

種子島特産品開発センターきらり通信

VOL.4

平成 28 年 7 月号

種子島も梅雨に入り、梅雨があければ本格的な夏がやってきますね(^_^)
今回のきらり通信は、スイートコーンの収穫と最近の種子島特産品開発センターきらりでの様子を紹介したいと思います。



～スイートコーンの収穫～

安城の農家さんのご協力ですいこコーンの種まきから収穫までの一連の体験をさせていただきました。種類はタキイ種苗のおひさまコーン-7とサカタ種苗のゴールドラッシュの2種類がありました。3/1に種まきし4/1に定植、種まきから約90日で収穫となります。実も詰まっておりすごくおいしかったです！！スイートコーンは必須脂肪酸のリノール酸を豊富に含み、コレステロールを下げる働きにより高血圧や動脈硬化の予防効果があるそうです。ビタミン B1・B2 はエネルギーの代謝に大きく変わるので暑い夏を乗り切るエネルギーの補給に繋がります。



～試作の様子～

試作室では調理器具を備えておりますので大量に何か作りたいが自宅では出来ない時や、商品化のために色々な試作をしたいなど色々な利用が出来ます。

下記の写真は『オレンジピール』を試作している様子と試作室にある調理器具です。
お菓子などの試作もできますのでお気軽にお問い合わせご利用ください！



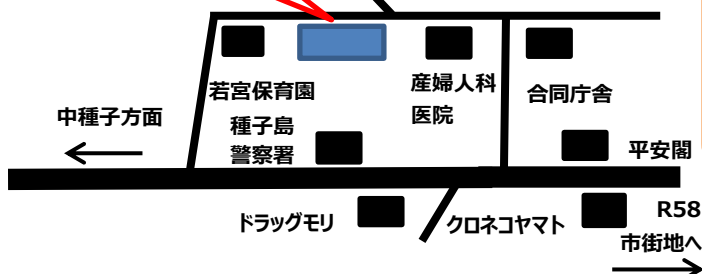
業務用オープン・真空包装機・アイスクリーム機・蒸し器・大鍋などあります。

～お知らせ～

種子島特産品開発センターきらりでは Facebook を始めました。きらりの情報、検査・旬の食材・農作物の成長記録などを情報発信していきますのでぜひ見てみてください。よろしくお願ひします。



種子島特産品開発
センター きらり



住所：西之表市西之表 16314-12
☎0997-22-2009(又は 経済観光課 22-1111)
Mail: tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp
種子島特産品開発センターきらり 担当 川崎

