



1



2



3



4

標高 750m 高原産地から朝もぎ直送

南八甲田のゆめのコーン

(ゆめのコーンの美味しい食べ方をご紹介します) ※裏面に簡単おすすめレシピ有り

とうもろこしジュース・ゆめジュース・ゆめ缶

とうもろこしは糖質の低下が早いので、早く収穫し上げれば味が一番です！ 南八甲田でその一番を収穫します。

- ① 湯こ、湯煮したとうもろこしと、とろろ汁の粉を水で溶かして、ポイント①のところで、茹で上げます。
- ② とうもろこしをゆでている間、ゆであがったとうもろこしがほぐれるまでお粥のペースでゆでます。お粥のペースでゆでると「しょっぱい」と感じず美味しくいただけます。
- ③ 湯気が3〜5分、ゆであがったとうもろこしを缶の容器に入れ、ココロとまんべんなく湯をかけるようにお粥を上げてゆでます。

ポイント①の湯は、熱いままカップに入れてお粥をかけることで、ポイント②の湯煮でゆでます。

とうもろこしの上質な保存方法は…

とうもろこしは収穫後も生育が続き、そのままにしておくと糖分も増えすぎてしまうのでお気を付けください。お手に届いたから、出来るだけ早くゆでることをおすすめします。ゆでたとうもろこしは、すぐに食べたい場合は、水でゆでたとうもろこしを冷凍保存してください。

1. 湯煮したとうもろこしを冷凍
とうもろこしをゆでて、熱いうちにカップでゆでたとうもろこしを冷凍保存してください。ポイント①の湯は、熱いままカップに入れてお粥をかけることで、ポイント②の湯煮でゆでます。

2. 茹でたとうもろこしを冷凍
とうもろこしをゆでて、熱いうちにカップでゆでたとうもろこしを冷凍保存してください。ポイント①の湯は、熱いままカップに入れてお粥をかけることで、ポイント②の湯煮でゆでます。

【冷凍方法】
冷凍庫は-18℃以下で、湯煮したとうもろこしを冷凍保存してください。お粥はゆでたとうもろこしと一緒に冷凍保存してください。

電子レンジでチンする場合は…

- ① とうもろこしの皮をむき、湯をぬぎます。水がつかないように、カップでゆでたとうもろこしをゆでます。
- ② お粥のペースでゆでたとうもろこしをレンジでチンしてください。(3分程度)
- ③ とうもろこしをゆでたとうもろこしのペースでゆでたとうもろこしをレンジでチンしてください。お粥のペースでゆでると「しょっぱい」と感じず美味しくいただけます。
- ④ レンジでゆでたとうもろこしを湯煮のペースでゆでたとうもろこしをレンジでチンしてください。お粥のペースでゆでると「しょっぱい」と感じず美味しくいただけます。

【裏にワンポイント！】
とうもろこしの皮をむき、湯をぬぎ、お粥のペースでゆでたとうもろこしをゆでます。

株式会社 新日本青果
〒030-0137 青森県青森市卸町1-1
TEL. 017-738-1167 FAX. 017-738-8768
<http://shinhorseka.co.jp/>
E-mail info@shinhorseka.co.jp

5



6



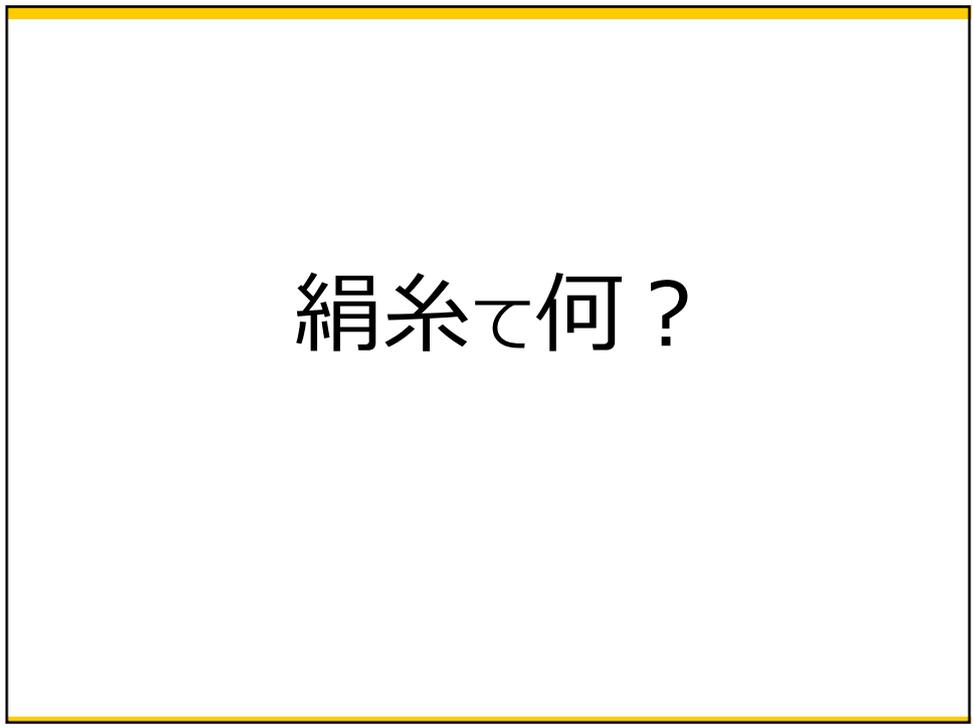
7



8



9



10

https://www2.nhk.or.jp/school/movie/clip.cgi?das_id=D0005400144_00000

NHK for Schhol



トウモロコシの花

11



12

数えてみると…



13

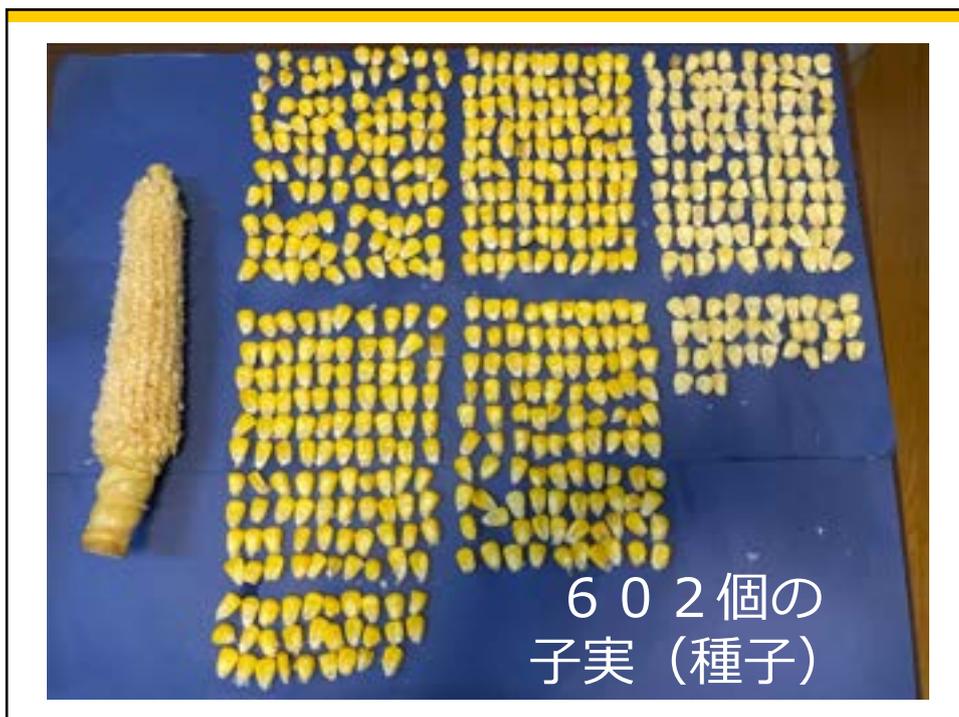
めしべ50本を集めたところ



14



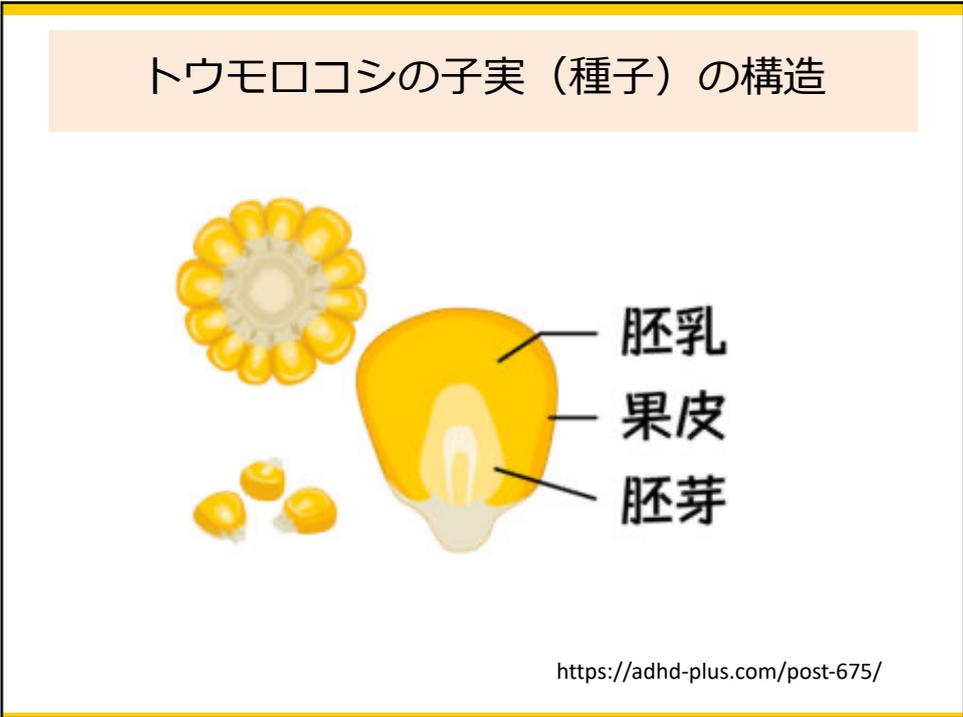
15



16



17



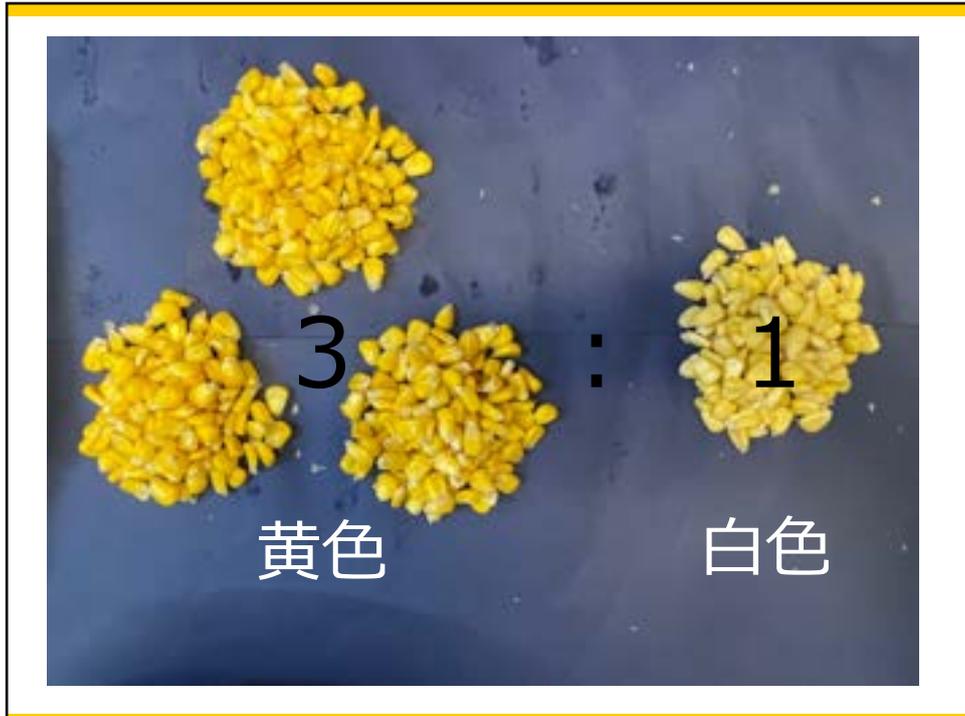
18



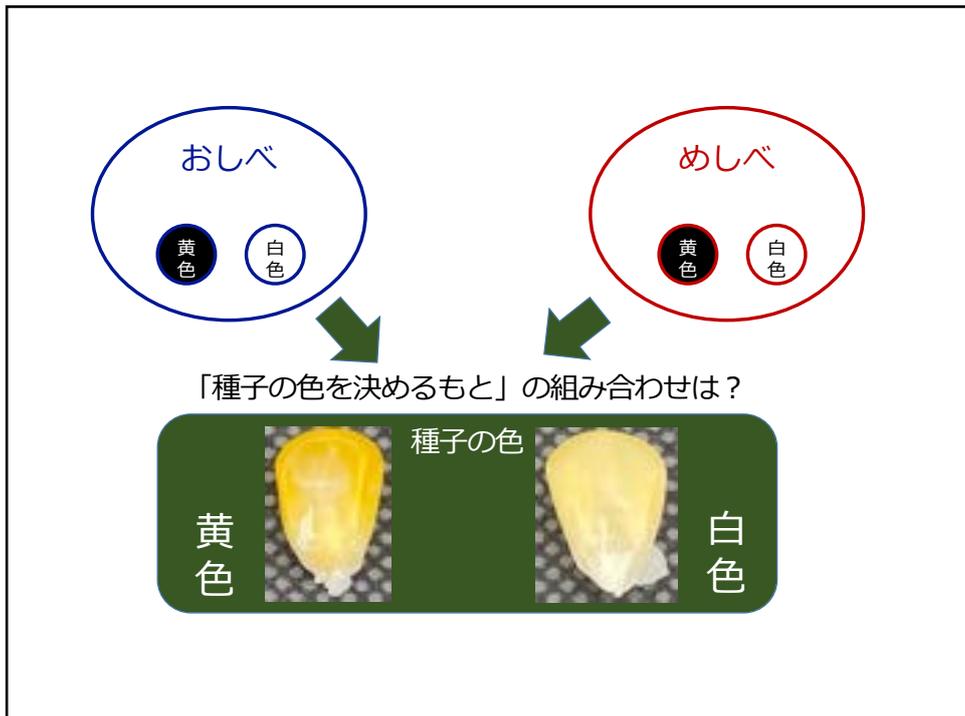
19



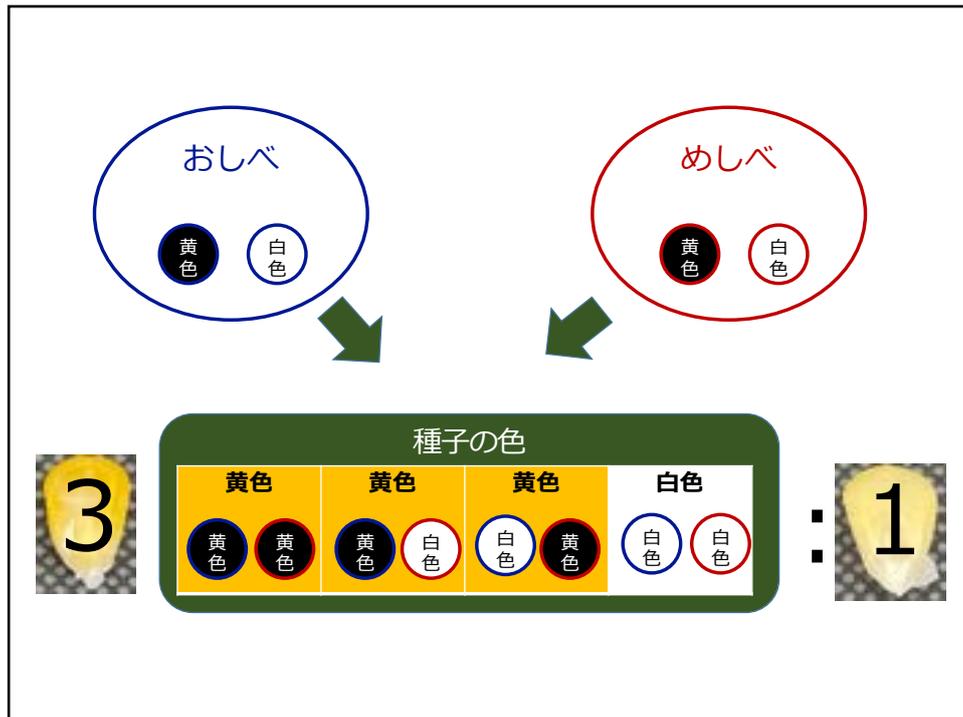
20



21



22



23

授業実践については、今後報告します

24