

# まちかどネットワーク



**毎**年6月上旬〜7月下旬に旬を迎える「富士山麓わくわくコーン」は、富士市農業協同組合（以下富士市農協）洋菜部会に所属する農家約20軒が栽培しているトウモロコシの新品種です。朝6時までに収穫することや糖度15度以上での出荷など、統一されたルールにより、5年前から大淵地区を中心に生産されています。昨年内での収穫量は約8万本でした。

◆糖度15度：メロンと同程度

## 蜜のような甘さとコク深い味わい 富士山麓わくわくコーン

常に繊細な品種ですが、過去には糖度が21度のトウモロコシもあったそうです。藤森さんの今後の目標は、この「富士山麓わくわくコーン」を栽培する農家が増え、市内全域で20万本以上生産できるようにすること。「生産量を増やし、富士市の特産品として、学校給食にも富士山麓わくわくコーンを提供していきたい。おいしい野菜が富士市にたくさんあるということをぜひ皆さんに知ってもらいたい」と笑顔で語ってくれました。

「もともとは既に取り組みんでいたカリフラワーの連作障害対策で、何かほかの作物を栽培しようとしたことがきっかけでした。せっかくなら消費者が買ってくれるようなものを作ろうと思いつき、トウモロコシを育て始めました」と、語るのは富士市農協の洋菜部会会長の藤森守さん。藤森さんはこの品種の栽培にいち早く取り組み、2年間の試行錯誤の末に、15度以上の糖度を出す栽培方法を確立しました。藤森さんは、市内の農家を対象に、研修会や栽培の指導なども行っています。天候や収穫のタイミングによって糖度が変わる非



▲藤森さん(右)と富士市農協職員のかめひろの亀平さん  
2人3脚でPR活動を行っている

富士山麓わくわくコーンのお勧めの食べ方を聞くと「ゆでて食べることが一番。熱湯でゆでて、ラップにくるみ電子レンジで調理してもおいしい。また、ゆでた後に冷蔵庫で5時間ほど冷やすと糖度がさらに上がり、味の違いが楽しめますよ」と話してくれました。

「富士山麓わくわくコーン」は、富士市農協大淵支店近くの産直市「大淵ふる里村」のほか、岩松・富士・田子浦支店に併設の産直市などで8月上旬頃まで販売される予定です。富士市の旬を味わってみませんか。

★連作障害：同じ場所で同じ作物を続けて栽培すること(連作)により、生産量が減少してしまうこと

問合せ／  
富士市農協大淵支店 ☎(35)0205