

# 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  
2018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。

## あま 甘みたっぴり! 夏味の味!

甘みたっぴりのとうもろこし。収穫時期が短く、日持ちしないため、おいしいとうもろこしは今の時期しか味わえません。

今回は、給食用の「とうもろこし」を届けていただいている生産者の砂田さんにお話をうかがってきました。

とてもきれいなとうもろこし。スイートコーンの中でも甘い、ゴールドラッシュという品種です。



左が6月4日、右は6月21日の写真。とうもろこしの実が上までしっかり詰まったら収穫のサイン。



せいさんしゃ かつやま すなだ ひでき  
生産者： 勝山の 砂田 秀規さん



すなだ 砂田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ  
丹精込めてつくりました。  
おいしく食べてもらいたいです!



とうもろこしの収穫の様子。ひとつひとつ手で作業で収穫します。



おす穂

めす穂

おす穂の花粉がめす穂に落ち、受粉することによってとうもろこしができます。

50mの長さの畑に、2000本の苗を植えています。ひとつの苗からおいしいとうもろこしは1本しか収穫できません。4月上旬に苗を植え、6月下旬くらいから収穫しています。とうもろこしの背が高くなると風で倒れやすくなるため、途中で土寄せをします。一番大変なことは、苗の植え付け作業、次に大変なのは収穫作業。どちらもひとつひとつ手作業です。また、収穫作業はとうもろこしの糖度が高い早朝に行います。砂田さんは、とうもろこしの種から苗づくりをしています。丈夫な苗をつくるのがとうもろこしをつくるコツだそうです。

今年は天候には恵まれたけれど、アナグマやカラスがやってきてとうもろこしが食べられてしまっているそうです。砂田さんが一生懸命作ってくださったとうもろこしを、感謝していただきましょう。