

上里の地場産物

～とうもろこしの巻～



あま とくちょう めぐみ ひんしゅ
強い甘みが特徴の「恵味」という品種です。

とうもろこしがおいしい季節になりました！今年も給食では、上里町でとれた新鮮な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角谷さんにインタビューしてきました。



←とうもろこし畑の広さは、なんと **畳9,000枚分**！
「恵味」以外にも、3種類以上の品種を栽培しています。1日に1,800本ものとうもろこしを収穫するそうです。

→とうもろこしは1本の穂から2～3本の実ができますが、1番上の実以外は全て摘み取ります。2本以上実らせても、未成熟で実の小さいものができてしまうため、1本の穂からは1本の実しか採りません。



種まき：3月下旬ころ
収穫：7月上旬から
とうもろこしの収穫は朝の4時から行われます。新鮮さが重要なとうもろこしは、1日1日が勝負なので、雨の日でも嵐の日でも収穫を行うそうです。また、とうもろこしの葉は触れるとかゆくなるため、長袖を着て作業します。夏の暑さの中で作業することが一番大変だそうです。農家さんの苦労があって、おいしいとうもろこしが食べられるのですね。感謝の気持ちを持って、いただきましょう！



とうもろこしは、下に向かって引っぱると簡単に摘み取ることができますよ。

とても甘いとうもろこしができました。
一生懸命作っているので、一粒一粒を大切に、残さず食べてくれると嬉しいです。



《生産者の角谷 仁さん》

角谷さんに聞いた！ おいしいとうもろこしの見分け方

- ① 熟しすぎた粒の大きいものよりも、粒の小さいものの方がおいしい。
- ② 採れたてのもの。収穫後時間が経つにつれて、おいしさも栄養も失われてしまいます。また、とうもろこしは下の部分の方が、より甘いそうです。