

# 生産地からこんにちは

No.15

夏の代表的な野菜の一つ、とうもろこし。畑にとうもろこしがたくさんなっているのを見ると、いよいよ夏が近づいてきた感じがしてきます。今年も7月15日(火)に地元のとうもろこしが給食に登場します。今回は、とうもろこしを納品していただく「うなかみの大地」さんに紹介をいただき、旭市高生在住の小倉俊治さんの畑におじゃましました。また、給食に出されるとうもろこしにご協力いただく加瀬利明さん、渡辺一宏さんも一緒に、とうもろこし作りについてお話を伺いました。



この畑では、味来(みらい)と言う品種のとうもろこしを作っています。他にもゴールドラッシュという品種を作っています。(最近はこちらが主流で作られているそうです。)両方共とても甘く、茹で時間が短いのが特徴です。主に生協に出荷しており、エコ基準により、農薬・化学肥料は通常の半分以下に抑え、安心・安全な作物づくりに取り組んでいます。その分草取りも大変だそうです。



とうもろこしの茎上部にあるすすきのような部分が雄花。(写真左)とうもろこしのひげになる部分が雌花。(写真右)風によって花粉が飛び、周りの雌花と受粉するそうです。



右から小倉俊治さん、加瀬利明さん、渡辺一宏さん



「とうもろこしは、朝取りが一番」と口をそろえておっしゃる通り、朝4時に起き、4時半頃からとうもろこしを取る作業を始めるそうです。

作っていて大変なことは、やはり天候に左右されるので、日照不足だと実の入りが悪くなってしまい、病虫害などが出てしまうことだそうです。

子ども達にメッセージをお願いします。

安心して新鮮なとうもろこしを、子ども達に食べさせたい。そして子ども達が美味しいと言って食べている笑顔が見たいです。



3月24日にポットに種をまいて、25日後(4月19日ごろ)に畑に移植しました。取材に伺った7月1日には、もうりっぱなとうもろこしがなっていました。また一本の茎からは一本のとうもろこししか収穫しません。他のものはとうもろこしを取り終えた後、そのまま畑にすき込み、(土と一緒に耕して)、よい土壌づくりとしての緑肥にします。



実がたくさんつまってみずみずしいとうもろこし。ゴールドラッシュという品種は、さらに粒も大きくボリュームがあるそうです。