



産地レポート ～嶽きみ～

弘前市の西部にある嶽高原で栽培されているブランドスイートコーン「嶽きみ」取材してきました

嶽きみの生産情報

・ J A つがる弘前嶽きみ部会

部会長の加賀谷さんにお話を伺いました。

現在、部会員は16名で、作付面積は約200haです。

自然を相手にするため、毎年大きくて甘い嶽きみが採れるとは限らず、品種や土づくりなど工夫することで品質が良く、甘い嶽きみを目指しています。



嶽きみの収穫時期

- 収穫は8月上旬から9月中旬

嶽きみは収穫するタイミングに差があるため、1つ1つ収穫適期を見極めながら手作業で収穫しています。



生産の取組

・ 様々な品種をつくり、おいしさを追求！

より産地に適した品種での生産に向け、毎年様々な品種を栽培しています。

メインの品種は、「恵味（めぐみ）」です。

他には「味来（みらい）」や「わくわくコーン」
「甘々娘（かんかんむすめ）」があります。

品種	特徴
恵味 (めぐみ)	糖度が非常に高い(18～20度) ボリュームがある
味来 (みらい)	糖度が高い(18～20度) 皮が柔らかい
わくわく コーン	糖度が非常に高い(18～20度) サイズが大きい 皮が柔らかい
甘々娘 (かんかん むすめ)	糖度が非常に高い(18～20度) バイカラー 歯ごたえがある

生産の取組

- ・ 早朝の収穫で鮮度を維持！

収穫後、時間の経過とともに鮮度が低下するため
気温の低い朝5時頃から収穫を行うことで、嶽きみ
特有のシャキシャキした食感を生んでいます。

- ・ こだわりの土づくり！

作物を健全に生育させるため、牛ふん堆肥など有
機物を毎年投入しています。



販売場所

- 嶽きみ直売所
- J A つがる弘前 四季彩館
- J A 相馬村特産物直売センター
林檎の森

など

おいしい食べ方

• 選び方のコツ

皮が張っているのは過熟ぎみのため、少し細身な若いとうもろこしを選ぶと身がやわらかく、甘みも強いです。

- 皮をむいてラップで包み、
お皿に乗せて電子レンジで
5分

旬が短い「嶽きみ」この夏にぜひ食べてみてください！