桃本来の甘みと地で作った 果実感を味わえます

籔本 梓 さん 株式会社藤桃庵 取締役和歌山県紀の川市

使い、農家ならではのジェラートを作ります。 いとの思いから、イタリアに留学しジェラー 山町。桃農家の嫁が、冬でも桃を味わってほし 桃の生産地として有名な和歌山県紀の川市桃 ト作りを学びました。減農薬で作られた桃を



桃源郷で生産される桃









P20:農園には大きく育った桃 (右上)の木がずらりと植わっている (右下)ョーケースには梓さんが考えたジェラートがいろいろ並ぶ (左上) 一番 「花嫁」の熟成まで、あと一息と待ちわびる夫の周也さんと(左下)

り。「家族が手塩にかけて作っている桃なの たものの、慣れなくて足手まといになるばか 年に結婚後、梓さんも農作業を手伝い始め 通い、オークションでの販売に挑戦した。 思いついた。大阪府までパソコンの講習会 と思案。インターネットで販売してみようと で、何か自分にできることはないだろうか と義理の両親が桃栽培をしている。2004 桃の出品は珍しいので、思いがけず高価格 籔本畑下農園は、3代目の夫の周也さん

などをおこなう。

ユーの開発からジェラート作り、店舗の運営

感謝の手紙や電話が届いて、家族はその反 で売ることができた。そのうえ、購入者から





忙しく立ち働く梓さんだが、大好きなジェラート相手に楽しそうだ(上) イタリア製のジェラート製造マシン。左が購入したばかりで、中央は10年 間使用している1代目、右はジェラートを保存している冷凍庫(下)

残念に思ったという。 ら連絡があった。驚いたものの、話を聞くと も食べさせることができるのに、と梓さんは なんとかならないか」ということだった。 を食べさせたい。桃は縁起のいい果物なので 大切な人の体調が悪いので、どうしても桃 生の桃は無理だが、加工品があれば冬で ある日、冬なのに桃が欲しいとお客さん

生の桃を使ってジェラートにしてみては

響ぶりに驚愕。「励みになる」と喜んでくれた。 ったという。周也さんは、青森県までリンゴ 何かヒントを得られたら、と家族で聞きに行 栽培に関心を寄せてきた。ある時、リンゴの 生産が追い付かないほどの盛況となっている。 んに手紙を書くなどの丁寧さも功を奏して にした。オークションのリピーターのお客さ を作ってインターネット販売に転じること 農園を見学に行くなどして研究を重ねた。 無農薬栽培で著名な方の講演があると知り、 周也さん一家は、祖父の代から減農薬の桃 1年後の07年には、本格的にホームページ

除草剤不使用。農薬は桃の状態を見極めな てしまい、梅みたいな桃しかとれへん。全滅 したこともあったわね」と梓さん。 さまざまなプロセスや体験を経て、現在は ほんまに無農薬にしたら、縮葉病になっ

がら年間3種類以内しか使わないという無

農薬に近い農法で栽培。減農薬生産の桃は、

全国的にも少ないという。

桃のジェラートの誕生

藤桃庵 URL…https://www.toutouan.jp

は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。 は、2013年のことだ。

みるく」だ。地元の絞りたて低温殺菌ノンホ試行錯誤を経て最初に誕生したのは「桃



桃 1 玉に、角切りの生果や桃ソース、桃ジャムと桃ばかりの [とれたてピーチの丸ごと桃パフェ] (上) 開放的な新店舗 (下)

への、一つの答えだったと思われる。ルクジェラートに、ゴロゴロと桃の果肉が入いのでいる。梓さんのアイデアを生かした「桃農家にしかできないジェラート」だ。おそらく真冬に桃を食べさせたいと願った人と命くの、一つの答えだったと思われる。

「うちの桃を混ぜ込めば、おいしい桃のジ高価なジェラート用機械を導入した。いずれ自分でも始めたいと、イタリア製の

ェラートができるはず」

できたジェラートはガチガチだった。 「しっかり勉強しないとできないんやな。 「しっかり勉強しないとできないんやな。 このままでは、店をつぶしてしまう」 このままでは、店をつぶしてしまう」 と打診した。いや、打診ではなく決意を伝え と打診した。いや、打診ではなく決意を伝え と打診した。いや、打診ではなく決意を伝え

10日間、イタリアの専門機関でジェラートを作る考え方の基礎と技術を叩き込まれた。「今では、どんな生のフルーツからもジェラートを作ることができます。配合の具合ができます」と胸を張る。

戸さんのジェラートへの熱い思いが伝わっ「日本語通訳付きで行きました」ところで、イタリア語はどうしたのだろう?

一手の丸ごと桃パフェ」だ。一手の丸ごと桃パフェ、その名は「とれたてピョートマエストロの資格も取得した。もう一つの大人気商品が、桃を皮ごとまるもう一つの大人気商品が、桃を皮ごとまるまる1玉使ったパフェ、その名は「とれたてピーチの丸ごと桃パフェ」だ。

「皮に身がついてくる桃が、おいしい桃なる。最初は驚かれたが、今ではお客さんも納る。最初は驚かれたが、今ではお客さんも納る。最初は驚かれたが、今ではお客さんも納め

「花嫁」「日川白鳳」「白鳳」「まさひめ」「夏おしかも時期によって桃の品種が変わる。り。桃を味わい尽くすことができる。

みだ。

きんでた発想力と実行力がますます楽し

だけ落とした皮つき桃パフェは、果汁たっぷ

てに訪れるお客さんもいる。 ーズン中には3回も4回も桃パフェを目当畑下農園で作っているのは、12~13種類。シとめ」「清水白桃」「川中島白鳳」など、籔本

日本一のジェラート店へ

新しい一歩を踏み出したのだ。 思い切って新店舗をオープンした。10年目に 訪れて並ぶようになった。2023年9月に が切って新店舗をオープンした。10年目に はい切って新店舗をオープンした。10年目に

ほしい」と。男性も入りやすければ「一緒に行って広々としている。店内は、50人余りを収存さんは、設計士に一つだけ注文をつけた。 だす場を広く確保することができた。 おい屋根のモダンな外観にテラス席も設 黒い屋根のモダンな外観にテラス席も設

にしていきます」と発想が広がる。クなど、和歌山県の名産の果物もジェラートく、ミカンやイチゴ、ブルーベリー、柿、イチジ「これからは、自分のところの桃だけでな

こか」ということになるというわけだ。

「藤桃庵という名前の由来は?」と聞くと 「フジという字には富士山のイメージを込め 「フジという字には富士山のイメージを込め 「藤桃庵という名前の由来は?」と聞くと

(片柳 草生/文(蛭子 真/撮影)