

# 柏やさい通信 VOL.12



6月～8月頃まで、柏市内の直売所には様々な品種の  
トウモロコシが並びます。鮮度が命のトウモロコシは、  
直売所でも人気となっています。



小島 穰さん

元柏農業青年会議会会長。主力は、豊四季名産の小かぶで、JAちば東葛・小かぶ研究会の会員でもある。トウモロコシは、穰さんの代から栽培を始めて今年で17年目。地元直売所などで朝採れの新鮮野菜を販売している。柏市豊四季 在住。

小麦、米と共に、世界三大穀物の1つとされているトウモロコシは、世界中で年間8億トン以上が生産されている。（小麦が6億トン、米が4億トン）日本は、世界最大のトウモロコシ輸入国となっているが、輸入されているトウモロコシのほとんどは、家畜の飼料として消費されており、私たちが野菜として消費するスイートコーンは含まれていない。この「穀物」としてみなされるトウモロコシは国内自給率0.0%とされている一方、「野菜類」に分類されるスイートコーンは、99.9~100%が国内で自給されている。

千葉県は、北海道に次いで国内のトウモロコシ出荷量2位となっており、山武市、銚子市、旭市などが主な産地となっている。柏市内では、主に直売所向けに作付けが行われており、市場出荷は行われていない。柏市豊四季の小島穰さんの畑では、例年6月~8月下旬にかけて約2万本のトウモロコシを栽培している。お馴染みの黄色いものから、最近人気の白い品種、また黄色と白のバイカラーなど10種類ほどの品種の栽培に取り組んでいる。「トウモロコシは特に鮮度が命の

野菜なので、ぜひ地元産の新鮮な朝採りのものを味わって頂きたい」と語る小島さん。トウモロコシに限らず、鮮度劣化の激しい作物は、地元産を消費するメリットが大きい。このように、作物の特徴を活かしたPRは、地産地消を推進する鍵になるのではないだろうか。





## 《柏市内で栽培されている トウモロコシの事例》

### ①写真左から：【ピクニックコーン】

自然交配からできた品種。平均糖度18度以上という、極甘のトウモロコシ。粒が柔らかく、果物のように生でも、加熱しても、また冷やしても甘みが増すのが特徴。通常のトウモロコシの7割程のサイズで食べきりサイズ。

### ②【ピュアホワイト】

白一色の綺麗な粒が特徴。糖度も高く、果物と比べても遜色ない。水分を多く含み、ジューシーな食感と食味が特徴。市場での人気が高いが、栽培が難しく希少。最近では栽培に挑戦する農家も増えてきている。

### ③【ゴールドラッシュ】

大きな穂に、ツヤのある綺麗な粒が並ぶ見た目にも綺麗な人気の品種。生で食べられるほど皮も柔らかく、風味も極上との評判が高い、直売所などでも人気の高い品種。

### ④【ヤングコーン（ベビーコーン）】

トウモロコシの若い実を大きくなる前に早採りしたもの。一株のトウモロコシから1本、または2本のスイートコーンしか収穫しないのが一般的だが、実際には3本の実がつくことがある。この3本目の若い実を摘果したものをヤングコーンとして出荷する。皮がついたままの状態のものは、鮮度も保てるほか、内側の柔らかい皮やヒゲも食べることができるので人気が高い。



### 【トウモロコシの串揚げ】

軸から外したトウモロコシの実を生ハムで巻いて串揚げにした一品。生ハムの塩気が、トウモロコシの甘みを引き立てる。初夏から登場する季節の串揚げとして、毎年人気が高い。運が良ければランチのセットでも食べることができる。



店長：篠 浩次さん

【串揚げしのみ】

柏市柏4-4-8 SKビル 2F

04-7169-9494

柏でお店を構えて18年になる人気の串揚げ店。旬の食材を用いた串揚げは、なんと40種以上。食べるペースに合わせて1本ずつその場で揚げたてを味わうことができる。自家製のピリ辛味噌でいただく新鮮な生野菜のスティックも好評。

## 《直売所紹介》

### 道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



## 今月の おすすめ野菜

枝豆、トウモロコシ、南瓜、きゅうり、なす、  
ピーマン、オクラなど

### 【お知らせ】

#### ●次号予告

次回13号では、「枝豆」の話題をご紹介します！

#### ●イベント情報

- ・7月30日(土)、31日(日) 柏まつり
- ・7月23日(土)～11月27日(日)  
の原則土・日曜日・祝日『ぐるっと！手賀沼めぐり』
- ・8月6日(土) 手賀沼花火大会

#### ☆募集中☆

問い合わせ：(株) 農菜土 tel: 04-7137-7318

- ・7月2日(土)、3日(日) 枝豆収穫体験
- ・8月6日(土)、7日(日) トウモロコシ収穫体験

### 【編集後記】

今年1月から始まった路地裏マルシェ。柏の旬野菜を市民のみなさんにお届けするべく、私も農家のみなさんと一緒に奮闘中です！今回のテーマにも取り上げたトウモロコシを販売するため、マルシェ開催日は朝早く畑で収穫作業をします。

いざ体験してみると、完全防備で挑まなければ髪の毛から体までトウモロコシの花粉まみれで大変なことにったり、ヤングコーンのちょうど良い塩梅が分からず、手当たり次第収穫したらずでヤングな状態ではなかったり...。おかげで、今ではトウモロコシの目利きにはちょっとうるさくなりました。この調子で、これからも体験を基にした情報を、みなさんにお届けできるよう体を張って頑張りたいと思います！



### アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成28年7月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143