

## 甘くておいしい夏野菜 とうもろこしの豆知識 3選

- その1：甘みの強さによって種類が違う
- その2：粒列は必ず偶数になる
- その3：粒の数と絹糸(ひげ)の数は同じ



甘くておいしい夏野菜、とうもろこしの豆知識を3つご紹介いたします。

焼いたり、サラダで生で食べたり、様々な料理で大活躍のとうもろこしですが、実は種類がたくさんあり、色も違います。また、おもしろい性質を持っていることをご存知でしょうか？今回は、とうもろこしとスイートコーンの違いや、不思議な性質についてご紹介いたします。

### 【豆知識その1】甘みの強さによって種類が違う

◆スーパーや八百屋さんでは「とうもろこし」の札を立てられていることが多いですが、栽培するタネ袋や缶詰には「スイートコーン」と記載されています。

実はとうもろこしには種類がいくつかあり、その中の一つが甘味種、いわゆるスイートコーンです。ほかには下記のような種類があります。

とうもろこしは、甘みの強さから主に3つの種類に分類されます。その中の1つが甘味種のスイートコーンで、私たちが普段食べているのは強甘味種(スーパースイート)が主流です。

- ・缶詰などに利用される普通甘味種(スイート)
- ・さらに甘味が強く改良された強甘味種(スーパースイート)
- ・もう一段上の甘みの極甘味種(ウルTRASーパースイート)などに分類されます。

とうもろこしには他に下記のような種類があります。

- ・「フリントコーン」…主に家畜の飼料として使用される硬粒種。
- ・「デントコーン」…家畜の飼料になり、コーンスターチの原料にも使われる。馬の歯(デント)の形に似ているため馬歯種とも言う。
- ・「ポップコーン」…粒の皮が薄く、乾燥させるとかたくなり、それを加熱すると爆裂する種類。
- ・「ワキシーコーン」…もちもちした食感が特徴で別名「もちとうもろこし」。
- ・「ソフトコーン」…含まれているデンプンが多く、その濃度が薄いものであるため、粉にひきやすい軟粒種。

★スイートコーンは、粒の色でも大きく3種類に分類できます。



「ゴールデンコーン（黄粒種）」  
粒がすべて黄色の定番の  
とうもろこし。



「シルバーコーン」  
粒が細かく淡いクリーム  
色で、粒皮がやわらかい。



「バイカラーコーン」  
黄色と白の粒が混じっている。

### とうもろこしの不思議な性質とは!?

#### 【豆知識その2】粒列の数は必ず偶数になる

とうもろこしは生長過程で細胞が2つに分裂する  
ため、粒列は必ず偶数になります。



#### 【豆知識その3】粒の数と絹糸の数は同じ

先端から伸びているひげは、**絹糸**と言って、とうも  
ろこしの**雌花**で、雄花から花粉が雌花の絹糸に落ち  
て受粉します。粒の1つひとつから出ているので、  
粒の数と絹糸の数は同じになります。



絹糸＝雌花



雄花

夏から秋にかけて、バーベキューなどでとうもろこしを食べる機会も多いと思いま  
す。この豆知識で盛り上がりながら、お友達やご家族と一緒に楽しいひと時を過ごし  
てみてはいかがでしょうか？