



スイートコーン

【Sweet corn】
イネ科 トウモロコシ属

北海道は全国のスイートコーン収穫量の約半数を占める、全国一の産地です。夜間に気温の低い北海道は、日中に形成された糖分が丸々蓄積されるため、甘味の強いスイートコーンができると言われています。コーンは取れたてが一番。産地と工場は近接しているケースがほとんどです。

主な品種、特徴

▶イエロー種

実全体が黄色く、甘味の強さが特徴。「ゴールドラッシュ」「アイダホスイート88」「味来390」など。



イエロー種

▶バイカラー種

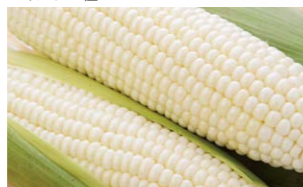
実が黄色と白が3対1程度の割合で混じっている事が多い。粒がやわらかくて甘味はマイルド。「ピーターコーン」「ゆめのコーン」「ピーター23」「優味」など。



バイカラー種

▶ホワイト種

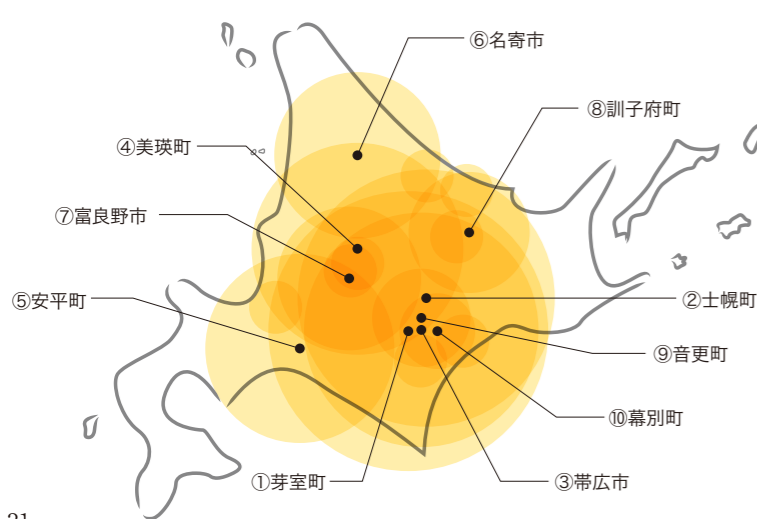
実が柔らかく甘みが強くクリーミー。「ピュアホワイト」「ホワイトシヨコラ」など。



ホワイト種

北海道の主なスイートコーン産地と収穫量 (H26年)

全道の広い範囲で栽培されていますが、十勝、上川が主な産地となっています。加工用が多いのは十勝をはじめとした道東で、名寄や富良野などの上川ほか全道で生食用が栽培されています。

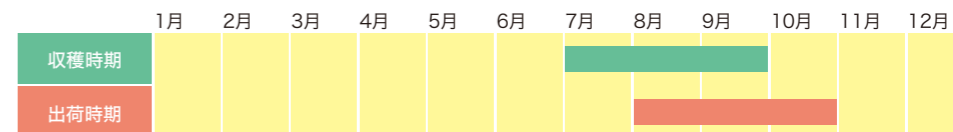


① 芽室町	11,696t
② 士幌町	8,796t
③ 帯広市	6,813t
④ 美瑛町	5,071t
⑤ 安平町	4,338t
⑥ 名寄市	4,232t
⑦ 富良野市	3,672t
⑧ 訓子府町	2,443t
⑨ 音更町	2,142t
⑩ 幕別町	2,074t

資料：北海道野菜地図 その39
(北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会)

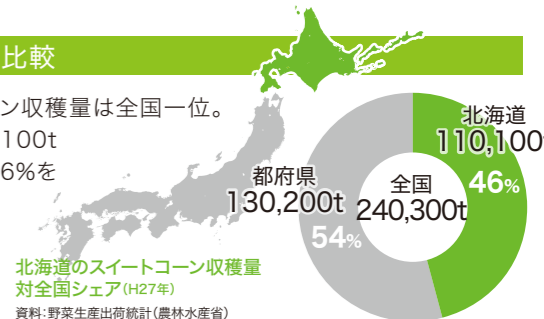
▶収穫時期と出荷時期

北海道の主な栽培時期は7～9月で、露地栽培が多くなっています。需要が集中する夏の間、東京の市場では9、10月、また大阪の市場では8、9月の期間は、北海道産のスイートコーンが流通の大半を占めています。



▶収穫量の都府県比較

北海道のスイートコーン収穫量は全国一位。H27年の収穫量110,100tは、全国240,300tの46%を占めています。



▶栄養成分の特徴

スイートコーンの主成分は糖質やでんぷんなどの炭水化物で、**タンパク質や脂質**も含まれています。**ビタミンB1やB2**といった栄養素も多いためエネルギー補給に適しており、暑い夏にぴったりの食べ物と言えます。

また、コーン油を作るトウモロコシと同じ仲間のため、**リノール酸やオレイン酸**を多く含み、悪玉コレステロールを抑える働きがあり、豊富な**食物繊維**は腸内をきれいにしてくれる効果が期待されます。**カルシウム、マグネシウム、鉄分などミネラル**分も豊富で、貧血予防効果など女性にも優しい食べ物です。

▶主な加工品など

家庭料理用、業務用のホール缶、クリーム缶詰のほか、冷凍、パウダー、ピューレ、フレークなどに加工されています。**コーンは取れたてが一番。産地と工場は近接しているケースがほとんどです。**それら一次加工品を使ったスープ、アイスクリーム、お菓子などに幅広く利用されます。



加工品開発の取り組み

地場産品を用いたご当地グルメの開発

十勝の芽室町はスイートコーンの作付面積、収穫量とも日本一のまちです。「十勝の芽室町」を広く世の中に知ってもらうために、芽室で作ったスイートコーンをたっぷり使ったバター味の「十勝芽室コーン炒飯」が開発され、ご当地グルメとして提供されています。その姉妹製品として、ご当地土産「コーンアイス」の開発を行いました。コーンパウダーを使用したコーン風味のアイスクリームに、粒コーンを乗せた見た目にも楽しいアイスです。アイスクリームの配合レシピの組立てや、粒コーンが固い食感にならないようにコーンを糖蜜漬けにするなど、北海道立十勝圏地域食品加工技術センターでは商品化までの試作検討を十勝芽室コーン炒飯地域活性化協議会の皆さんと共同で行いました。(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)

