

## 北海道名産のとうもろこしが大人気

31日、区役所中杉通り側入り口前では、北海道名産市特産のとうもろこしをPRするための販売会「名産とうもろこしまつり」が始まりました。北海道の広大な大地で育った新鮮で甘くてやわらかいとうもろこしを、より多くの人に知ってもらおうとするもので、9月2日まで開催されます。

杉並区の交流自治体である名産市は、北海道北部に位置し、もち米やアスパラガス、ヒマワリなどの栽培が盛んです。農業が、名産市の基幹産業となっていて、広大な耕作面積を有し、とうもろこしもこの時期を代表する作物の一つとなっています。

北海道の豊かな自然の中で育ったとうもろこしの甘さやおいしさを、より多くの方に知ってもらいたい、届けたいと平成25年に始まったのが、この「名産とうもろこしまつり」です。今朝届けられたとうもろこしは約4,500本。名産市のJA職員や首都圏在住の名産市出身者が、とうもろこしをPRします。もちろん、おいしい食べ方も教えてくれます。今年は、何度も台風が北海道を直撃し、とうもろこしへの被害も心配されましたが、名産市では例年並みの収穫量を確保できたので、9月2日までの3日間で約1万1千本が用意されています。

そのとうもろこしは、ゴールドラッシュと呼ばれる品種で、実が金色で甘くてやわらかいのが特徴です。価格は、1本150円です。市価よりも割安で、しかも新鮮なことから大人気。リピーターも多く、10時の販売前からすでに行列ができる賑わいとなりました。



9月1日・2日の両日も、午前10時から午後1時の予定で、とうもろこしまつりを開催します。とうもろこしのほかにも、カボチャや特産のもち米を使ったイカめしも販売します。売り切れになり次第終了となりますので、マイバッグをご持参のうえ、ぜひお早めにご来場ください。