

# トウモロコシ

## 方言で名が200も



和田義弥

トウモロコシは夏の家庭菜園の定番ですが、野菜ではありません。コメやムギと並ぶ世界三大穀物のひとつです。

原産地はメキシコから南アメリカ北部。日本に伝わったのは16世紀頃ですが、明治時代に入って全国に広まると地域によっていろいろな呼び名がつけました。

茨城県出身の祖母はトウモロコシのことを、もっぱら「トウミギ」と言っていました。祖母と同年代の方が「トウキビ」というのもよく耳にします。トウミギは茨城の方言。トウキビは昭和初期まで全国的に使われていた呼び名で、北海道などでは今もトウキビというのが一般的です。

調べてみると日本各地に200以上ものトウモロコシの方言があるそうです。「モロコシ」や「トウムギ」はわかりやすいのですが、「ナンパ」や「コウライ」などはその地方の人じゃないとちょっとわかりません。漢字で書くと玉蜀黍。私、この原稿を書いている、初めて字を知りました。

### 育て方

トウモロコシは、桜の花が咲く頃から7月前半くらいまで種まきできます。強い光を好むので日当たりのいい場所にまいてください。肥料をよく食うので、元肥はゆっくりと長く効く有機質肥料を施すとよいでしょう。



種は、畝幅90センチ、株間30センチを目安に深さ3〜4センチで3粒ずつ点まします。雄穂の花粉が雌穂によくつくように必ず2条植え（一つの畝に2列）にしてください。発芽後、本葉2〜3枚で間引いて1本立ちにします。間引きは残す株を傷めないようにハサミで株元を切るようにしましょう。成長すると株元から枝根が発生しますので土寄せして風による倒伏を予防します。

茎の先端に雄穂が出る前に追肥し、雌穂は大きなものを一つ残してあとは摘み取ります。

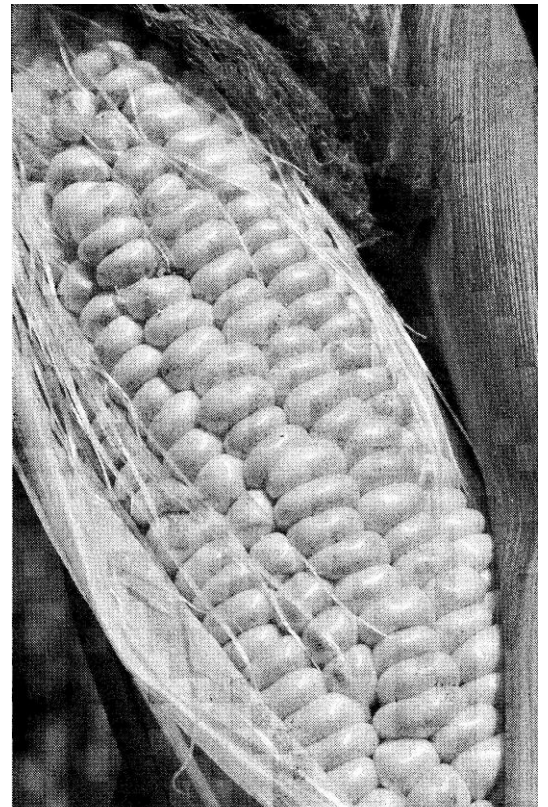
雄穂の花粉が落ちて雌穂のヒゲにつくと、3週間くらいでヒゲが茶色く縮れてきます（写真）。実をつかんで中身の手ごたえを感じたら収穫します。種まきから収穫まで約3カ月。7〜10月が収穫期です。時々、受粉がうまくいかず、ヒゲが茶色く縮れても実が充

実していないことがあります。そういう実はまだ肥大しないので、早めにとってしまいましょう。

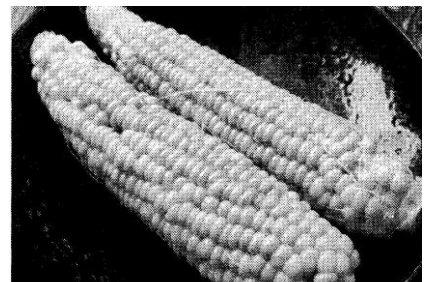
### 鮮度落ちが早い

トウモロコシの収穫はなるべく早朝に行います。というのは、日中気温が上がると糖分がエネルギーとして使われ、甘みが落ちてしまうからです。

また、収穫後も鮮度が落ちるのがとても早く、常温だと24



ふっくらした実がぎっしりつまっている



収穫後はすぐに火を通す

時間で糖分がでんぷんに変化し、おいしさが半減するといわれています。

そのため収穫後はすぐゆでるなどして火を通し、なるべく早く食べます。保存する場合は火を通してから熱いうちにラップに包み、冷まして冷蔵庫に入れておきましょう。