

市場で注目株の野菜【ヤングコーン】

～生食が魅力～

食味を（甘さ）を求めて品種改良の多いトウモロコシ。国内産は沖縄から出荷が始まり、北海道まで日本全国で栽培されています。

ヤングコーンは、若いトウモロコシを収穫して皮をむいたものの名称で、様々な料理に利用されています。水煮の缶詰などが登場したことで一般的に利用されるようになりました。

また、生のヤングコーンの皮をむき、パックに詰められたものが出回るようになったことで消費も拡大しました。



フレッシュなものは、軟らかく、甘みとほのかな香り、そして缶詰などでは味わうことが出来ない食感で、人気となりました。消費が拡大したもう一つの要因は、利用できる料理のジャンルが多彩だったことが挙げられます。

近年は、皮のついたままのヤングコーンが市場に登場し人気を集めています。鮮度の良いものはそのまま生で食べることができます。加工品や皮をむかれた物とは違う大きな魅力です。

おもしろい調理方法としては、皮をつけたままで調理する方法があります。皮のまま焼くと中のコーンは蒸し焼きの状態ですさらに風味が増します。

一年中見かける人気のヤングコーンですが、皮つきのものはこの季節（5月中旬～6月中旬）だけの食材です。

（ 金澤 誠 筆）