

夏の味覚「らいでんコーン」

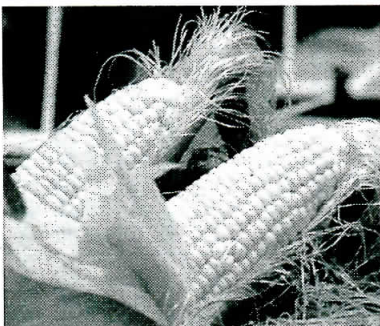
札幌市場へ出荷開始

J Aきょうわ

北海道を代表する夏の味覚、トウモロコシ。その代表的な商材であるJ Aきよ

うわの「らいでんコーン」の初セリが、20日、札幌市中央卸売市場で行われた。

最高値は、秀品(2L)1本200円。昨年の150円よりも高値であった。



最初は「ゆめのコーン」からスタート

「らいでんコーン」は、「ゆめのコーン」と「味来」の2つの品種からなるが、初セリは、ゆめのコーン。1週間ほど後に、味

来が収穫される。

ゆめのコーン(サカタのタネ)は、黄色と白色のバイカラーコーン、味来(パイオニアエコサイエンス)は、ゴールドエンコーンで、しっかりと甘みと歯応えのよさが特徴。北海道名物、札幌市・大通公園の「とうきびワゴン」でも販売されている。旬の期間のみ、冷凍から生のトウモロコシに変更されるため、この時期を楽しむにしている市民も多い。

今年の共和町産トウモロコシは、4〜5月の天候不順と積算温度の不足で、初出荷が例年より1週間ほど遅れたが、その後の気温の上昇により、品質は上々。

J Aきょうわでは、鮮度が大きく味を左右するトウモロコシの出荷に際し、より新鮮な状態で届けられるよう、早朝まだ暗いうちに収穫し、1本ずつ選別。それを選果場にて、5℃で減圧処理し真空予冷することで、余分な水分を除き良質のトウモロコシの鮮度保持に努めている。商品化にあたっては、スイカやメロンでも有名な「らいでん」ブランドのラインアップとして

大阪府が「準農業者以外の

大阪府では、農業者以外にも円滑に農業へ参入できるように、「準農家制度」を創設した。小規模の農地を農