



広報あやせ

主な記事

- ②国保税軽減基準変更
- ③健康だより
- ④きらめき補助金 交付団体決定
- ⑤あやせエコっと21キャンペーン



最速ならぬ

“

菜速”

で店頭へ

味も格別 綾瀬産トウモロコシが人気

6月中旬を過ぎるころ、市園芸協会トウモロコシ部会の皆さんは、採れたてのトウモロコシを店舗の開店までに届けようと、夜明け前から収穫を行っています。「最速」という言葉をなぞらえて「菜速」と銘打ち出荷している綾瀬のトウモロコシは、生産者の工夫や努力で、店舗からの発注に収穫量が追いつかないほど近年、人気が高まっています。

畑で綾瀬のトウモロコシの魅力語る福島部会長



トウモロコシは夜間に養分や水分を蓄えるため、朝採りの収穫直後が一番糖度が高く、時間の経過とともに徐々に甘味が抜けてしまいがちです。1日経つと半減するといわれています。市園芸協会トウモロコシ部会の生産者9人は、夜明け前の辺りがまだ暗い中、頭に付けたライトの明かりを頼りに、収穫しています。他の生産地より早く消費者へ届け、

トウモロコシは、体のエネルギーになる炭水化物を主として、脂質、ビタミン、リノール酸、食物繊維、各種ミネラルなどをバランスよく含んでいる栄養豊かな野菜です。夏野菜の代表で、夏バテを予防する効果を持っています。市内では、ゴールドラッシュという品種が作付けされ、6月中旬〜7月中旬の約1か月間、出荷されています。

暗いうちに収穫して 開店前までに店頭へ

鮮度や品質に高評価 大手百貨店でも販売

綾瀬のトウモロコシの魅力は鮮度だけではありません。同部会では、収穫に最適な3〜4日間の時期を逃さないため、部会員相互で畑や作物の状況の情報・意見交換を行い、品質の維持に努めるとともにさらなる研究を進めています。



■品種：ゴールドラッシュ■

根元から先端まで全体にぎっしりと粒が並び、実入りが安定している品種です。糖度15〜19度と果物のような甘さと、粒皮の柔らかさが特徴で、生でも食べられるほどです。粒の色が黄色く、茹でるとさらに鮮やかになります。

●昨年の実績

出荷本数 約21万5000本。耕地面積 約7.3ha。

「とうもろこし料理の試食会」



市地場農産物消費拡大推進協議会と市食生活改善推進協議会では、綾瀬産のトウモロコシの魅力を紹介する機会をもち、試食会を開催します。

6月30日(木)11時〜12時、保健医療センター。定員40人(申込順)。 6月6日から同センター☎77・1133。

同部会の福島尚泰部会長は「部会員一人一人が最速・最速でトウモロコシを届けられるように、その日の収穫量に合わせて畑へ入る時間などを熟考して取り組んでいます。綾瀬市の都市農業で地方の大産地に対抗するのは無理だろうという声も聞かれますが、私たちは大消費地に近いという最高の立地条件を生かし、収穫したトウモロコシを最速で消費者へ届けるとい価値

綾瀬の立地を生かし 価値を高める挑戦を

生産者のこうした努力や熱意を受けた市場が、積極的に取引先へ紹介し、2年前からは鮮度や品質を高く評価した県内大手百貨店でも取り扱われるようになり、昨年にはトウモロコシの生産地として印象の強い北海道からも取引の話があり、出荷が始まりました。

市内での販売予定

●市役所で特別価格の臨時販売

6月21日(火)9時〜12時、市役所1階市民ホール(なくなり次第終了)。生産者が販売。価格1本150円。同課。

●JAさがみグリーンセンター綾瀬(深谷中3-4-5)

6月中旬〜7月中旬、同センター。数量限定販売。さがみ農業協同組合綾瀬営農経済センター☎79・0003。

を付けることに挑戦していただきました。結果として消費者の皆さんに高い評価をしていただけたようになっています。これからも生産者の思いとともに「菜速」トウモロコシを皆さんの食卓へ届けていきたいと思っております」と話します。

綾瀬の自慢すべき、地場の味覚トウモロコシは、市内でも右のとおり販売しています。皆さんもぜひ味わってみてください。

2. 園農業振興課☎70・56

