



2015.6.13

テレビ朝日系列「朝だ！生です旅サラダ」にて、
JAふえふき「とよとみのとうもろこし」が紹介されました。



まるで果物！最高糖度20度にもなる甘～いとうもろこし

旅情報や各地のお店、特産物を紹介する朝の長寿番組「朝だ！生です旅サラダ」にて、山梨県産の「とよとみのとうもろこし(ゴールドラッシュ)」をご紹介いただきました。ゴールドラッシュ誕生の地と言われる山梨県では、今が収穫最盛期！プリプリとした黄金色の粒が房の先端までびっしりとついています。糖度はなんと20度！生で食べてもフルーツのような甘さでジューシーなので、はじめて食べる人が驚くほどです。



ここ「豊富」の地だからこそ育つ、感動のとうもろこし



豊富地区は、盆地特有の寒暖差があり、日本屈指の日照時間を誇る、とうもろこしにとって絶好の環境。実が大きくなることはもちろん、深い甘みをしっかりとたくわえることができます。さらに、JAふえふきには約200名もの農家が参加する「トウモロコシ部会」があります。だからこそ、多岐にわたる作型を追求し合うことができ、「最高級」とも称される美味しさを提供し続けることができるのです。

JAふえふきのHPはこちら
<http://www.ja-fuefuki.com/>

全国のJAでは、トマトやキュウリ、スイカやモモなどの作物別にこうした“部会”を作り、部会メンバーである農家とJAの職員が協力し合い、日々研究して、生産技術を高めています。消費者のみなさんに一番美味しい状態で農産物を食べていただきたいという思いで結集した集団です。

JAの直売所はもちろんですが、お近くのスーパーなどでもJAが生産する野菜や果物が並んでいます。パッケージにJAと明記されていたら、農家やJA職員の取り組みに思いを馳せていただけますと大変嬉しく思います！



食べ方いろいろ！栄養満点のとうもろこし

野菜の中でも高エネルギーであり、ビタミンEや鉄などの栄養素、そして食物繊維の宝庫と言われるとうもろこしは、おかずにもおやつにもなる優秀な食材。茹でたり焼いたりするもよし、揚げることでモチっとした食感を楽しむことも。これからやってくる夏を栄養満点のとうもろこしで元気においしく過ごしましょう！

詳しくはこちら！“とれたて大百科”

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=26>