



桃農家の経験と技術から生まれた 絶品コンポート&パウンドケーキ。

ピーチカフェなかにし・中西農園 | 中西 麗子^{さん} 中西 健^{さん}

山梨を代表する桃の産地・笛吹市一宮町で、代々桃作りを続けてきた中西農園が経営するピーチカフェなかにし。ここで提供するのには、「桃農家だからこそできるおいしい桃のスイーツを提供したい」という思いから生まれた絶品のコンポートとパウンドケーキです。桃作りに真摯^{まこと}に向き合う中西さん親子にその思いを伺いました。

1年を通して桃を楽しんでいただくために

「6次産業化に取り組む桃農家が増える中、いち早くコンポート、ジャム、ジュースなどの加工品の製造・販売を始めました。加工品であっても品質が重要なので、生食用とは別に加工品専用の桃を育てています。例えばコンポートに使用する白桃の場合は、瓶にちょうど入る大きさにするため、1本の木に実らせる量を調整しています。また、風雨や病気から守るために実に袋を掛けているのですが、生食用の場合は通常、収穫の1週間ほど前に袋を外し日を当てて、実の色を赤くしていきます。しかしコンポート用はあえて白く仕上げるために袋を付けたままで収穫しているんです。手間はかかりますが、年間を通して桃をおいしく食べていただくために、生食用も加工用も長年積み重ねてきた経験と技術を生かしながら、しっかりと桃と向き合っていることを大切にしています」

唯一無二のパウンドケーキ

「DEUX PÊCHES(ドゥ・ペッシェ)」誕生

「自慢のコンポートを生かし、パウンドケーキを作ってみたくて考えていたところ、著名なパティシエの方

にプロデュースしていただけるご縁に恵まれ、他にはないレシピを完成させることができました。ケーキには白桃コンポートと、ネクタリンコンポートの2種類を使っているので、フランス語で2つの桃を意味する『ドゥ・ペッシェ』と名付けました。味は『ブレーン』と、桃の味わいを際立たせる紅茶の粉末を入れた『アールグレイ』があります。コンポートの水分を程よく飛ばしてから使うことで、生地のとっさり感と柔らかさ、そして果実の歯応えが感じられるように工夫し、桃本来の甘みを味わえるような仕上がりにしています。桃農家のカフェで、桃の魅力を満喫しながら、ホッとするひとときをお過ごしいただけたらうれしいですね」



ピーチカフェなかにし 中西農園

笛吹市一宮町末木544-1
TEL.0553-47-1948
営業時間: 10:00~17:00
定休日: 不定休
※営業時間は季節により変動があります。
また、5月から6月は農作業のため休業





桃のコンポートパウンドケーキ「ドゥ・ベッシュ」
プレーン(左)、アールグレイ(右)