

糖度が高く生でも食べられるほど柔らかい
トウモロコシ『味来』の収穫本格化！
【6月上旬 碧南市内で収穫風景を紹介します】

J Aあいち中央管内の碧南市で、6月上旬からトウモロコシの収穫がスタートします。品種は、糖度が高く、生で食べられるほど皮が柔らかい『味来（みらい）』。同市では、17人の生産者が、約20ヘクタールで栽培しています。6月下旬から出荷ピークを迎え、7月中旬まで、J A産直店舗や大手量販店、中京市場へ出荷します。



収穫されたばかりのトウモロコシ

トウモロコシは、日中に光合成で作られた養分を夜の間に実に蓄えます。日中は夜中に蓄えた糖分を消費してしまうため、暗い内からトウモロコシを収穫します。収穫してから時間が経つにつれ甘みが減少してしまうため、早朝収穫したものが一番甘く、新鮮なものほど美味しいです。

当J Aの産直店舗では、その日の朝に収穫したトウモロコシが店頭に並ぶため、消費者からも大人気です。

今年の生育状況

2月の播種後、気温が低く生育の遅れが心配されましたが、4月以降の気温上昇に伴い平年並みの生育となりました。病害虫による大きな被害もなく、高品質なトウモロコシを出荷できる予定です。

採れたてのトウモロコシが並ぶ産直店舗

収穫されたトウモロコシを産直店舗で販売しています。開店前にはたくさんのトウモロコシが並びますが、人気が高く、午前中に売り切れることもあります。

●碧南あおいパーク産直

住 所：碧南市江口町3-15-3
営業時間：午前9時～午後5時
定休日：毎週月曜日

●でんまあと安城西部

住 所：安城市福釜町釜ヶ淵1-1
営業時間：午前9時～午後6時
定休日：毎月第3月曜日



ヘッドライトをつけて収穫を行います

<メディア対応日>

■日 時：2024年6月上旬 午前3時00分

■集合場所：J Aあいち中央碧南あおいパーク産直
(碧南市江口町3-15-3)

※当日は、碧南市内の圃場（車で5分移動）で収穫風景を撮影いただけます。

※天候や作業状況により、日時・場所が変更になる場合があります。

(お問い合わせ先) ※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

J Aあいち中央総合企画部企画課広報強化対策室(山村、杉浦、細井)

TEL：0566-73-5504 / 携帯：080-3667-3853 / E-mail：kouhou@jaac.or.jp