

# Information

## JA<sup>2</sup>MP無料配信スタート!

### チェックインスポットラリー

農業イベントや関連施設のチェックインスポットラリー、直売所から発信するオススメ農畜産物情報など、JAグループ北海道ならではの、おトクなコンテンツが満載です！



農業イベントで、ポイントを貯めよう！



### オススメ農畜産物情報

直売所からの、とれたて情報をゲット！



### 今月の特集

季節の農業イベントや、全道各地に多数あるJAグループ北海道の関連施設（直売所、ガソリンスタンド、JAバーカフェ、医療施設、Aコープ等）でチェックインすると、ポイントが貯まる！週末などにお出かけの際は、近くのチェックインスポットを探すことでもできる、便利で簡単なポイントラリーです。ポイントを集めると、豪華な景品が当たるプレゼント抽選会に応募できます。

### お知らせ

テーマにそって、食と農に関するおトクな情報や、季節の楽しい農業イベントなどを次々とご紹介！毎月更新していく予定ですのでお楽しみに！

### お知らせ

食と農に関する耳よりなニュースを、各JAグループ北海道からお届けします。



ダウンロードはコチラ

[App Store](#)

[Google Play](#)

# 野祭 ～YASAI～

2016.09.03 (Sat) 11:00~16:00

南幌で作られている豊富な野菜を知っているか。

まちの若者が立ち上げた魅力ある祭りを見に行こう。

売り切れ御免！この日、この場限りの還元販売を見逃すな。

間近で見ることのない農業機械の迫力を感じてみないか。

大人も子どもも、野菜を、楽しめ。



### ★タイムスケジュール★

11:00 農産物還元販売	12:00 南幌産新鮮野菜を使った本格料理
トラクター展示・試乗会	13:00 トラクター綱引き対決
15:00 大抽選会【米1俵(60kg)・夕張メロン・食事券 etc...】	

※当日、本部テントにて抽選券を配布します

会場 南幌町役場駐車場（空知郡南幌町栄町3丁目2番1号）  
雨天時：南幌町生涯学習センター「ぼろろ」（空知郡南幌町栄町3丁目3番1号）

主催 農業 お問い合わせ 事務局 城地 ☎080-3232-9080

協賛 ■南幌町農業協同組合 ■なんぼろジングルスカン ■ことぶきや  
■ハントヴェルク ■ベジバナ ■南NOAII ■植ほなみ  
■ウラカワ ■南幌野菜 ■牧アシル ■南幌町守るい農村ネットワーク  
■夕張市農業協同組合 ■南植物育種研究所 ■勝片桐農園 ■善生農園

# fan fun FOOD! 語る。作る。味わう。

JA Nanporo  
Community Paper  
VOL.35



「ピュアホワイト」は白いスイートコーンで、2000年に発表された品種です。白く美しい外見、柔らかい果肉、そしてなんといっても強い甘さが特徴。生で食べると果物のようなみずみずしさです。全国に先駆け、南幌町でいち早く栽培に取り組み、今では北海道一の生産地になっています。

# 語る。

南幌町のピュアホワイトは、5つの農業生産法人、3つの個人経営者の計8件の生産者で生産されています。

ピュアホワイトは、トウモロコシの中の「スイートコーン」という種類。スーパーで売っているトウモロコシのほとんどはスイートコーンで、黄色、バイカラー（2色）、白色があります。ピュアホワイトに黄色やバイカラーの花粉が飛んで来て受粉すると、白い粒の中に黄色い粒が混ざってしまい、せっかくの白さや味が台無しになってしまいます。ピュアホワイトはこのように作る場所にも制約があるため生産者が少なく、「幻のトウモロコシ」と呼ばれています。

## Pure White 播種（種まき）

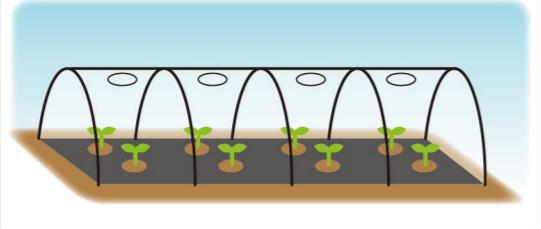
6月も終わるころ、トウモロコシ畑には、トラクターで次々と「マルチ」というビニールがかけられていきます。マルチが風で飛ばされないように、トラクターの後ろではスコップで土をのせています。



- ①マルチには、種を入れる場所にだけ穴が開いています。
- ②種は一つ一つ、手作業で蒔いていきます。
- ③ピュアホワイトの種。分かりやすいように無害なピンクの着色料がついています。この畑では、芽が出ない時のために2粒蒔いています。

## Pure White 管理

種を蒔いた後、ビニールで覆います。この方法を「トンネル栽培」と呼びます。トンネルが寒さ・雨風を防ぎ、トンネル内部が保温されるので、まだ寒い時期からトウモロコシを育てられるのです。



- ①大きくなるとトンネルから出でてきます。



- ②気温の上昇と共にぐんぐん背丈は伸びていきます。



- ③間引き。2粒蒔いた種が両方発芽した場合は、1本切ってしまいます。



- ④草取り。低農薬で栽培しているので雑草が生えてしまします。手作業で抜いていく大変な作業です。



## Pure White 収穫

いよいよ収穫です。南幌町では、ハウス栽培と露地栽培があり、時期をずらしながら9月いっぱいまで収穫は続きます。トウモロコシは日中、糖分を消費し呼吸しますが、夜は呼吸量が減り、日中つくられた糖分をたくわえます。ですから早朝が一番甘いので、収穫は早朝から行われます。

- ①背丈ほど伸びたピュアホワイト。(有)NOAH米田勝彦さんに説明してもらいました。



- ②たくさん実がなっていますが、どれを収穫してもいいわけではありません。「胴が大きくしっかりしていて、毛がふさふさしているのがいいんだ。」ひとつひとつ手でチェックしながら、おいしそうなものを収穫。



- ③採れたてのピュアホワイト。「収穫するタイミングを逃してしまうと、食べた時に「えぐみ」が出てしまうんだ。果物のようなみずみずしさも失われてしまうから、時期を見極めるのが大切なんだよ。」



- ④収穫したピュアホワイトを選別。余計な葉を落として箱詰めします。



- ⑤おいしいうちに食卓に届けるため、その日のうちに出荷されます。



城地英紀さんと妻涼子さん

息子・真吾さんと妻涼子さん

城地英紀さんとピュアホワイトとの出会いは17年以上前のこと。

「原料を聞かされないで、試作段階のピュアホワイトスープを飲んだのが最初の出会いです。白いなんて概念が無いから、まさかトウモロコシだなんて思いませんでしたよ。甘さにも驚きました。それで面白そうだな、と思って始めたのがきっかけです。現在では城地さんが中心となって、8件の生産者によってピュアホワイトは生産されていますが、最初から順風満帆、というわけにはいきませんでした。

「最初はね、もう全然うまくいきませんでしたよ。北海道の人にとってとうきびと言ったら黄色が普通だから。熟していないみたいだと、おいしくなさそうだと。評判は良くなかった。」

ピュアホワイトの強みは甘さ。見た目で判断するお客様においしさをわかってもらうには、食べてもらうしかありません。「食べるとね、甘いんだ、おいしいんだってわかってもらえますよね。そうなるのに3,4年くらいかかったかな。あきらめなかつたって?あきらめかけましたよ。」

メディアに取り上げられたのをきっかけに、ピュアホワイトのおいしさは全国に広まりました。しかしこそに至るまでは、息子さんをはじめ地道な努力の下地があったからこそ。

「僕は高校生だったので、変わったもの作り始めたな、と思いました。大人になってからですね、自分たちはすごい物作ってるんだって実感が出てきたんです。」息子の真吾さんは大学時代、道外でピュアホワイトの販売をし、夏休みは北海道に戻って作業を手伝う生活を送っていました。だからこそピュアホワイトの良さがわかるのです。英紀さんは誇らしげです。「ピュアホワイトは作るのが難しい。でも手間がかかるからこそおいしい。これからは、このおいしさを全国に、海外に向けて発信したいですね。」



小松良樹さんと妻・真智子さん

「今はこんなに広い面積で作ってるけど、最初はト

ンネル栽培1~2本の世界だったんですよ。」

そう語るのは小松良樹さん。ピュアホワイトを作り始めて15年以上になります。「作った当初は白い色がお客様に浸透しなくて全然売れてなくてね。それにトウモロコシなんか作ったこともないし、ノウハウがないから大変だったんだよ。」

当時、南幌町では家庭菜園でこそ栽培されていましたが、大規模に生産している所はほとんどありませんでしたので、経験ゼロからのスタートでした。

「経験がない上に、ピュアホワイトは育てにくい。発芽率は低いし、大きくなりにくいし。」妻の真智子さんも振り返ります。「種を蒔いて、トンネル掛けて、それからどうするんだろう?みたいな。教えてもらってここまでやってきたんです。マルチの色を透明から黒に変えたらいいんじゃないかとか、毎年試行錯誤でしたよ。」

苦労の末、今では低農薬に取り組むほどピュアホワイト栽培のプロに。栽培も安定し、加工にも力を入れています。「加工もなかなか難しいんですよ。いろいろ試して、どら焼きに入れたり、羊羹にしたり…。最近ピュアホワイトのドレッシングを出したんですけど、好評です。これからもおいしいピュアホワイト製品が出てくるかもしれません。」



「今はこんなに広い面積で作ってるけど、最初はト

ンネル栽培1~2本の世界だったんですよ。」

そう語るのは小松良樹さん。ピュアホワイトを作り始めて15年以上になります。「作った当初は白い色がお客様に浸透しなくて全然売れてなくてね。それにトウモロコシなんか作ったこともないし、ノウハウがないから大変だったんだよ。」

当時、南幌町では家庭菜園でこそ栽培されていましたが、大規模に生産している所はほとんどありませんでしたので、経験ゼロからのスタートでした。



(図:アサガオの場合)

## どうもろこしができる仕組み

植物の実は、おしべの花粉がめしべに受粉してできます。学校で習ったアサガオのおしべとめしべの図を思い出してみると、おしべとめしべは一緒に花の中に存在しています。(図)。ところがトウモロコシは、おしべだけの花(雄花)と、めしべだけの花(雌花)が別々に咲きます。トウモロコシのふさふさした部分は雌花で、雄花は茎のてっぺんにあります。



ピュアホワイトに黄色い粒ができてしまうように、トウモロコシは自分以外の品種の花粉でも受粉してしまいます。加えて、受粉は虫の力ではなく風の力で行うので、交雑しやすい作物なのです。

# 語る。「ピュアホワイト」誕生秘話!

雪印種苗株式会社 種苗部  
松田 政志さん

雪印種苗株式会社は新しい野菜の品種開発・研究をしている会社です。ピュアホワイトはおよそ5年の研究開発の末、2000年に同社から発表されました。生みの親である種苗部の松田さんにお話を伺います。

## ○ピュアホワイトは南幌町と縁があると聞いたのですが?

「機会があって、南幌町の生産者の方々に試験段階だったピュアホワイトを試食して頂いたんです。色と味を気に入っていただいて、それから試験地として協力していただきました。ですから、ピュアホワイトの最初の試験場は南幌町なんですよ。それから南幌町が産地化された経緯があるんです。」

## ○どうして白いスイートコーンを作ろうと考えたんですか?

「最初は色にこだわらずに、甘さと柔らかさを追求して研究していたんです。その結果たどり着いたのが白色種でした。白色は北海道の雪のイメージともピッタリ合っていましたしね。従来あった白色種よりも白く、茹でた後も色がくすまないという特徴があったので「ピュアホワイト」と名付けたんです。一般的なトウモロコシは黄色だったので、最初の頃は、本当に売れるの!?という不安の声も生産者からあったんですよ。」

## ○ピュアホワイトの栽培は難しいと聞いたのですが?

「そうですね。交雑しないように、他の品種と離して栽培しなければいけないので、作る場所を選ぶ品種です。種から芽が出る確率も低い品種ですし、倒れやすい。それに完熟しても色が白いので、収穫時期を見極めにくいくらいです。でもおいしいんですが、正直生産者の方々にとっては作りにくい品種だと思います。」

## ○他の白い品種より勝っている点は何でしょう?

「特に甘さは今現在でもトップクラスという自信があります。ピュアホワイトはこれ以上ないくらいの甘さですから。黄色種、バイカラー(黄、白の2色)種と比べても、甘さと柔らかさは勝っています。手間のかかる品種ですが、それだけ魅力もありますので、これからも手をかけて大切に作っていただけると嬉しいですね。」

## 「トウモロコシ」にも種類がある?

ひとくちにトウモロコシといっても種類は様々。私たちがスーパーなどで見かけるのは、スイートコーン(甘味種)という種類です。ピュアホワイトも黄色のトウモロコシも、数あるスイートコーン品種の一部です。

### スイートコーン(甘味種)

ピュアホワイト、ピーターコーンなど一般的に食べられているのはこの品種です。昭和30年ごろから普及し、日本で品種改良が進んでいる唯一の品種です。

### デントコーン(馬歯種)

家畜の飼料やコーシースターチの原料になります。ほとんどを輸入しています。

### ポップコーン(爆裂種)

お菓子のポップコーンの原料。硬いデンプン質が特徴で、加熱しても蒸気が抜けず、水蒸気爆発を起こすのがポップコーンです。スイートコーンは柔らかいデンプンでできているので、加熱してもポップコーンはできません。

### フリントコーン(硬粒種)

1570年代に、ポルトガル人によって日本に初めて伝えられたトウモロコシこの品種。スイートコーンが普及するまでは一般的に食べられていて、甘さは少なく固めです。甲州や札幌八行という品種があります。

### フキシーコーン(糯種)

黒や紫の粒の小型のとうもろこしで、蒸すともちもちに。日本にも在来種がいくつかあります。「もちとうもろこし」とよばれ、昔はフリントコーンと並んで一般的に食べられていた種類です。

## おいしく食べよう

### 保存方法は?

トウモロコシは収穫された後も呼吸をしています。呼吸のためのエネルギーとして糖分を使うので、そのまま置いておくとどんどん甘味が落ちてしまいます。

どうしても生で保存したい場合は、皮をむかずにラップをし、冷蔵庫に立てて保存します。すぐに食べられない場合は、茹でておくのがおススメです。茹でたあと、1本づつラップをし、冷蔵庫で2日くらい保存できます。それ以上保存する場合は、茹でてから冷凍しましょう。

### おいしい茹で時間は?

茹ですぎると甘味がお湯に流れてしまします。沸騰したお湯に入れ、ゆで時間は3分を目安に。5分以上茹でると甘味が落ちます。特にピュアホワイトは皮が薄いので、茹ですぎには注意です。

## 基本のピュアホワイトガレット生地

材料  
ピュアホワイト…1本、小麦粉…60g、牛乳…100cc、卵…1個

### 作り方

- ピュアホワイトは包丁でそぎ落とし、牛乳を少し入れ、ミキサーなどで攪拌する。
- ①とすべての材料をボウルに入れて混ぜ、ラップをして1時間冷蔵庫で寝かせる。
- フライパンに油を敷き加熱する。②を再度よくかき混ぜ、お玉でぐくって高い位置からフライパンに流し込み、お玉の底で円を描くように広げて焼く。片面が焼けたらひっくり返して焼く。

### ガレット

生地をフライパンに流し込み、小ちが焼け始めたら、卵、野菜、チーズなどお好みの具をのせる。四方を折りたたみ、蓋をして1分蒸し焼きに。



### サラダラップ

お好みの野菜と、包丁でそぎ落としたピュアホワイト。塩気のあるハムやベーコンを入れると、ピュアホワイトの甘味がより引き立つ。ピュアホワイトドレッシングをかけてよりおいしく。



蒸し器を使わず、ゼラチンで作る簡単プリン。  
ピュアホワイトの甘さを活かし、お砂糖はちょっとぴりに。

## ピュアホワイトプリン

### 材料

- ピュアホワイト…1本
- 牛乳…100cc
- 生クリーム…100cc
- ゼラチン…5g
- 砂糖…10g

### 作り方

- ミキサーに、包丁でそぎ落としたピュアホワイトと牛乳を半量入れ、攪拌する。こし器で裏ごしする。
- 残りの牛乳は火にかけ、沸騰直前で火を止めてゼラチンを入れ、よく溶かす。
- ②のゼラチンと全ての材料を加え、泡だて器で良く混ぜる。
- ほぐしたピュアホワイトの粒適量と③をお好みの器に流し込み、冷蔵庫で固める。



生産者さんおススメの食べ方!

## トウモロコシごはん

### 作り方

- 炊飯器にお米と、分量より少し少なめの水を入れて30分置く。
- 包丁でそぎ落としたピュアホワイトの実、塩、酒を入れ、よくかき混ぜる。
- ②のピュアホワイトの芯を上に乗せ、炊飯する。
- 炊き上がったら芯を取り出して出来上がり。お好みで炊き上がりにバターをつけて。



## 定番の食べ方! 焼きトウモロコシ

炭火で焼くと実が蒸されてジューシーに!



\*やけどに注意して調理して下さい。