感想などをぜひお聞かせください。

●QRコード



募集しまーす
ちょっと
手伝ったるか!
と思う方。ぜひ一緒に!

紀の川市観光協会では、紀の川市への観光を促すため、県内外へのPR活動や観光情報を発信しております。

たくさんの方々に紀の川市を知ってもらい、皆さんと魅力的で活気あるまちづくりをしていきたいと思っております。観光に興味のある方、紀の川市をみんなで盛り上げていきたいと考えている方、職種を問わず「紀の川市の観光を盛りあげちゃろか!!」と思っていただける方ならどんな方でも大歓迎です。明るく元気で活気あるまち「紀の川市」にしませんか?

こんな活動やっています!

- ・新商品の開発
- ・特産品の販売
- ・ホームページ・FaceBookで観光情報発信
- ・広報紙「おもしろな通信」の作成
- ・県内外へのPR活動
- ・紀の川市観光キャンペーンスタッフ
- ・「紀の川市観光協会」のPR活動 など