



第9号に引き続き、江南区のスイートコーンについて紹介するよ。スイートコーンの“ひげ”ってなんだろう？おいしいスイートコーンの食べ方は？などなど、スイートコーン農家の原さんに教えてもらったスイートコーンのヒミツについて紹介していくよ。

## 意外と知らないスイートコーンのヒミツ??



みんなはスイートコーンの“ひげ”を見たことがあるかな？よく見ると、たくさんのひげが集まっている。実はこのひげは、“めしべ”なんだ。このめしべに花粉がついて、受粉をすることで粒の中に実が詰まっていくんだよ。ちなみにこの“ひげ”は、「絹糸」と呼ばれているよ。しかも、このひげの数は、あるものの数と同じなんだ。それは何だと思う？なんと、**スイートコーンの粒の数と同じ**なんだって！食べるときに観察してみよう。

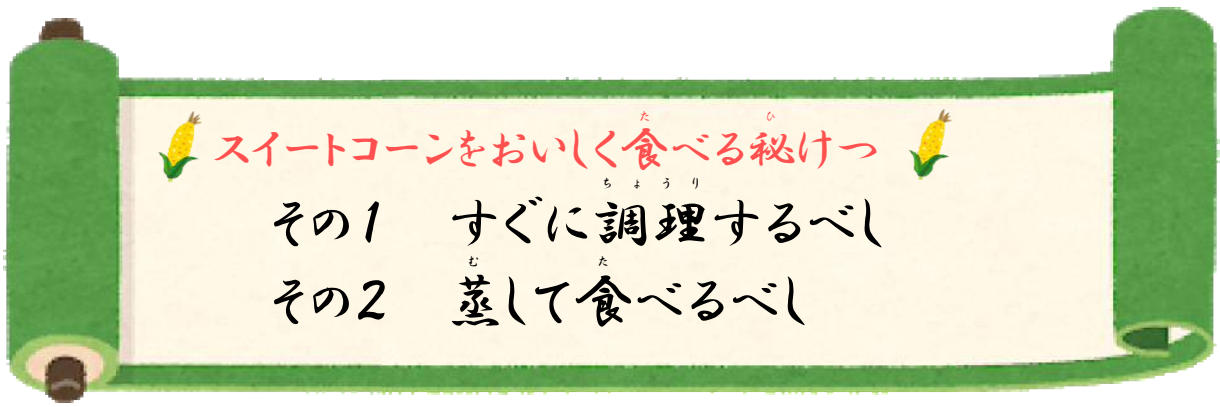
## 甘いのはどっち!

スイートコーンは先端と末端どちらが甘いかわっているかな？

それでは、右下の写真を見てみよう。末端の方は粒が大きくて、先端の方にいくにつれて小さな粒になっているよね。実はスイートコーンは、末端から成長し、どんどん熟していくんだ。

つまり、**先端よりも末端の方がより甘くておいしい**ということになるよ。ちなみに、一番甘いスイートコーンは、先端が未熟なときに収穫をしたもの。先端まで熟していると、熟しすぎてしまっているよ。





スイーツコーンは、収穫してからたった数時間で甘みが減ってしまうんだって。だから収穫したスイーツコーンは、そのまま冷蔵庫に入れてしまうのではなく、すぐに調理しよう！冷蔵庫に入れても甘みはどんどん減っていくから注意が必要だよ。

スイーツコーンは、ゆでて食べるのももちろんおいしいけれど、実は蒸して食べるのがおすすめだ！ここでは簡単に、ゆで方と蒸し方を紹介するよ。ただし、調理するときはやけどに注意してね。

## ～スイーツコーンのおすすめ調理法～

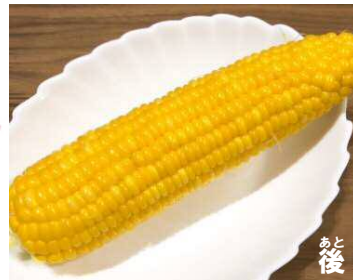
### ゆでる場合

- ①スイーツコーンの皮をむく。
- ②お湯を沸騰させる。
- ③①を②に入れて4～5分ゆでる。
- ④ザルにあげる。



ゆでたり蒸したりする前

色が変わるよ！



あと後

### 蒸す場合

- ①スイーツコーンのうす皮を剥いて、残りの皮をむく。
- ②蒸し器のお湯を沸かす。
- ③蒸し器に①を入れて3分蒸す。



## おらせ

なんと、今回紹介した原さんが作るおいしいスイーツコーンをみんなも食べることができるよ。

### どこで買えるの？

…JA新潟みらい南部集出荷場(江南区沢梅1-1-10)

### いつまで買えるの？…7月末まで

### 1本いくらで買えるの？…1本150円

