

スイカととうもろこし

JA新潟みらい 西宮農センター

スイートコーンは鮮度が命！



涼しい時間帯の収穫・出荷！

- スイートコーンは暑さを嫌うので、収穫時間は午前2時から！
- その日の午前6時までに農協に出荷！
- 農協では1時間程度保冷し、すぐに量販店に向けて出荷します！

なぜ？

- スイートコーンは収穫後数時間で糖分が半減し、甘みが減ってしまう。
- スイートコーンは生きていて呼吸をしており、これに必要なエネルギーに自分の糖分を使ってしまうから。

品種

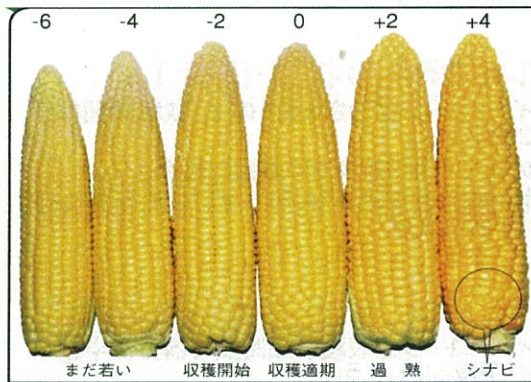


生でも甘い！

皮の柔らかいフルーティーとうもろこしのパイオニア的品種
 味来390から、スイートコーン嗜好の大勢は柔らかく、甘い、軽い食感と変わってきた。
 低温期の発芽が悪い、収穫時期の判断が難しいなど短所はあるが、味の点では一番との評価を得ている。

☆発芽のよい未来14の導入も増加している

スイートコーンの選び方



- 皮つき**
- ・売り場と時間の見極め
 - ・皮の色が鮮やかな緑色

- 皮なし**
- ・ひげが褐色で実がぎっしり揃っている
 - ・粒を指で押して弾力があるもの
 - ・ずっしりと重いもの

未熟は先端の実が白く、過熟になると実が硬く不揃いになり糖分も少ない

スーパーでコーンの皮は絶対に剥がないでね！
 味が落ちるんですよ！

保存のやり方

保存方法は？

スイートコーンは鮮度が落ちるのが早く、生での保存には向きません。その日のうちに茹でてから、1本ずつラップする。2～3日なら**冷蔵庫**で保存。長期保存の場合は、**冷凍庫**で保存しましょう。

生で保存する場合は？

やむなく生で保存する場合は、皮つきのまま20～30分氷水につけた後、濡れ新聞をかぶせてビニール袋に入れる。しっかりと口を閉じてから冷蔵庫の野菜室で、**立てて保存します**。横にするととうもろこしがストレスに感じ、糖分の減少が激しいです。常温で保存すると、すぐに固くなって、甘みが少なくなります。

基本は買ったその日うちに食べること！

スイートコーンの効能

☆老化防止・抗癌作用

トウモロコシには、アンチエイジングに有用な物質が豊富に含まれています。**ビタミンC**はシミ、**ビタミンE**はシワを抑制し、**マグネシウム**はガン細胞の発生を抑えます。また微量元素のセレンウムが**ビタミンE**と組み合わせることで各種のガンの発生を抑制します。

☆コレステロール値、血圧を下げる作用

トウモロコシに豊富に含まれるリノール酸、レシチン、ビタミンB2、ビタミンEなどの栄養素は、コレステロール値を下げ、血管の硬化を抑制します。またリノール酸の血圧降下作用とトウモロコシに含まれるカリウムのナトリウムの排出促進作用があいまって血圧を下げます。

スイートコーンの効能

☆ダイエット効果

利尿作用が高く、栄養豊富でカロリーが低く、しかも満腹感が持続するので、ダイエットにも最適です。

☆消化促進・便秘予防

トウモロコシの食物繊維が腸の蠕動を促進し、便通をよくします。

知らなかったスイートコーンのヒゲの効果

利尿・血圧降下作用、血糖値降下作用があります。血圧が高めの方、血糖値が気になる方は、お茶がわりに飲むとよいでしょう。乾燥したヒゲなら30gくらい、生のスイートコーンのヒゲなら15gくらいを煎じて、1日3回飲みます。飲みにくかったら、氷砂糖をいっしょに加えて煎じてよいでしょう。

スイートコーンの美味しい茹で方



塩は水の2.5%



途中2、3回鍋の中で回転させる



落し蓋、またはアルミ箔で蓋をする



水から弱火で茹でて約12分
沸騰してから3分



火を止めてから約10分間ゆ
で湯につけたままにし、粗熱
をとる

コーンに塩が入り甘み
を強くする

コーンの粒がしわにな
らない

葉の働き

根の発育・生理活性に影響



玉肥大に影響(着果前の葉数20枚)+(着果後の葉数5枚)



1果取るのに2本のつるが必要

1玉に1㎡(葉数約50枚必要)

糖度・肉質に影響



収穫判定会

着果後900~960°Cの積算温度が必要(概ね42~44日)



作型毎に判定会を開催

糖度計による糖度検査

目視による果肉の確認



H25ハウス作型……42日

H25トンネル作型……41日



収穫



着果棒(1果実1本)

雌花の咲いた日に棒の色を変えて管理

毎週木曜日に一週間分の出荷個数を申告

選果場から指定された時間割に従って出荷をする

収穫判定会で決まった日数で収穫していく
(収穫日数は雌花開花の翌日より日数を数える)

美味しいすいかの選び方

縞模様で選ぶ

ツル周囲のシマ模様(緑と黒)が若干ですが、凹凸になっているのが分かります。その凹凸が激しいほど美味しいスイカに当たる確立は高くなります。



甘さが弱い

甘さが強い

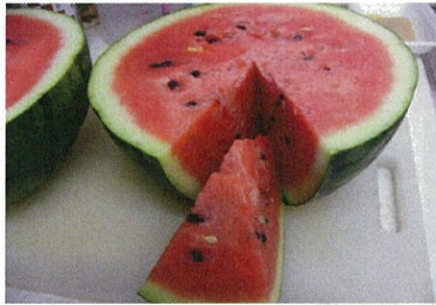


模様の境目がはっきりしている模様が雷のよう
にうねっているほど甘い

美味しいすいかの選び方

頭のへこみで選ぶ

スイカの甘さを見る場合は、ツル部分(上部)のへこみ具合を確認します。くぼみが激しいほど甘いスイカといえるようです！



すいかの糖度について

スイカは収穫されるとその時点で成長が止まり追熟はしないので、買う時点でしっかりと熟した甘いものを選ぶ必要があります。

【朝スイカ】で美人になる。

1

リコピンの量はトマトの1.5倍！

トマトに含まれるリコピンには、抗酸化作用があるため、美肌やダイエットに繋がると話題になり、「トマトダイエット」がブームとなりました。多くの女性がリコピンの存在を知りましたが、スイカに含まれるリコピンの量は、何とトマトの1.5倍です。

2

手足のむくみがとれる！

多くの女性が体のむくみに悩んでいます。スイカに多く含まれるシトルリンには、血流を改善する効果があり、スイカを食べると手足のむくみが改善します。シトルリンは、他の果実にはほとんど含まれない成分です。

3

スイカでダイエット効果！

スイカは100g 37kcalとカロリーが低く、食物繊維を多く含みます。カリウムが多く含まれていることから利尿作用も高く、むくみを改善するなど、体の毒素を排出するデトックス効果が高いため、ダイエットには最適な果実です。

4

朝スイカで美容と健康を維持

スイカを朝食食べることで、睡眠中に失われるブドウ糖を補給でき、脳を活性化させます。また体の調子を整えるビタミンや食物繊維、リコピンなどの抗酸化物質を、一度に効果的に摂取でき、1日の美容と健康を整えるのに、朝200gのスイカがよいです。

【肌スイカ】で美人になる。

リアルなエピソードから生まれた

「種取り」作業が続いていたある夏の日のこと、「種取りをした後はいつも手がすべすべして、なんか手が少し白くなっているみたい。」というパート女性職員の声を耳にする。

天然シトルリンと天然保湿成分で美肌に

美白

天然シトルリンがくすみを落とし、透明な肌を導く。

保湿

天然の保湿成分によって、しっかりとつっぱらない。



スイカの皮に多く含まれる天然シトルリン



中央部 0.17g/100g
胎座部 0.14g/100g
果皮部 0.31g/100g


➔

コスメ
開発へ

SUIKA BEAUTYプロモーション



コスメメーカーと連携し、商品開発

カットスイカ加工工場と連携し、搾汁したスイカの皮の液体を入手し、コスメ商品製造メーカーへ提供。コスメメーカーでスイカコスメ商品を開発し、メーカーがすでにもっている販路で販売することで、SUIKA BEAUTYのプロモーション効果を高める

スイカの皮搾汁

加工会社と連携



搾汁した液体をメーカーへ提供

スイカコスメの商品開発

株式会社 アイケイ

化粧水・ハンドクリーム




コスメ会社の販路

ターゲットプライス
1000円～2000円

-  5店舗+ネット
-  30店舗
-  200店舗
-  1000店舗
-  20店舗
-  30店舗
-  60店舗