

上里の地場産物 ～とうもろこしの巻～



今年もとうもろこしがおいしい季節になりました！今までも給食にとうもろこしが登場していましたが、今年は上里町でとれたとうもろこしが登場します。今回はとうもろこしを栽培している生産者の白須さんにインタビューしてきました。

大切にとうもろこしを作っています。とても甘いとうもろこしですので、残さずに食べてもらえると、とてもうれしいです。また、上里町や本庄市ではいろいろな野菜を作っているので、たくさんの新鮮な野菜をいっぱい食べてください。

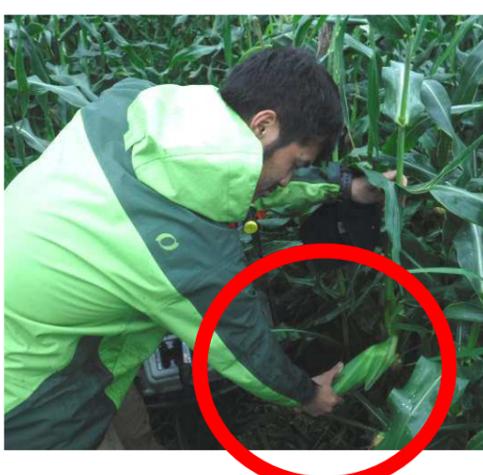


《生産者の白須 貴裕さん》

この機械は、運搬車といって、収穫したとうもろこしを、前のかごに入れて運ぶために使います！
たくさんのとうもろこしを収穫すると運ぶのが大変なので、この運搬車が活躍！！とうもろこしの間を進んでいきます！



種まき：3月末ころ
収穫：6月末から
とうもろこしは、育つと大人の身長と同じくらい大きく成長します。そのため、ほかの野菜と比べて、肥料をたくさん必要とします。その時期をみて、きちんと肥料をあげるとおいしいとうもろこしができます。しかし、この肥料をあげる時期は、雨が降りやすいのでカッパをきて作業します。カッパを着て作業をすると、中が蒸れて暑くなってとても大変です。生産者の方の大変な苦労があっておいしいとうもろこしができるんですね！



とうもろこしの実を収穫するときは、1本1本手でもいできます。白須さんは、毎日1300本という大量のとうもろこしを1人で収穫しているんですよ！

とうもろこしの豆知識

みなさんはが収穫したときのとうもろこしは、「ひげ」がついているのを知っていますか？この「ひげ」には、実は秘密があるんです・・・
その秘密は、「ひげ」と「実の粒」は同じ数なんです！！これを知っていると、皮をむく前でも、ひげの量を見ればどのくらい実があるかわかるんですよ！

