

## 北海道名産のトウモロコシに大行列

30日、区役所中杉通り側入り口前では、北海道名産市特産のトウモロコシの販売会「名寄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トウモロコシを食べてもらうことで、名寄市のことをより多くの人に知ってもらうイベントで、9月1日まで開催されます。

平成25年から、毎年この時期に開催されている「名寄とうもろこしまつり」が開催され、開店前から大行列となる盛況でした。このイベントは、杉並区の交流自治体の名寄市を知ってもらうためのものです。名寄市は、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とともに、トウモロコシもこの時期を代表する作物の一つとなっています。

名寄市の農家が、北海道の豊かな自然の中で栽培するのは、ゴールドラッシュと呼ばれる品種で、実が金色で甘くて柔らかいのが特徴です。価格は1本150円、何より新鮮なことから、リピーターも多く10時の販売開始に合わせ、買い物客が訪れたほか、正午を過ぎる頃に長い行列ができる賑わいとなりました。



今朝届けられたトウモロコシは3,300本。名寄市のJA職員や首都圏在住の名寄市出身者がトウモロコシをPR。昭和時代は、「茹でたトウモロコシに荒塩を振って」が定番でしたが、最近トウモロコシの糖度が上がり、塩を振らなくても甘いので、ラップでくるんで電子レンジ(500W)に3~4分かけるだけで、簡単にとってもおいしく食べられます。今年は、作付け直後は雨が多く天候が不順でしたが、名寄市では例年並みの収穫量となり、甘さも十分になったようです。

今朝届けられたトウモロコシは3,300本。名寄市のJA職員や首都圏在住の名寄市出身者がトウモロコシをPR。昭和時代は、「茹でたトウモロコシに荒塩を振って」が定番でしたが、最近トウモロコシの糖度が上がり、塩を振らなくても甘いので、ラップでくるんで電子レンジ(500W)に3~4分かけるだけで、簡単にとってもおいしく食べられます。今年は、作付け直後は雨が多く天候が不順でしたが、名寄市では例年並みの収穫量となり、甘さも十分になったようです。

「名寄とうもろこしまつり」は、8月31日・9月1日の両日も、午前10時から午後3時の予定で、区役所で開催します。トウモロコシのほかにも、カボチャやタマネギを販売します。売り切れになり次第終了となりますので、お早めにご来場ください。