

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今年は昨年の10倍の15万
いトウモロコシの栽培が 本を出荷する予定だ。
全国で広がり、販売を伸 同社もともとと九条ネ
ばしている。京都府の農 ギの生産がメイン。地元
業法人は粒が白く、甘み 京都の料亭などに供給し
が強い品種の出荷を増や てきた。「伝統ある京野
す。熊本県では地域ぐる 菜は色合いも落ち着いた
みで栽培を進めた甘い品 ものが多い。新しい時代
種が人気を集める。価格 の京都の野菜を提案した
は普通のトウモロコシの い」(村田社長)。そこ
倍程度。スーパーは差別 で始めたのがネギの輪作
化商品として品ぞろえし にも適した、白いトウモ
ている。 ロコシの栽培だ。

京都府久御山町の農業 収穫時期の見極めや鮮
法人ロックファーム京都 度の管理を徹底し、生の
が2019年から生産・ ままかじっても甘く、皮
販売するのは実が白いト が口に残らない食味に。
ウモロコシだ。特徴はそ 販売先は急拡大し、飲食
の甘さ。鮮度と熟度を見 店のほか大手スーパー数
極めて収穫することで 社にも採用される。「白
「メロン並みの糖度にな が売り場で映え、品ぞろ
る」(村田翔一社長)と えのバリエーションを増
いう。白い粒が美しく並 やせる」とスーパーの仕
ぶ様子と上品な甘さから 入れ担当者は評価。都内
名前は「京都舞コーン」 の高級店舗で1本300



新しい特産品として贈答品需
要も多い(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)

円程度と普通のスイート
コーンの倍以上の価格で
売られる。

熊本県では白色と黄色
の実が混ざった品種「ド
ルCHEDリーム」の人気
が高まる。モモを上回る
20度の糖度と、たっぷり
とした果汁が特徴だ。同
県菊池市内の第三セクタ
1、きくち観光物産館で
は5月の連休明けごろか
ら1本330円、8本入
った箱は2600円で売
る。今年はコロナ禍で客
足が少ないが、電話やネ
ット注文は昨年比4割多
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。」
「土作り」だ。落ち葉、
もみ殻などを発酵させた
バクテリアいっばいの堆
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
プや外食店からの注文が
引きも切らない。



京都舞コーンは、フル
ーンのような甘さだ

食のプロが集う豊洲市

場も注目する。昨年「朝
取り」を仕入れた青果仲
卸の西岩商事では400
〜500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」(野菜部の塩
田勝良代表)
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。

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「意味スター」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
バクテリアいっばいの堆
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
プや外食店からの注文が
引きも切らない。