

八百屋塾通信 Vol. 14

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

スイーツ！スイートコーン

とうもろこしは、米、麦と並ぶ世界三大作物のひとつ。スイートコーンはそのなかの未成熟な食用種です。名前のとおり甘く、糖度は一般的に16~18度、最も甘みが鋭い時期に収穫すると20度にもなります。



▲ピュアホワイト



▲ゴールドラッシュ



▲カラフルコーン



▲ヤングコーン

八百屋の冷蔵庫で、糖度はどう変化するか？

1日1度落ちるともいわれるスイートコーンの糖度。その気になるところを、5日間調べてみました。

- ・ 検体: 宮崎JA尾鈴ゴールドラッシュ
- ・ 段ボール箱に入れ、業務用冷蔵庫にて保存

5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	5月11日
<p>トップ糖度 <u>14.5度</u> 軸側糖度 <u>16.6度</u></p> <p>入荷直後の新鮮なスイートコーン。軸側の糖度が高い。段ボール箱に入れ、冷蔵保存してようすをみる。</p>	<p>トップ糖度 <u>15.5度</u> 軸側糖度 <u>17度</u></p> <p>糖度は微増したが、外観は異常なし。個体差の可能性もあり。冷蔵保存のため安定しているのだろうか？</p>	<p>トップ糖度 <u>15.1度</u> 軸側糖度 <u>16.6度</u></p> <p>予想外に糖度落ちはないが、剥いた部分の皮と実の水分がとんでいる。3日めでも茹でれば売れるかもしれない。</p>	<p>トップ糖度 <u>14.9度</u> 軸側糖度 <u>16.1度</u></p> <p>糖度はほぼ横置き。剥いた皮は乾き、実にはさらに水分が抜け、凹んできて、劣化が大きかった。</p>	<p>トップ糖度 <u>14.3度</u> 軸側糖度 <u>15.8度</u></p> <p>糖度は5日前と大きく変化していないが、外観はしなびて陥没も多く、全体に水分が抜けているようだ。</p>

調べてみると意外な結果

- 糖度を測ったのはトップと軸側の2か所(上図参照)。この5日間の糖度落ち、トップ14.5度⇒14.3度。軸側16.6度⇒15.8度。その差は、トップ0.2度、軸側0.8度、と意外に小さい。さらに調べる必要がある。
- スイートコーンは収穫後1日で大幅に糖度が落ち、その後はゆるやかに変化する。今回、僅差だったのは、
 - 検査中ほぼ冷蔵庫から出してない
 - 物自体が若く力がある
 - 予冷の向上 などの理由かもしれない。
 夏場に店頭に出ていると、違った結果になるだろう。

市場の動き

早めに入荷スタート、各地とも天候にめぐまれ、作柄もよく、入荷量も多い見込み。各地の出回り時期は ◆宮崎・長崎: 6月中旬まで ◆愛知・山梨・埼玉: 7月上旬まで ◆千葉: 8月中旬まで ◆群馬・岩手: 8月末まで ◆茨城: 8月上旬まで ◆北海道: 9月末まで

■動画コーナー、始めました！

実行委員長達が、「おおまさり」の収穫体験に行ったようすなどをご覧いただけます。 [動画ページへは、こちらから→](#)

■スイートコーンの情報は 八百屋塾ホームページで

◇講演 2018年7月8日(株)サカタのタネ 野菜統括部 鈴木栄一氏
◇商品説明 2012年6月17日「茨城産トウモロコシ」 / 2011年6月19日柿沼農園「ゴールドラッシュ」

八百屋塾ホームページへは、こちらから↑

