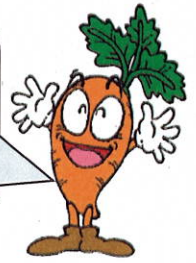


# キャロッピーデー

毎月1回、菊陽町でとれる食べ物を「キャロッピーデー」として紹介します。



## 6月 《とうもろこし》



菊陽南小校区にある、矢野圭介さんのとうもろこし畑におじゃましました。

矢野さんはなんと12万本ものとうもろこしを作られています。おじゃました畑では約2万本のとうもろこしが育っていました。2月8日に種まきをして、手入れをしてきました。株の間隔を空けて植えたり、受粉が終わった雄花を切るなどして風の通りを良くし、虫や病気の予防をしているそうです。「おいしいものを届けられたら、それだけで嬉しい」と話されていました。



矢野さんは、皮をむかず触っただけで中の実のつき具合が分かります！！



収穫は、朝4時半から、機械は使わず手作業で行います。6人で2時間半かけて、1日8千本も収穫するそうです。

植えられていたのは「ゴールドラッシュ」という品種です。粒皮が柔らかく、とても甘いとうもろこしです。糖度が17度もあります。



一株に4~5本のとうもろこしができます。2、3本目も味は変わらないですが、見た目が悪いので1本目だけを出荷しているそうです。

### Q クイズ Q わかるかな??

とうもろこしのひげで何がわかるでしょうか?

- ①とうもろこしの年齢
- ②とうもろこしの実の数
- ③とうもろこしの甘さ



答えは来月号で発表します。お楽しみに!

### ☆5月クイズの答え☆ <3>

メロンが成長する時、皮よりも中の果肉の方が早く成長するために皮がひび割れてしまい、このひび割れを防ごうとして、中から液が出てちょうどけがをしたときの「かさぶた」のように網目模様が出ていきます。