

スイートコーン 「ミエルコーン89」を栽培して

有限会社 キョクトー
営業部長
中島 新吾

1.はじめに

当社は、大雪山を源とする雪解け湧き水に育まれた旭川市に位置し、自社栽培及び地域の信頼できる契約栽培農家の農産物を使って加工食品作りに取り組んでいる会社です。平成5年から6次化事業に取り組み、これまで数十種類(スイートコーン、トマト、ジャガイモ等)の商品を開発し、北海道物産展での販売や全国の百貨店、市場へ出荷しています。また、自社生産や近郊農家生産の野菜を地元スーパーに納品しています。

2.「ミエルコーン89」の栽培

最初は「ミエルコーン」から始まり、続いて「ミエルコーンE」を栽培していました。そして、平成28年より「ミエルコーン89」(当時は試作系統名「SW-195Y」)の試作を始め、現在は約6ha栽培しています。穂長が約20cm、剥皮穂重も330gと重く、粒列の並びがきれいに揃っていて、甘さ・食感に優れています。(写真1)。

近年は、北海道にも台風が度々上陸し被害を受ける事が多くなってきました。しかしながら、「ミエルコーン89」は強風に耐えて根張りもいいので、倒伏する事が少なく収穫作業がし易かった点が収穫量に繋がりました。今後もこの品種を生産したいと考えています。

3.レトルト加工について

当社のスイートコーンは生食用の販売も有りますが、ほとんどはレトルト加工で、毎年7月下旬から10月初旬頃まで1日7,000本~8,000本商品化しています。糖度が高く、果皮が柔らかく傷つきやすいため、収穫から皮むきは1本1本丁寧に手作業で状態を確認しながら真空パック・加熱殺菌し美味しさをそのまま閉じ込めています(写真2)。もちろん、「ミエルコーン89」もレトルト加工しています。

4.おわりに

今年は、春先の低温と播種時期の大雨、そして高温と水不足になり、農家にとって野菜を育てるうえで大変な試練の年となっています。スイートコーンも、この気候の影響を受けて昨年よりも収穫量は少ない見込みですが、自然の力には敵いません。これからも様々な状況が待ち受けていると思いますが、「ミエルコーン89」を食べていただける方々の美味しいと言う笑顔を楽しみに、土作りからはじまり播種・育苗・管理・収穫・加工まで大切に手掛けていきたいです。



▲ 写真1 収穫された「ミエルコーン89」



▲ 写真2 レトルト加工商品