



# CORN とうもろこし

私たちが **育**てています。

私たちの **こだわり**はここ！

群馬



竹之内信一



竹之内光昭



林美之



諸田幸治



芳野謹一



まほろ



真下亀作

馬



林祐司



加藤昇



青森

葛西龍文



矢口岳夫



静岡

塚本佳子



深川知久

## ■とうもろこし部会の方針■

### ■「人を畑に呼ぶ野菜作り」

とうもろこしは、得意先などとのイベントで収穫体験をしていただくことが多い野菜。そのため、お客様に畑で食べていただきたいという意味も込めて、「人を畑に呼ぶ野菜作り」をめざしています。

### ■夏限定の味をお届け

また、とうもろこしは夏限定の味。そのため旬の味を食卓にお届けできるよう、土づくりなどに力を注いでいます。

### 良質なたい肥と有機質肥料を使います。

良質なたい肥と有機質肥料を中心に投入し、しっかりと土づくりをしています。さらさらの土がおいしいとうもろこしを、育てます。



### 品種限定、1本収穫で、おいしいものだけお届け！

味のいい「恵味ゴールド」という種類に限定して、栽培。苗1本につき2本つくところを、1番目についた実だけを出荷。生でも食べられるおいしさです！



### 群馬、青森、静岡。地域と標高を変えて栽培。

群馬、青森、静岡と、緯度・標高の異なる所での栽培で、安定供給を実現。青森は夜温が低いいため、日中との寒暖の差で甘みののったとうもろこしが！



## とうもろこし STORY

**知る**  
ほとんどが飼料用。多方面で活躍。

とうもろこしは中南米原産で、世界3大穀物のひとつです。実は生産量の3分の2が飼料用で、アメリカでは遺伝子組換え品種が増えつつありますが、日本にはありません。食用ではコーンスターチや油として使われることが多く、工業用としても多く使われます。

**摂る**  
バランスよし。ヒゲには利尿作用

エネルギーになる炭水化物、ビタミンB1、B2、E、リノール酸、食物繊維、さらにカルシウム、マグネシウムなどのミネラルと、バランスのいい栄養豊富な食べ物です。ヒゲの部分は漢方にも使われ、干して煎じて飲むと利尿作用があるとされます。

**食べる**  
皮1枚残して、ゆでましょう。

畑でのとりたては、生で食べられるくらいおいしいものですが、時間とともに甘みが減り、皮をむくと鮮度も落ちるので、買ったらすぐに調理を。水1リットルに塩大さじ2を入れ、水をゆでます。皮を1枚だけ残してゆでると、うま味を閉じ込めます。

### ●他家受粉(たかじゅふん)って、ご存知ですか？

とうもろこしは他家受粉。つまり2つの別の花のおしべとめしべが受粉して、実をつけます。ホームセンターで見かける苗が、鉢に2本植わっているのはこのためです。

### 畑で知る おもしろ知識

#### ●土が肥えます！

とうもろこしを栽培すると、土が肥えます。そのため翌年には、おいしい作物が！

#### ●のこぎり葉

とうもろこしの葉は、のこぎりのよう。うっかり半袖で畑に入ると、痛いですよ！