

# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~ とうもろこし ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2016年6月 NO.1 みやこ町学校給食小委員会

## メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。

すなだ はたけ ほん そだ  
砂田さんのこの畑には 6600本が育っています。こんなにたくさんの苗を植えるのはとても大変な作業です。4月上旬～下旬に植える時期をずらして、長く収穫できるように工夫しています。

また、背が高くなると風でたおれやすくなるので、株元にしっかり土を寄せておく作業を

こまめにしている  
そうです。



## なつ かん しゅん あじ 夏を感じる旬の味

太陽の光をたっぷりあびて育った「とうもろこし」は今しか味わえないおいしさです。

6月30日に給食用の「とうもろこし」を届けていただく生産者の砂田さんにお話をうかがってきました。

品種はイエロークイーンです。甘さが特に強いとうもろこしです。



生産者：勝山の砂田秀規さん



▲おす穂

▼おす穂の花粉袋



実の粒となる一つ一つからひげのようなめしべが出ています。



▲めす穂

とうもろこしのめす穂に落ちて受粉します。風によって運ばれて受粉する「風媒花」なので、たくさん育てる方がぎっしりつまったよい実がつきます。

受粉（1週間程度）した後は、おす穂を切ります。おす穂をそのままにしておくと、実を食べる虫が寄ってくるのだそうです。

収穫は糖度が高い朝一番に行います。めす穂が茶色く縮れ、手でつかんで、しっかり手ごたえがあったら、収穫時期です。

とうもろこしをつかんで、下向きに折るようにしてもぎ取ります。

