

採れたてが甘くておいしいスイートコーン

スイートコーンは温暖で強い日光を好む強靱な野菜です。雄花が雌花より先に咲き受粉のタイミングがずれやすいため、集団で育てることが実入りを充実させるポイントです。

【品種】

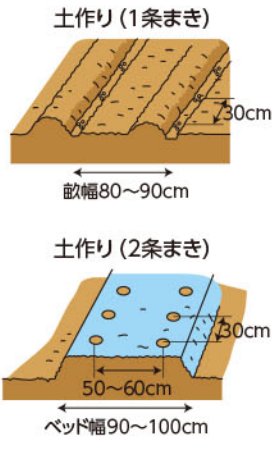
「みわくのコーンゴールドラッシュ」(サカタのタネ)、「おひさまコーン」(タキイ種苗)やバイカラーと呼ばれる黄色と白色が混じっている「ゆめのコーン」(サカタのタネ)などがあります。

【栽培時期】

遅霜の心配のない4月下旬〜5月中旬が種まき期で、寒冷地では5月中旬です。

【土作り】

畑1㎡当たり苦土石灰100gを



ので10株以上、または2列以上の集団で栽培してください。

【管理】

草丈10〜15cmで間引く苗を切り取り、1本立てにします。追肥は草丈50〜60cmの頃、畝1㎡当たり化学肥料50gを列の片側に与え(ベッドでは1㎡当たり100gをベッド両側)、株元へ土寄せします(☑ 追肥・土寄せ)。

【病害虫防除】

雄花がつき始めたところにアワノメイガが葉裏に産卵し、大きくなった幼虫は雄穂や雌穂(子実)に食入します。茎や子実に入り込んだ幼虫を防除するのは困難なので、雄穂が伸びだす頃に殺虫剤を散布します。

【収穫】

収穫適期は、絹糸が出てから3週間ほど経ち、絹糸が褐変して先端の子実が乳白色に着色した頃です。早朝に収穫し、収穫後は急速に甘みが減少するため、早めに冷蔵庫にしまいましょう。もちろん、すぐにゆで上げて食べるのが一番です。

「レンジでチン」が一番！ スイートコーンの おいしい食べ方



「湯を沸かしてから畑へ走れ」つまり、トウモロコシのおいしさは鮮度が命なので、「茹でるための湯を火にかけてから畑へ行って採ってきて茹でる(蒸す)くらいでおいしい」という言葉があります。トウモロコシの美味しさ・甘みを十分に楽しむには、どんな食べ方がいいのでしょうか？

一度にたくさん食べるには不向きですが、「レンジでチン」をまだやったことのない方はぜひ試してみてください。



皮をむいて、または1〜2枚皮を残した状態でラップにくるみ、電子レンジで粒の色がしっかりと火の通った色になるまで加熱します。加熱ムラを無くすために途中で1〜2回置き方を変えると良いでしょう。水分に甘みが解けて流れてしまふのを防ぐことができ、存分に美味しさを味わえます。

甘さ辛さも塩加減…好みですが、コーンをさっとぬらして塩を適量(おにぎりを握るときより気持ち多めで)まがしつけて加熱すると甘味が引き立ちます。

