

甘いトウモロコシ栽培拡大

メロン並み糖度・白い粒も

メロン並みに糖度が高いたウモロコシの栽培が全国で広がり、販売を伸びている。京都府の農業法人は粒が白く、甘み強い品種の出荷を増やす。熊本県では地域ぐるみで栽培を進めた甘い品種が人気を集め。価格は普通のトウモロコシの2倍程度。スーパーは差別化商品として品ぞろえしている。

京都府久御山町の農業法人ロツクファーム京都が2019年から生産・販売するのは実が白いトウモロコシだ。特徴はその甘さ。鮮度と熟度を見極めて収穫することで、販売先は急拡大し、飲食店のほか大手スーパー数社にも採用される。「白メロン並みの糖度になると」とスーパーの仕入担当者は評価。都内の高級店舗で1本300円も出ている。

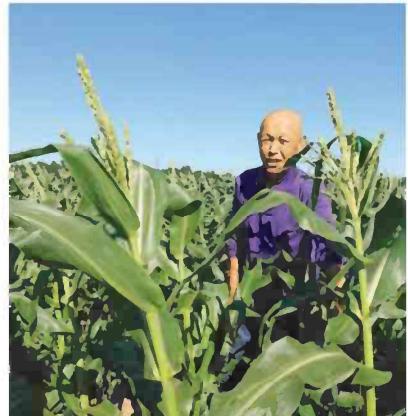
収穫時期の見極めや鮮度の管理を徹底し、生のままかじっても甘く、皮が口に残らない食味に。

販売先は急拡大し、飲食店のほか大手スーパー数社にも採用される。「白メロン並みの糖度になると」とスーパーの仕入担当者は評価。都内の高級店舗で1本300円も出ている。



新しい特産品として贈答品需
求も多い（熊本県菊池市）

大手スーパー採用／豊洲市場でも注目



加瀬農園の加瀬さんは土作りを大切にしているとい
う（千葉県香取市）



京都舞コーンは、フル
ーツのような甘さだ

「京都舞コーンは、フルーツのような甘さだ」と、京都舞コーンは、フルーツのような甘さだ。

「市内に多い花き農家のハウスが空く時期、何か新しい名産品を作れない600箱に達した。

「市内に多い花き農家のハウスが空く時期、何か新しい名産品を作れない600箱に達した。

千葉県香取市で甘さが評判のトウモロコシを作るのは加瀬農園だ。実が黄色い「恵味スター」を約1万8000本栽培する。代表の加瀬嘉男さんが大切にしているのは「土作り」だ。落ち葉、もみ殻などを発酵させたバクテリアいっぱいの堆肥を使う。防除のための農薬は最小限にとどめて、手で雑草を取り除く。

手間をかけた野菜の味は「格別」とされ、都内のオーガニック系ショッピングや外食店からの注文が引きも切らない。

暑さが厳しくなりそうな今夏。甘くおいしいトウモロコシで栄養補給するのもいいかもしれない。

田勝良代表「一度買った人のリピート購入が目立つ」（野菜部の塙

場も注目する。昨年「朝取り」を仕入れた青果事務所の西岩商事では4000本が1日で売れたこともあった。「一度買った人のリピート購入が目立つ」（野菜部の塙

暑さが厳しくなりそうな今夏。甘くおいしいトウモロコシで栄養補給するのもいいかもしれない。