

トウモロコシ (スイートコーン)

- 果菜類：イネ科の一年草
- 原産地：メキシコからアメリカ北部
- 日本の産地：北海道、千葉、茨城

この野菜の基本的特性 (環境適応性)

[温度] 生育適温 25 ~ 30℃。
高温を好み、遅霜がなくなっ
たころからが生育適期。
[光] 多日照を好む。光合成能
力は最高。

[水] 根は深いが干ばつには弱
く、湿気を嫌う。
[土] 吸肥力をもっとも強い。通
気性のある土を好む。

見つける

葉が波打っている訳は？

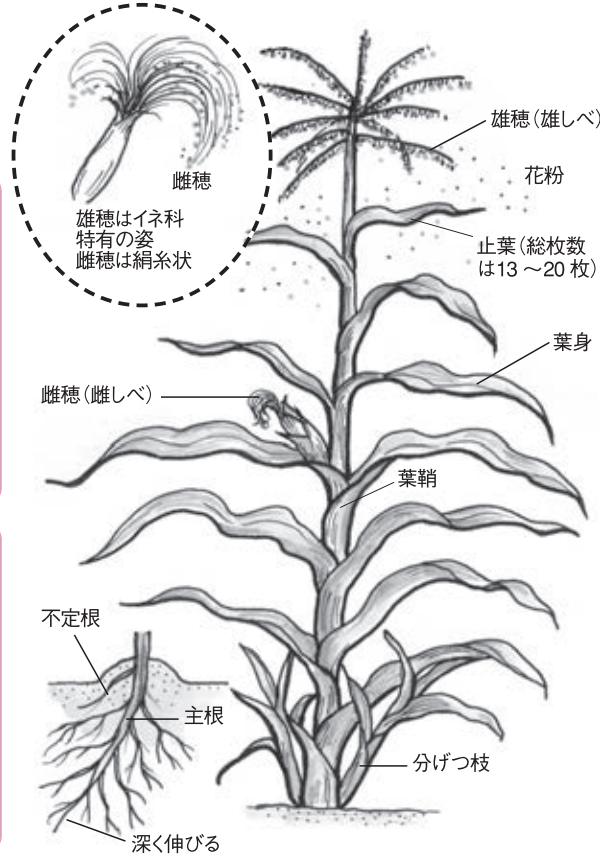
波立って受光率を
高め、光合成を盛
んにするため。

雌穂がついて
いる部位の葉
がいちばん長い



キセニア現象ってなに？

受精した花粉のほうの性質が実
に現れる現象で、トウモロコシ
が有名。



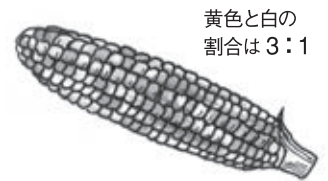
もじゃもじゃな毛はどんな役割？

雌しべ。雄しべからの花粉を受けるため
長い絹糸のように伸びて顔を出してい
る。毛の本数だけ粒が実る。



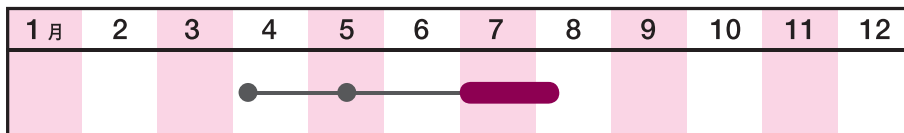
黄色粒と白色粒の割合は？

一代雑種の遺伝子は両親の形質を決
まった割合で受け継ぐ。黄色が優性な
ので、黄3、白1の割合で粒ができる(メ
ンデルの分離の法則)。



育てる

口の中に甘みが広がるスイートコーンの栽培



種まき

① 甘い品種を選ぶ

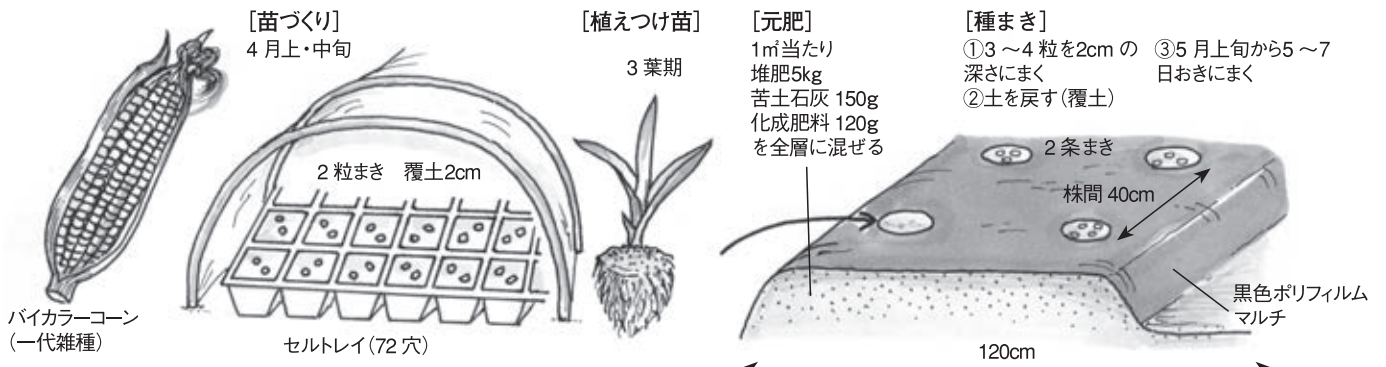
スイートコーンのなかでもっとも甘みが強い
とされる、黄色と白の粒が交じっているバ
イカラーなど、カクテル系品種を選ぶ。

② 早どり用は鉢育苗にするとよい

高温性なので、早どりする場合はビニール
で覆い、保温育苗してから植えつける。

③ 5~7日おきにリレーまきをする

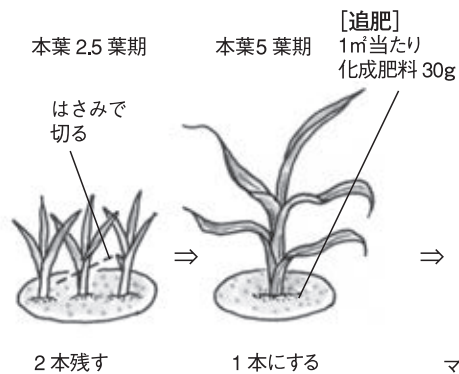
普通栽培ではじかまきでよい。収穫適期幅
が短いので、何回にも分けて種まきをし、連
続収穫を可能にする。



管理

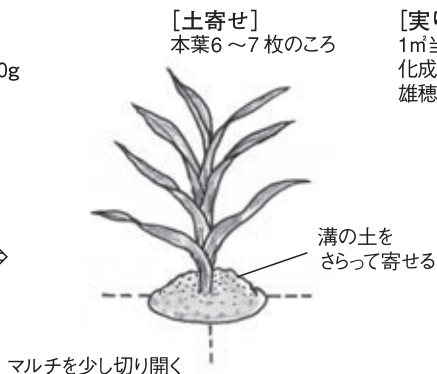
④間引きをして早めに1本に

本葉5~6葉期で苗の素質ができあがり、急に生長速度が速くなるので、間引きは早めに行う。



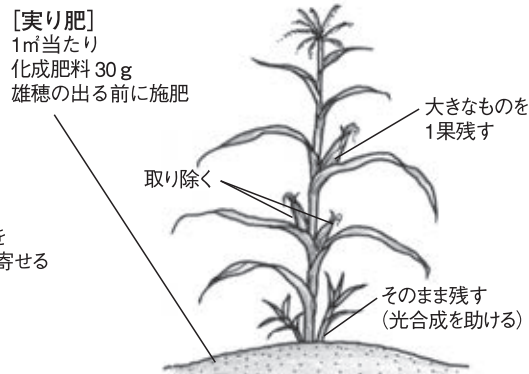
⑤土寄せをして根をしっかりと

不定根は養分吸収や倒伏防止の役目をするので、土寄せして発生を促し、しっかりしたものにす。



⑥1株1果どりにする

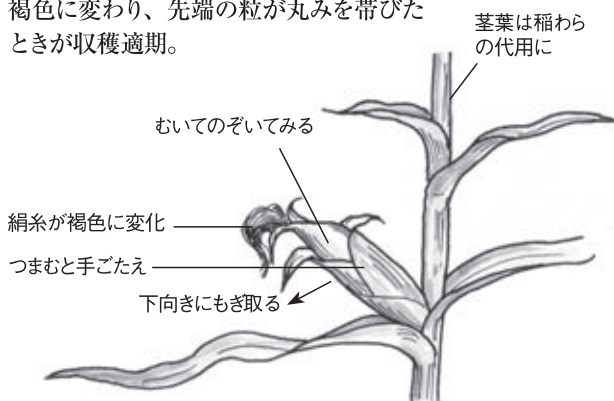
雌穂の数は少ないほど実入りの多い良果となるので、いちばん大きな1果だけを残す。



収穫

⑦適期を逃さないようにする

スイートコーンのおいしい時期は短い。絹糸(毛)が出てから20~25日後、毛が褐色に変わり、先端の粒が丸みを帯びたときに収穫適期。



貯蔵

⑧ゆでてから冷凍保存をする



食べる

【機能性と効果】

カロテン、リコピン
カリウム

がんの予防
高血圧、動脈硬化予防

〈色素には皮膚や粘膜を丈夫にする成分が含まれている〉

【持ち味の引き出し方】

- 自然界に珍しい「軸つき食品」
食べ方も魅力の1つ。両手で端をつかみ、がぶり。
- もぎたてを皮ごと焼くと最高
アミノ酸と糖が加熱によって芳香を放つ。
- 彩りを料理のつけ合わせに生かす
最近は黄色粒に白色粒が交じるバイカラーコーンや、紫色も加わる3色のウッディコーンも登場。
- 甘みが強い訳
葉から胚乳に送られてきた炭水化物は、すぐにはデンプンにならず蔗糖のかたちで蓄えられているので甘い。



【賞味期限】

「鍋に湯を沸かしながらとりに行け」といわれるほど、朝に収穫してすぐが「ほんとうの賞味期限」。

伝える

●米麦とともに長い歴史をもつ

原産地では古くから栽培され、コロンブスがアメリカ大陸に上陸後ヨーロッパに広まった、長い歴史をもつ作物。暑さや寒さを問わず全世界で作られている。日本には16世紀に輸入され、江戸以降に普及した。

●用途が広い

トウモロコシは、人間の主食や副食、家畜の餌(粒だけでなく茎葉が青刈り飼料にもなる)となるほか、アルコール(工業用、ウイスキーなど)、砂糖類、コーン油、ポップコーンなどの幅広い用途をもつ。

●自然派のインテリアにも

赤、白、黄、紫、茶などカラフルな粒をもつものを、つるしたりかごに入れたりして、インテリアに利用されている。



●ハーモニカ食い

トウモロコシのなかで、焼いたりゆでたりして食用にする種類がスイートコーン。深谷市や上里町、本庄市などが主な産地。ハーモニカを吹くように、両端を手で持ってかじるのを「ハーモニカ食い」という。