

信濃町とうもろこしのヒミツ

信濃町に黄色いとうもろこしを広めたのは カナダ人の宣教師だった!?



アルフレッド・ラッセル・ストーン(A.R.ストーン)1926年にカナダからやってきたキリスト教宣教師です。信濃町が農業でうまくいくように黄色いもろこしを、クロスバンダムという種を持ってきて広めた人です。

およそ100年前、当時、貧しい土地だったという信濃町の前身、信濃尻村では、「もちもろこし」という甘みが弱く黒い品種が栽培されていました。

ストーンさんは甘みが強く黄色いトウモロコシの種を輸入し栽培方法を広めると缶詰にして販売させ暮らしを豊かにしました。

トウモロコシの栽培が信濃町で盛んになった背景にはこうしたストーンさんの働きがあったのです。今ではストーンさんへの感謝の意を込めた石碑も設置されています。それからおよそ100年、とうもろこしは現在、様々な場所で栽培されています。

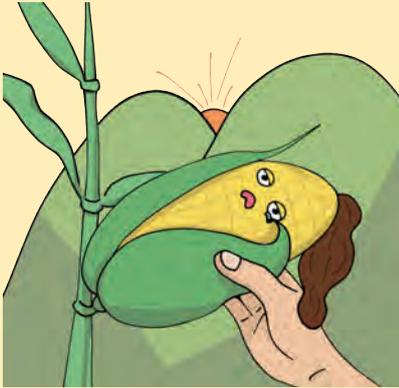
信濃町のとうもろこしが美味しいのは 周りに火山があったから!?



甘くて美味しい信濃町のとうもろこし!信濃町は山々(旧火山の黒姫山・飯綱山・妙高山 等)に囲まれ、耕しやすく、水はけの良い火山灰土が堆積しています。火山灰土は野菜を育てるのに適しているのです。

さらに、山々から湧き出る水、昼夜の寒暖差や霧がかかることが多い高原ならではの気候が美味しさの秘訣なのです。

デリケートなとうもろこしは 農家を早起きにさせた!?

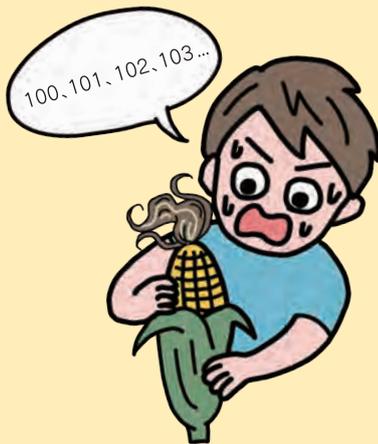


デリケートなとうもろこしは鮮度が命!!「とうもろこしはお湯を沸かしてから採りにいけ!」といわれるほど!!

とうもろこしは、気温の高い日中に収穫を行うと甘みが落ちてしまうのです。収穫は陽の上る前の朝早くから行われます。わたしたちが甘くて美味しいとうもろこしが食べられるのは生産者さんの早起きのたまものなのです。

気温が高い場所ではみるみる鮮度が低下して味が落ちるので、輸送の際も冷やして運ぶほど温度管理を徹底して行います。購入したらすぐに茹で、なるべく早めに食べるのがオススメ!!

とうもろこしの毛の本数を数えれば 中の粒の数がわかる!?



トウモロコシのあのひげの正体、じつはトウモロコシのめしべ!「絹糸(けんし)」とよばれていて、長さは約40センチあります。一つの粒から1本ずつ伸びているので、粒の数とひげの本数は同じになるのです。

では、トウモロコシ1本に、粒はどのくらいあるのでしょうか。品種によって違いがありますが、なんと、だいたい600粒!つまり、そこから伸びるひげの本数も、粒の数と同じ600本!!とうもろこしを食べる時に数えてみては!?

海水浴で上越に向かう人たちが 信濃町のとうもろこしを有名にした!?



信濃町には言わずと知れた「もろこし街道」があります。夏には街道沿いの直売所で地元の高原野菜やトウモロコシが販売され、多くの観光客で賑わいます。

新潟県の上越の海へ向かう通り道に位置するもろこし街道は旅の休憩として利用されるようになり、人々の疲れを癒してきました。

今では高速道路が利用できるようになりましたが、わざわざ高速を降りて県内外からたくさんの人々に愛されています。そうして世代を超えて信濃町のとうもろこしは有名になったのかもしれない。