

もっと知りたい！商品のこと

# 産直レポート No. 5

今回のレポート担当は…「唐津・東松浦くみかつスタッフ」です！

さが育ち  
鹿島七浦グループ



訪問日：2023.7.27(木)



露地栽培で種まきから約90日で収穫。甘くなる秘訣は【昼夜の温度差が10度】になるときで、6月初旬頃が一番おいしい！と辻さん。辻さんが作るとうもろこしの糖度は18度。と～っても甘くシャキシャキのとうもろこしでした。実が大きくなると追肥をするそうです。牡蠣殻石灰やお酢をとうもろこしの実にかけます。そうするとぐんっと甘さが増すんだとか。また、水に鉄を溶かし嬉野茶の茶葉をつけ込み、その水をとうもろこしにかけるのもコツだそうです。

品種はゴールドラッシュ

「猛暑の影響で中の実の成長が早く、外の皮が成長に追いついてない」と辻さん。温暖化を切実に感じる産直交流でした。

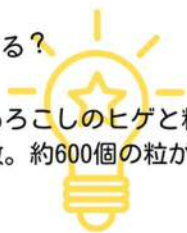
早朝に収穫すると甘さがダントツに違うとか。一本一本丁寧に手作業で収穫されています。

とっても暑い日でした。この豊かな自然がおいしさの秘訣



知ってる？

とうもろこしのヒゲと粒は同じ数。約600個の粒がびっしり！



生産者の辻 安廣さん



『いまだに1日1日勉強ですよ』と笑顔。

IMPORTANT!

おいしいとうもろこしの見分け方

ボリュームがあるものを！  
時期を過ぎたものは実がへこむとのこと。



辻さんのとうもろこしはコープさが「新栄店」にて購入できます。

辻さんオススメ調理法

☆蒸すのが一番！

もしくは

☆沸騰させた湯に塩を適量いれ、5分間ゆでる。



辻さんを囲んで