

十勝は農業大国であり、帯広もどちらかと言えば内陸に所在していることでも有り、本朔東で取り上げる話題が圧倒的に農に関するものが多いのは致し方ないことだろう。

今が旬の作物と言え、やはりトウモロコシ（玉蜀黍）だろうか。麦の刈り入れが終わった平野の中で一際背の高いトウモロコシが元気だ。ただ、冷夏の影響で、成育が今ひとつではないかと危惧される。

飼料用のデントコーンと食用のスイートコーンの大きくは二種類があると言われる。トウモロコシは、稲、小麦と共に世界の三大穀物の一つである。トウモロコシについて若干調べてみた。



(トウモロコシ迷路、明瞭には確認出来ないでしょうが・・・、

心眼でイメージして下さい。)

● 本別の 3 万坪、70 万本トウモロコシの巨大迷路

旭川勤務時代に何十万本と言うひまわり畑の迷路の経験はあるが、トウモロコシとは流石に十勝かな。今回で 16 回になるという本別トウモロコシ 3 万坪迷路に挑戦した。駆け足で迷路を抜けるのは早い者で 10 分余りだが、4 つのチェックポイントを通過せねばならないので大変だ。背丈よりも高いトウモロコシなので見付けるのは容易ではない。急ぎ足で 1 時間か。この迷路のトウモロコシはデントコーンで有り、鋤込んで緑肥にするそうだ。秋撒き小麦を植えつけるとのこと。巨大迷路は漢字で「本別」と書かれているのだが、渦中の人物になると己の位置が判らず、迷ってしまう。

義経鍋という馬鹿でかい釜で茹で上げたばかりのとうきびがジューシーであった。生食でも美味しいとの話もあるが・・・

● 品種について

粒の形状や胚乳の質に基づいて 8 変種の品種群に区分される。① 馬歯種＝デントコーンと呼ばれ、果粒の側面が硬質、中央先端部が軟質、成熟すると頂部が窪む。飼料用や澱粉、油などの工業原料 ② 硬粒種＝フリントコーン、果粒の外側は硬い角質、草丈は 1m 前後、早生、高緯度や高冷地に適する。飼料・工業原料 ③ 爆裂種＝ポップコーンと呼ばれ、粒の大部分が硬く、中央部に水を含んだ軟質部が有り、熱すると軟質部が急にはぜる。粒は小さく、白、黄色、赤などを呈する。④ 甘味種＝スイートコーン、胚乳に糖を多く含み、甘く、主に未熟な果粒を缶詰にしたり、成果を間食用とする。茎葉は飼料に ⑤ 軟粒種 ⑥ 糯（もち）種、⑦ 軟甘種 ⑧ 有丞（ゆうふ）種 がある。⑤以降は、一般的ではないので省略する。

● 雑種強勢 トウモロコシは多くの品種と品種群を分化させているが、基本的には、

他の固体の花粉によって受精する他家受粉植物で、特に異なる品種間で交雑して出来た雑種の1代目は、その両親の形質よりも優れた形質を示す。これを利用して作られた品種はハイブリッドコーン（一代雑種コーン）と呼び、現在の栽培品種の中心となっている。品種群間の交雑によって優れたハイブリッドが得られている。

● 起源とトウモロコシ文化

新大陸原産の穀類で、15世紀末にコロンブス一行がスペインに持ち帰って、ヨーロッパ旧大陸で知られるようになった。起源は、祖先種が未確定である為明らかではない。が、メソアメリカもしくはアンデス地域のいずれかであるとされる。メソアメリカでは、トウモロコシは終了が多く、多くの人口を養う事が出来たので、これをを主作物とする農耕文化が発達、それを基盤として高度文明が成立した。ユカタン半島のマヤ文明、メキシコ中央部のアステカ文化、中央アンデスのインカ帝国等がそれである。

● 伝播

コロンブス一行によってヨーロッパに伝えられ、16世紀前半以降イベリア半島、地中海を経て東ヨーロッパや北アフリカに普及した。一方では、ポルトガル人によってインド、東南アジア、中国へも伝播し、日本には、同じくポルトガル人によって1579年（天正7）にもたらされた。本格的な栽培が始まったのは、明治初年、北海道にアメリカの品種を導入して以降である。

● トウモロコシはコーン？

アメリカでは、トウモロコシをコーンと呼ぶが、元来穀物を意味する英語がトウモロコシの意に特定されるように米国のトウモロコシとの関わりは深い。移民当初厳しい寒さ故に多数の病死者を出し、食糧不足に陥った。彼等は、インディアンから栽培法を学び、食料にし、飼料にし、またバーボンウイスキーの原料として利用していった。

● スイートコーンは何故甘い？

トウモロコシの粒には、光合成によって作られた養分が糖として運ばれる。その糖がすぐ酵素によって澱粉に変えられてしまう。が、甘味種の場合は、その速度が遅く、その結果、粒に糖が多く残り、甘みが強くなる。

● 新鮮なほど美味である！

スイートコーンは、新鮮なほど美味しい。何故なら、収穫後も生きていくために必要なエネルギーとして己の糖を使用するので、蓄えられていた糖は、すぐに減少してしまう。また、澱粉への転換速度は、温度が高いほど速く進むからである。

● スイートコーンの種類

黄金色のハニーバンタム、黄色と白の粒が混じったバイカラコーンがあるが、後者が甘みが強いので日本の主流になりつつある。尚、ヤングコーンとは、スイートコーンの若い穂であり、水煮の缶詰・瓶詰、炒め物やサラダにも使われる。

