



甲府

おしのむら
忍野村

忍野村のとうもろこし



～新しい特産品の開発へ～



新鮮なとうもろこし



夜明け前に収穫

●忍野村の農業

山梨県忍野村は富士北麓地域に位置します。また、名水として知られる忍野八海を有し、豊富な湧水に恵まれています。

忍野村ではこのような気候立地を生かして夏野菜の生産が盛んです。その中でも8月頃に旬を迎えるとうもろこしは、収穫してそのまま生で食べられるほど甘さがあり、村を代表する農産物となっています。

●特産品開発部会の設立

忍野村ではとうもろこしをはじめとする高原野菜、ブルーベリー等が栽培されていますが、それらを加工した特産品はこれまで製造されていませんでした。

そこで、新たな特産品を開発して観光振興、6次産業化に繋げようと村役場と村民が一体となり「特産品開発部会」を平成30年度に発足しました。

忍野村のとうもろこしが甘いのはなぜ？

一般的に気温の寒暖差が大きいほど甘い野菜が育つと言われています。

その理由は・・・？

昼間の気温が高いと光合成が活発になり、糖をたくさん作り出します。一方で夜間の気温が低いと呼吸が抑えられ、消費される糖が少なくなるため、野菜の中に残る糖が多くなります。

忍野村では夏でも夜になると気温が急激に下がるため、美味しく甘いとうもろこしが収穫できます！

とうもろこしドリンクの特徴

- 早朝に収穫したとうもろこしを使用
- 山梨大学との共同研究
- 村内の湧水から分離した植物性乳酸菌で発酵

特産品開発部会は様々なセミナーに参加する中で、乳酸菌の研究を行っている山梨大学の柳田藤寿教授と出会いました。

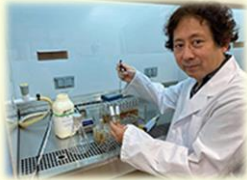
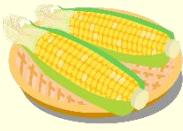
「とうもろこし」と「乳酸菌」を組み合わせることで前例のない特産品の開発ができるのではないかと考え、共同研究を行うこととなりました。

柳田教授は乳酸菌飲料での成功例もあったことからとうもろこしと乳酸菌を使用した「ドリンク」の開発に至りました。乳酸菌には旨味成分や風味をつくりあげる効果があり、独特の味わいを出すことに成功しました。

乳酸菌



とうもろこし



山梨大学 柳田 藤寿 教授

湧水育ちの乳酸菌でつくった
「とうもろこしドリンク」
令和3年7月～販売開始

● 約2年の歳月を経て完成!



開始から5ヶ月で
約3,000本を販売!

とうもろこしのスッキリした甘さと、植物性乳酸菌による酸味から生まれた奥行きのある味わいが楽しめます!



● 開発への思いと完成に至るまで

忍野村には県内外から富士山ビューポイントや忍野八海を目当てに年間約20万人の観光客が訪れます。忍野村に興味を持ってもらうこと、少しでも多くの時間を村内で楽しんでもらいたいという思いから、インパクトのある特産品の開発をしようと考えました。

とうもろこしドリンクを試作する中で乳酸菌の酸味ととうもろこしの甘味を両立させるために何度も試行錯誤を繰り返しました。とうもろこしの栽培から製造化するための一次加工（蒸す・粒を削ぐ）までを特産品開発部会で行い、令和2年度から合計で約1万本のとうもろこしを加工してきました。



特産品開発に携わってきた
会長さんにインタビュー

特産品開発部会兼
特産品開発協議会会長
大森 美生さん

元自衛隊員、消防署職員、忍野村忍草区長等のキャリアを経て、退職後は忍野村農業のために尽力されています。

● 使用される品種について

忍野村で作付けされているとうもろこしの品種は主に「ゴールドラッシュ」「ピュアハワイ」「ピーターコーン」の3種類です。この中から糖度の高い「ゴールドラッシュ」をとうもろこしドリンクに使用しています。

● 今後の取り組み予定

特産品開発部会で開発した商品の販売等の事業化に向けて、令和3年6月に新たに「特産品開発協議会」を発足させ、とうもろこしドリンクの販売、とうもろこし豆腐やとうもろこしプリン、湧水から抽出した酵母を使ったパン等の新たな特産品の開発・販売に向けて活動していきます。

お問い合わせ先

忍野村役場 観光産業課
〒401-0592 山梨県南都留郡忍野村忍草1514(忍野村役場1階)
TEL:0555-84-7794 FAX:0555-84-3717
<とうもろこしドリンク販売場所>
<https://www.vill.oshino.lg.jp/info/2021071200012/>

