

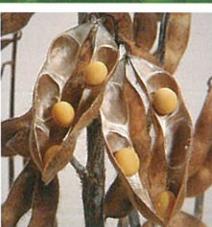
信州・信濃町の

# とうもろこし

堆肥による土づくり  
環境と人を  
やさしい  
農業を  
めざしています



特別栽培米



大豆



トマト



そば

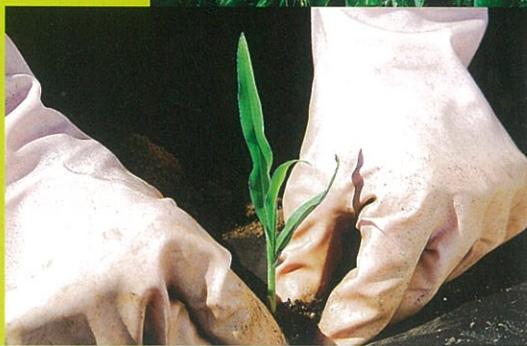


お問い合わせ  
信濃町水田農業推進協議会  
TEL(026)255-3113  
FAX(026)255-4470  
E-mail. nourin@town.shinanomachi.nagano.jp

信濃町は長野県の北部に位置し、西に立ち姿の  
美しさから「信濃富士」の別名を持つ黒姫山があり、  
北に妙高山、南に飯綱山、戸隠山、東に斑尾山の  
北信五岳に囲まれた、風光明媚な高原盆地です。

# 信濃町のとうもろこし

情熱とこだわりでつくる



自然の恵みを生かし 手間をかけたこだわりの農業に取り組んでいます

● 農家のこだわり

## 「土づくり」

堆肥を利用した肥沃な土壤づくりを行っています。堆肥は土着菌や微生物を育てる元気のいい土を作り、土本来の力で栄養や甘味のあるとうもろこしを育てます。

## 「一本にかける思い」

とうもろこしは、一株に2~3つの実が付きますが、大きく美味しくするために、一株に1つしか収穫しません。

とうもろこしは収穫の判断がとても難しく、早すぎると甘みが弱く遅すぎると硬くなってしまうため、生産者は日々の管理から食べごろを判断して収穫します。

収穫は早朝、夜霧がついているうちにします。そのためみずみずしくシャキッとしていて甘みがあります。



## 「安全・安心」

品質の良い、安全、安心なとうもろこしを提供するために日々努力しています。甘い信濃町のとうもろこしは、生産者のこだわり、気持ちがあふれています。



あるものを工夫して使う。それが私たち産地の考え方

## 信濃町のとうもろこしの甘い理由

### 豊かな自然条件

#### 「水・土・空気」

信濃町は、周囲を北信五岳に囲まれ山から湧き出る清らかな水、澄んだ空気、土壌は火山灰土で有機質に富みとても豊かな自然に恵まれています。

この自然の恵みをいっぱい吸い込んでおいしいとうもろこしが育ちます。

#### 「気温差」

寒暖の差は作物にとって糖度を上げる自然条件のひとつです。当町の夏は、昼の焼けるような暑さと夜の肌寒いほどの冷気で昼夜の温度差が大きく、フルーツのような甘いとうもろこしができます。

#### ○選び方

なるべく鮮やかな緑色の皮付き、ヒゲは褐色、実はぎっしりと粒ぞろいのものを選びましょう。信濃町の主な品種はピーターコーンとイエローワン。

豆知識

#### ○栄養がいっぱい

旬のとうもろこしは、食物繊維、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンE等も多く含んでいます。

#### ○とうもろこしは鮮度が命

とうもろこしは収穫後も糖分を使って呼吸するため、時間がたつほど甘みが減ります。早めに食べましょう。

## 肥沃な土づくりは農業の基本



信濃町は長野県北部有数の酪農地帯であり、町内で生産される完熟堆肥を利用した肥沃な土壤づくりを積極的に行ってています。

湧き出る清らかな水 内陸性気候特有の昼夜の温度差  
恵まれた自然環境と豊かな大地

信濃町では 米 そば 大豆 とうもろこし トマト ルバーブ ブルーベリーなどを作っています

〈信濃町の主な作物〉

