

～試行錯誤を繰り返し、アートの領域に足を踏み入れた至福の逸品～

## 岡山県産の桃・ぶどうをブランディング

### 「岡山クラフト果実」と銘打ち

### ブランドサイト及び公式Instagramを開設

岡山県は、岡山県の果実栽培の歴史や特徴、生産者のこだわりなど「おいしさを支えるクラフトマンシップ」を全国の消費者に伝えるため、岡山県の特産品である桃・ぶどうを「岡山クラフト果実」として銘打ち、今後長期に渡り盛り立てていきます。併せて「岡山クラフト果実」の魅力伝えるためのブランドサイト及び公式Instagramアカウントを開設し、情報発信を開始します。



このたび開設したブランドサイトや公式Instagramでは、岡山県の果実栽培の歴史や豆知識、桃やぶどうの魅力やおいしさの秘密に迫る産地レポート、生産者のこだわりなど「おいしさを支えるクラフトマンシップ」を伝えるコンテンツやキャンペーン情報を発信するほか、岡山県産の果実を購入できるサービスを紹介します。

岡山クラフト果実公式サイト：<https://okayama-craft-fruit.com/>

岡山クラフト果実公式Instagram：[https://www.instagram.com/okayama\\_craft\\_fruits/](https://www.instagram.com/okayama_craft_fruits/)

## ■ アートの領域に迫る職人技が生み出した至福の逸品「岡山クラフト果実」

生産者の長きに渡る試行錯誤によって生み出された岡山発の桃とぶどうは、形ひとつひとつまでこだわり抜いて丹精込めて育てられ、まるで芸術作品のような美しさを持っています。

生産者の惜しまぬ手間暇と、岡山の豊かな自然が織りなすハーモニーから生まれた果実はまさに至福の逸品。先人たちが長い年月をかけて積み重ね、築き上げてきた技術や知恵を受け継ぎ、守り続けるだけでなく、さらに美味しくするためにはどうすればいいか。果物に秘められた力を引き出すために、岡山の生産者たちは、日々研究を重ねています。



アートの領域に迫るクラフトマンシップ（職人技）の精神が息づいた岡山の桃とぶどうを、一番おいしい旬の時期にお楽しみください。

## ■ 美味しさへのこだわり「岡山クラフト果実」の始動への想い

歴史の中で高い評価を得てきた岡山の桃とぶどう

岡山にはたくさんの果物があります。中でも、全国で高い品質の評価を受けているのが「桃」と「ぶどう」です。桃には、岡山を発祥とする「清水白桃」をはじめ、多種多様な白桃があります。



気品さえも感じられる美しい白桃は、非常に香りがよく、果汁たっぷりの滑らかな舌触りで、上品な甘さを味わえます。岡山は、日本でも有数の白桃の産地です。

そして岡山のぶどう作りの歴史は、およそ 130 年以上前。「マスカット・オブ・アレキサンドリア」という品種の栽培から始まります。雨に弱く、高温・乾燥を好む性質から、日本での育成が難しい品種といわれていましたが、全国に先駆けて産地化に取り組み、日本一の生産地になりました。



今では、岡山で育てられるぶどうの品種は増えてきましたが、いずれもきめ細やかな味や香りはもちろん糖度や、きれいに整った形など、多くの人から高い評価を得ています。

## 「晴れの国」と呼ばれる恵まれた気候



なぜ岡山にこれらの果物が根付き、高品質な仕上がりが可能になったのでしょうか。まず挙げられるのは、気候条件です。岡山は「晴れの国」と呼ばれ、日本でも有数の日照時間を誇り、風光明媚な瀬戸内に面した温暖で穏やかな気候です。

美味しい果物が育つためにも、非常に恵まれた環境です。そして糖度を測る光センサーなど、品質を管理するための機械設備もそろっており、人目による丁寧な確認も行うことで、味も見た目も高い品質に仕上げられています。

## 比類なきこだわりとクラフトマンシップ

こうした気候や品質管理はもちろんですが、なんといっても一番は、農家の方のこだわりです。白桃は非常に繊細な果物ですので、膨大な数の実の一つ一つ樹上で袋をかけて、日光や厳しい環境から守ります。



桃への栄養の配分を考慮し、何度も行う剪定や摘果から、袋の色に至るまでこだわります。

ぶどうに関しては、歴史に裏打ちされた独自の技術で木や枝を管理し、実の数や形を一つぶ一つぶ手で整えるなど、気の遠くなるような作業を繰り返します。

## 作品のごとく作り上げた果実は、時にアートと呼ばれる



岡山の農園の様子を実際に見ると、品質を高める技術を磨き上げ、実の一つ、粒の一つにとことんこだわる姿勢に驚きます。言わなければ知る由もない、細かな部分にまで注がれる気遣い。果物を作るのにそこまでするのかと。

神は細部に宿るという言葉がありますが、その作業はさながらアートであり、一つ一つが丹精込めて

作り上げた芸術作品のようです。

しかし、それこそが岡山の桃とぶどうの最大の特長です。少しでも良くするために一切妥協せず、なみなみならぬ情熱を注ぐからこそ、全国に誇る高い品質を実現しています。

## ■伊原木 隆太 岡山県知事 「岡山クラフト果実」へのコメント

岡山の果物、桃やぶどうが美味しいということは十分知られていましたが、ひとつひとつの形までこだわり抜いて作られているという点、まさに芸術品のような果物を作る職人技・クラフトマンシップ精神こそが岡山の持つブランド価値だということに焦点をあてて県内外にアピールするため、あえて「クラフト」という言葉を使って「岡山クラフト果実」と名付けました。

果物と一緒に、その裏側の生産者の高い技術、こだわり、ストーリーもお届けできるよう、生産者の皆さんにインタビューした記事を掲載するポータルサイトを創設し、SNSとあわせて情報発信を行っています。

今年は3月の高温や、4月の低温、早すぎる梅雨入りなど、例年以上に気候に不安を感じる年でした。全国的に桃の出荷は早まりましたが、生産者の方のきめ細かな手入れによって、例年と変わらない品質の果物ができあがりました。

岡山の生産者のこだわりが詰まった果実。食べていただいたら本当に感動すると思います。岡山県知事もおすすめする「岡山クラフト果実」ぜひ一度、ご賞味ください。

