



スイートコーン生産者

飯島 徹弥さん

Iijima Tetsuya

東五十子で約5年前からスイートコーンを栽培する飯島さん。スイートコーン栽培でのこだわりは「大きいものを作ること」。若手の農業生産者に、スイートコーン作りについて尋ねた。

生産農家を訪ねて

「湯かっこ」の北側に広がる畑とビニールハウス。飯島さんはそこで観葉植物や花、そしてスイートコーンの栽培を行っている。所有する3.6ヘクタールの畑では、これから実をつけそうなものや、立派なひげを蓄えたスイートコーンが顔を出している。「もともとは花の栽培がメインでしたが、育成が悪い時期があり、野菜にも力を入れようと考えました」と飯島さん。飯島さんは、両親・妻の由子さんとパート4人の計8人で農業を営む。栽培したスイートコーンは主に農協や直売所に出荷する。「朝採りとうもろこし」としては、朝の8時までに採れたものしか出荷できないため、朝4時からの収穫作業は両親と徹弥さんの3人、出荷に向けた作業は全員で行い、出荷期限の午前10時30分に間に合わせる。「1日100ケース（大きいもので1ケース26本）を目標に出荷しています。この作業は、スイートコーンが旬を迎える6月中旬



1. 飯島さんの畑で収穫したばかりのゴールドラッシュ。粒はしっかりとっていて、先端までパンパンに実が詰まっているものがおすすめ／2. 傷の付いたスイートコーンは、傷の箇所が見えるよう皮を剥いて出荷する

から7月中旬まで続きます」。

飯島さんが扱う品種は「味来」と「ゴールドラッシュ」だ。「生でも食べられますよ」と皮がついたままのゴールドラッシュを勧められ、そのまま食べてみた。噛んだ瞬間、柔らかな粒皮からジューシーな果汁が溢れ、さわやかな甘みとスイートコーンの風味が口の中に広がった。新鮮な野菜は生のままでもおいしいということを知ってほしい。

地元の人に食べてもらいたいという想い

「個人的にはゴールドラッシュが好きですが、本庄の人は味来を好む傾向がありますね。ゴールドラッシュを卸したときに『味来はないの?』と言われることも。もっとゴールドラッ

シュが売れるように、いいものを作りたいです」と語る。

また、直売所に出荷する理由を尋ねると、「もっと市内の人に食べてもらいたいという想いがあるからです。直売所は、その日採れたものはその日しか取り扱わないので、余りが出るリスクもあります。お客さんと相対でやりとりでき、一番おいしい状態のものを提供することができます。自分が作ったものが並べられた棚が空になったり、食べた人に『おいしい』と言ってもらえると本当に嬉しいですね」と、生産者ならではの喜びを話す飯島さん。

「県北地域はスイートコーン栽培が盛んで、生産農家も増えているように思います。直売所には、今まで見たことのない生産者さんのものが並んでいることも結構ありますね。また、スイートコーンの生産者には若い人が多く、同年代の仲間がいるから楽しいです」と語る飯島さん。そのすがすがしい表情に、本庄市のスイートコーン栽培の明るい未来が見えた。



出荷に向け箱詰め。手際良く箱にスイートコーンが並べられていく



1. 農産物直売所には、その日の朝に農家から出荷されたスイートコーンが店頭で並び／2. 市内のスーパーでも地元野菜のコーナーが設置され、気軽に購入できる

スイートコーンは、収穫した瞬間から糖度が減少していく。

だからこの時期に食べるスイートコーンは採れたてが食べられる地元産に勝るものはない。

地域の恵み

スイートコーンは鮮度の低下が激しい。収穫すると、生存に必要なエネルギーを得ようと糖分を消費するため、少しずつ糖度が低下していく。だから遠方へ出荷するスイートコーンは、早朝に収穫し、通気性のいい箱に入れられて予冷され、冷蔵トラックで運送される。温度上昇を抑えることが重要となる。

こうした手間暇をかけて、食材は遠方へ運ばれていく。それでも、その食材が持つ良さを保つことは難しい。だが、地元の食材には、その日採れたものを一番良い状態で食べられるというメリットがある。

スイートコーンに限らず、旬の時期には地元野菜を選択し、おいしい野菜を食べてみよう。旬の時期には直売所でももちろんのこと、スーパーでも、地元産物のコーナーなどで新鮮な食材を気軽に購入することができる。地元野菜を一番おいしく食べられるのは、地元に住む人だけが持つ特権なのだから。