

トウモロコシ

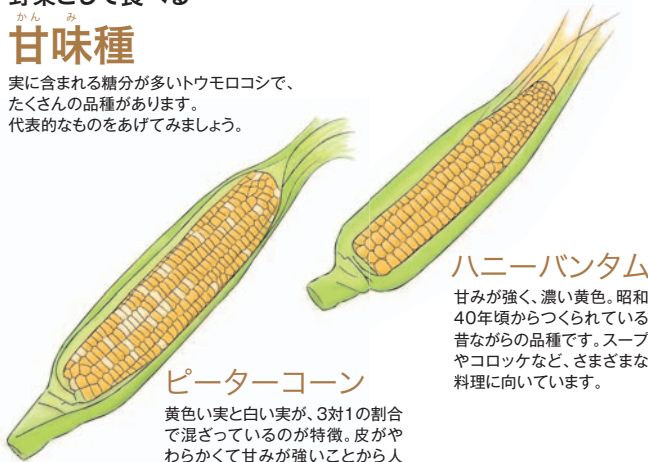
トウモロコシは、日本では数ある野菜のひとつとして親しまれていますが、
米・麦と並ぶ世界三大穀物としての顔ももつ作物です。
穀物、野菜、そして飼料としても活躍するトウモロコシの魅力に迫ります。

日本人が好きなのはコレ!

野菜として食べる

甘味種

実に含まれる糖分が多いトウモロコシで、
たくさんの品種があります。
代表的なものをあげてみましょう。

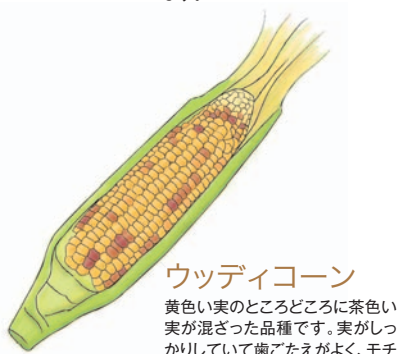


ハニーバンタム

甘みが強く、濃い黄色。昭和40年頃からつくられている昔ながらの品種です。スープやコロッケなど、さまざまな料理に向いています。

ピーターコーン

黄色い実と白い実が、3対1の割合で混ざっているのが特徴。皮がやわらかくて甘みが強いことから人気があり、市場に多く出まわっています。



ウッディコーン

黄色い実のところどころに茶色い実が混ざった品種です。実がしっかりしていて歯ごたえがよく、モチモチとした食感が楽しめます。



ヤングコーン

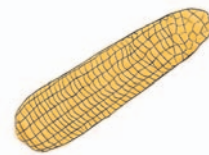
10cmほどのミニサイズで、ベビーコーンとも呼ばれます。甘味種のトウモロコシを若いうちにつんだもので、軸ごと食べられます。

トウモロコシの主な種類

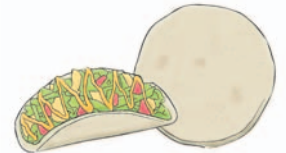
穀物、お菓子などに利用される

加工用トウモロコシ

日本でトウモロコシといえば甘味種ですが、
世界にはたくさんの種類があります。
使い道もいろいろです!

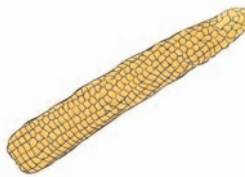


フリント種



トルティーヤなどに

デンプン質が多い品種で、食用に加工されます。メキシコ料理で有名なタコスや「トルティーヤ」などに使われます。

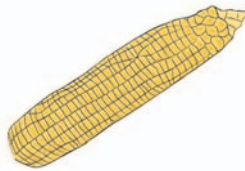


ポップ種



ポップコーンに

加熱すると、実のなかの水分が膨張して、ポップとはじけるタイプ。ポップコーンの原料になるのはこれです。



デント種



飼料などに

アメリカをはじめ、世界でいちばん多く栽培されている種類。おもに、乾燥させたものを家畜のエサとして利用します。

コピーして、給食だよりなどにご活用ください。

新品種も続々登場! 子どもたちに大人気の甘い野菜

トウモロコシの原産地は中南米で、およそ7000年前から栽培されていたといわれています。トウモロコシに関する神話は数多く残っていますが、なかでも印象深いのは、高度な文明を持っていたマヤ族が「最初の人間はトウモロコシから生まれた」と信じていたこと。神様からの贈り物としてあがめられ、食料としてだけでなく、占いの道具や子どもの成長祈願の象徴として、日常生活に深く根ざしていたのです。さて現在、トウモロコシの使い道はパンの原料から家畜の飼料まで実に幅広く、それぞれの用途に合った品種がありますが、日本の市場に多く流通しているのは野菜として食べる甘味種。近年、日本ではその新品種の育成が盛んです。例をあげると、メロンよりも甘いといわれる「甘甘娘」^{かんかんむすめ}、粒ぜんぶが白くてピカピカ光っている「真珠もろこし」、フルーツのように生で食べられる「サニッシュヨコラ」、冷やしておいしい「ピクニックコーン」など。ネーミングも楽しい、バラエティ豊かな味が楽しめるようになりました。栄養素は、ビタミン、ミネラルをバランスよく含みます。とくに、発育に欠かせないビタミンB2、便秘解消を促す食物繊維、骨を丈夫にするリンに富んだ優良食材です。健康のためにも、子どもたちの大好物を使った新しいメニューづくりに挑戦してみたいかがでしょう。

トウモロコシからパソノンができる時代!?

トウモロコシの用途は食べ物だけにとどまりません。今、注目されているのは、トウモロコシに含まれるデンプンを加工した、植物原料プラスチックとしての利用です。食器やゴミ袋、タマゴなどの食品パッケージ、靴下、ボールペン、さらには携帯電話やパソノンの部品まで! 私たちの暮らしに欠かせない必需品が、トウモロコシからできる時代になったのです。