

トロピカルスイートコーン

大和ルージュ[®]

てびき



大和ルージュ

YAMATO ROUGE



株式
会社 大和農園

開発者の想い

当社ラインナップには「もちもち太郎」というワキシコーン(糯種)のトウモロコシ品種があり、もち米のようなモチモチした食感と、濃い紫色の食用品種という珍しさで話題になりました。そこからステップアップして、より日本人好みの「赤い」「スイートコーン(甘味種)」を目標として開発したのが「大和ルージュ」です。

南国由来の非常にたくましい品種で、現在国内に流通するスイートコーンとは由来が異なるため、取り扱いには少し注意が必要な点もありますが、栽培自体は大差ないと考えています。

新品種のトレンドは高糖度のスーパースイートコーンであり、甘みはまだまだそれらには至りませんが、その鮮やかな色はきっと多くの人目を引き、優しいコクと香り豊かな食味で、さまざまな料理のアイデアを膨らませてくれると信じています。

トロピカルスイートコーンとは

東南アジアの系統に由来を持つ本品種は、南国の厳しい環境に対応可能なほどに強勢で、また吸肥力が強い品種です。本品種を「トロピカルスイートコーン」として区分している理由は、現在国内で流通している**従来のスイートコーンとの交雑で色や甘味が低下**するだけでなく、食用に適さないような食感になってしまう可能性があるためです。

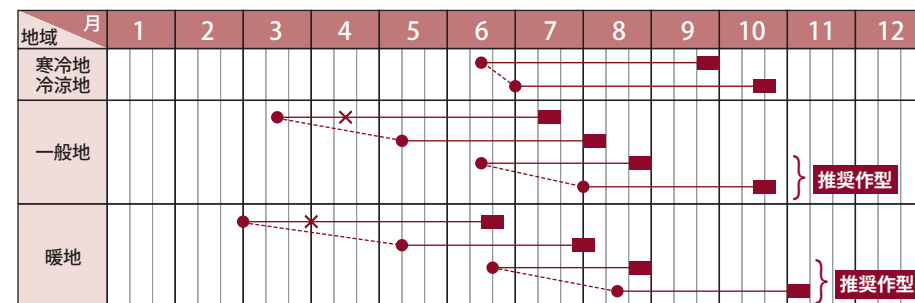
他品種と十分な距離を確保しながら栽培するか、雄花の開花時期がずれるようにタネまき時期を調整するなど、必ず隔離をしていただき、従来品種との交雑にご注意ください。

また感光性であり、**夜間の照光は徒長を招きます**ので、暗期が確保できる圃場での栽培をお願いします。



品種特性

- 日本初の「赤い」スイートコーン。
- トウモロコシの風味を強く感じられ、食味に優れる。
- 糖度目安は16度。
- 穂色は「濃い赤紫」で穂先のしまりは良好。
- 穂重は約300~350g、先端まで実りが良い。
- 熟期目安は100日程度の晩生種。
- 草勢は強く、草丈は3mを越えることがある。



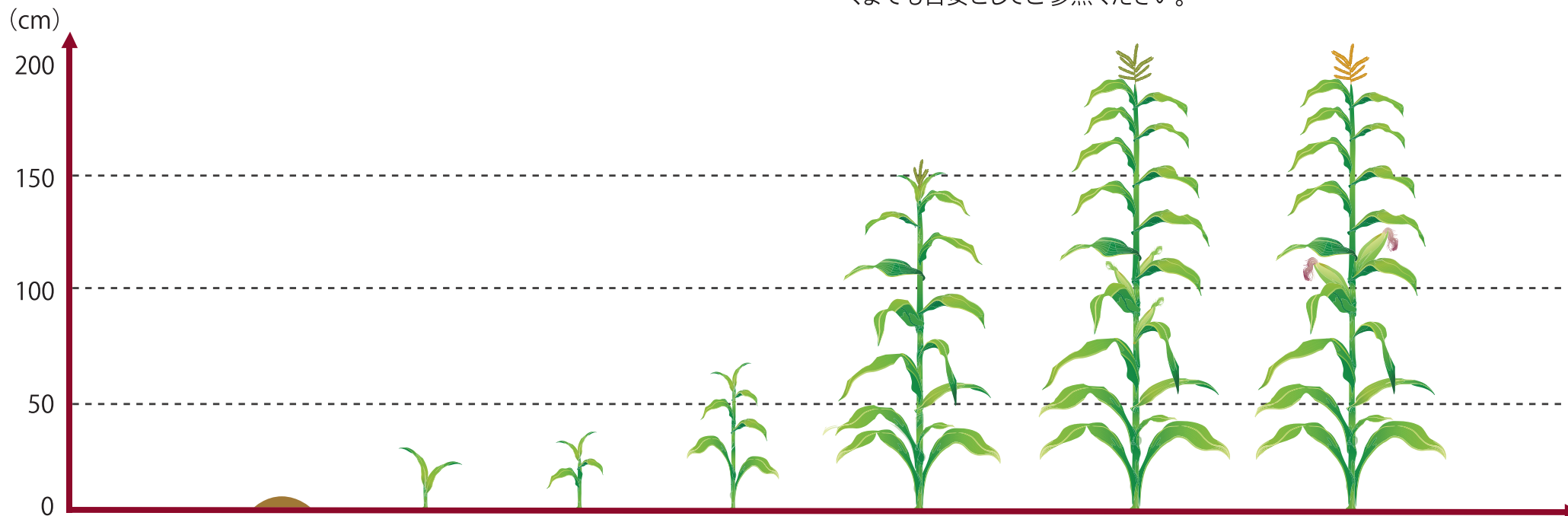
記号説明 ●:播種 ×:定植 —:栽培期間 ■:収穫期間

推奨作型

推奨作型

播種時期別 生育ステージと栽培スケジュールの目安

定植の有無や肥培管理、気温や日照により生育スピードは異なりますので、あくまでも目安としてご参照ください。



生育ステージ	吸水	2-3葉期	4-5葉期	7-8葉期	雄穂抽出期	絹糸抽出期	糊熟期	生育日数
作業内容	播種	定植/間引き	薬散/除草	追肥1回目	追肥2回目	(人工授粉)	収穫	
冷涼地	6/15	7/1	7/11	7/23	8/14	8/19	9/18	95
	7/1	7/11	7/23	8/4	8/25	9/1	10/10	101
一般地	3/15※	4/15(定植)	5/6	5/22	6/14	6/19	7/7	114
	5/1	5/20	5/31	6/13	7/1	7/6	7/25	85
	6/15	6/25	7/5	7/10	8/1	8/3	8/20	66
	8/1	8/10	8/17	8/26	9/12	9/16	10/12	72
暖地	3/1※	4/1(定植)	4/20	5/5	5/30	6/4	6/25	116
	5/1	5/15	5/26	6/7	6/27	6/30	7/17	77
	6/15	6/24	7/2	7/10	7/26	7/29	8/15	61
	8/15	8/23	8/31	9/9	9/27	10/1	10/20	66

※無加温での育苗を想定しているため、加温する場合は育苗期間を短くする必要があります。

作型

- 晩生種であるため抑制栽培に適します。
- 発芽適温は地温15°C以上です。それよりも低い環境下では発芽が不安定となるため注意が必要になります。
- 生育初期の温度や日照量が確保しにくい時期では徒長しやすく、花芽形成も不安定になります。
- 6月下旬以降の播種では堅強な株を形成しやすく、糖度乗りも非常に安定します。

施肥設計

- 吸肥力が強く、強勢で大株になりやすいため、施肥量は慣行の8割程度としてください。

<施肥設計例>

- 総窒素施肥量は成分換算で10aあたり25~30kgを基本とし、N-P-K成分比は各々の有効量が同等割合となるよう設計します。

区分	施肥成分量 (kg/10a)		
	窒素	リン酸	カリ
元肥	14	26	14
追肥 1回目	7	-	7
追肥 2回目	7	-	7
合計	28	26	28

- 窒素・カリ成分は全量の半分程度を元肥とし、残りをそれぞれさらに半量程度ずつに分けて追肥で施します。

※施肥設計は圃場条件、気候条件等で異なりますので、必ず貴地標準(農協標準など)を参考にしてください。

種まきと育苗

直播栽培の場合

- 畝幅140~150cm、株間30~35cmの2条栽培を基本とします。
- 発芽を揃えるため、1ヶ所に2~3粒、2~3cmの深さに播種してください。
- 覆土の鎮圧は過度に行わず、軽めに行ってください。
- 発芽後は本葉2枚期で2本残し、4枚期で1本にします。抜き取ると残す株の根を傷つけるため、間引きの際はハサミなどで株元から切り取るようにしてください。
- 残すすべての株のサイズを揃えるように心がけ、間引きの際は、大きすぎるもの、小さいものを除いてください。

育苗・定植栽培の場合

- 春は播種から3~4週間、夏は2週間前後を定植目安とし、肥料切れや老化させないように注意して定植してください。
- 定植の1週間前になれば、圃場の環境に慣れさせるために外気に触れさせます。早春定植の場合は特に地温確保が重要となりますので、マルチ張りが遅れないようにしてください。
- 根詰まりなどで根の生育が制限されると、花芽発生に異常を起こすことがあります。本葉2~2.5枚サイズでの定植を心がけてください。



本葉2~2.5枚の定植適期の苗

追肥

追肥は必ずタイミングよく行ってください。マルチ被覆なしの栽培では、中耕と同時に倒伏防止や除草を兼ねた土寄せを行ってもよいでしょう。マルチ栽培では畝肩や株間に穴あけなどして追肥を行いますが、マルチ下が乾燥している場合は灌水を行い、肥料が効きやすい環境を整えてあげると効果的です。

1回目の追肥（ひざから腰の間くらいの草丈の頃）

ひざ丈を超え、本葉が6～7枚になるこの頃から花芽の形成が始まります。良い花芽は良い収穫物につながります。施肥遅れの無いように注意してください。また、ここから生育が急激に進むため、肥料のスムーズな吸収を促すためにも、圃場を乾燥させないように注意してください。

2回目の追肥（背丈より高くなって雄穂がのぞく頃）

株の先端を確認し、^{ゆうすい}雄穂が確認できる頃になれば2回目の追肥を行います。この頃の追肥は青果充実のために重要となるため、葉色が淡くなってきているなど、肥料切れの症状が見られた場合は時期を早め、保肥力の弱い圃場などでは追肥量を増やすなど調節してください。畝肩もしくは条間に施しますが、この頃までには根も十分広がってきていますので、畝間施用でも構いません（流亡が懸念される場合は畝間施用は避けてください）。

また、この頃からアワノメイガなどの害虫対策に気を配る時期となります。

分けつの発生

栄養状態が良い場合などは特に、株元から分けつ（脇芽）が発生します。多くの作物では標的とする枝葉以外の除去（芽かき）を行いますが、トウモロコシの場合は分けつをそのまま放置することでメリットがあるため、よほど旺盛でない限りそのまま構いません。葉面積の確保ができ同化養分が増え、穂の肥大促進が期待できたり、地際から発生して根を張るため、倒伏しにくくなることも期待できます。

開花期＝受粉

株先端の雄花が開花すれば（雄穂からピロピロとおしべが下がってきます）、花粉が落ちて雌花の^{けんし}絹糸（ヒゲ）につくと受粉が完了し、収穫物の肥大が始まります。^{しすい}雌穂から出る絹糸1本1本がトウモロコシの粒1粒1粒につながっており、すべての粒をきれいに充実させるためには、すべての絹糸に花粉が付くことが必要となります。栽培株数が多い場合は雄花＝花粉の数も多く、さほど気にすることもありませんが、栽培株数が少ない場合は確実に受粉させるため、開花して花粉がこぼれ始めた雄穂を切って手に持ち、それぞれの絹糸に花粉を振りかけて回ると安心です（人工授粉）。



出穂直後の雌穂と絹糸

茎の先端から出る雄穂（花粉）

収穫と適期の目安

初夏～初秋の収穫であれば、雌穂開花（絹糸の出現）から3週間前後が収穫の目安となります。一般的には絹糸が十分に枯れた頃が収穫のタイミングとされますが、本品種は絹糸まで赤く、枯れた色との区別が少し難しいため、収穫日数が近づいてくれば、収穫前に穂の先端5～6cm皮をむいて実が適熟かどうか確認することをお勧めします（写真①、②が収穫適期の目安となります）。

トウモロコシは日持ちさせることが非常に難しい作物です。収穫後はできるだけ早く消費していただきたいのですが、難しい場合は加熱後すぐにしっかりと冷やす（冷凍も可）ことで食味を維持することができます。

■ 写真①

粒の表面にはしっかりとアントシアニンが発色していますが、粒の肥大が完了していないために粒と粒に隙間があり、粒の根本に黄色味が見える状態です。

→果皮は柔らかく、含水量も十分なため、口いっぱいに甘みが広がります。



写真①

■ 写真②

写真①からさらに熟度が進み、全体的に赤色もより深くなり粒の隙間がほとんど詰まっている状態です。

→甘さはやや控えめになりますが、弾力が生まれるため食べ応えがあり、深いコクを感じます。



写真②

他品種との交雑について

本品種は他品種と交雑することにより食用に適さない食味になる可能性があります。白色品種と交雑させて紅白コーンの作出などもできません。他品種との隔離栽培には、実際の作付け圃場を離す方法と、作付けタイミングをずらす方法があります。隔離の距離については200m以上と記載されるのが一般的ですが、条件によっては数kmも花粉が飛ぶこともありますので、特に風通しの良い平地での栽培では気を遣う必要があります。花粉の寿命は1週間程度と言われておりますので、期間隔離の場合には2週間程度播種期をずらすことで交雑の可能性を少なくできますが、生育遅れ株や分けつの開花には注意してください。

よくある症状

雌穂が複数/異常発生した、雌穂の先端から雄花のようなものが伸びてきた、雌花の発生が遅れた

本品種は日長の影響を受けやすく、夏の長日環境下（特に夏至付近）で雌花芽形成のステージに入ると異常雌穂が発生することがあります。5月中旬以降～6月上旬の播種は避け、日が長い夏至周辺に雌花形成ステージが被らないようにすることで回避することが可能です。雌穂の先端に雄穂が発生した場合は先端を切除します。複房が発生した際は最も大きい雌穂を残して残りを摘除しますが、無理に引っ張ると目的とする青果や株自体を傷める恐れがありますので、ハサミやナイフの使用を推奨します。



雌穂の発生異常



複房の発生

◎ 赤くない、黄色い青果が発生した

遺伝的要因により黄色い青果が発生する場合があります。食用として害はありませんが、出荷品質上問題視される場合はご注意ください。黄色い青果が発生する個体の特性として、雄穂が黄色（通常株：赤色）、茎が黄緑色（通常株：やや赤色）。※栽培状況により確認が難しい場合があるを呈します。



上：黄色株の雄穂
下：通常株の雄穂

◎ 先端まで実が詰まっていない、歯抜けが発生している

老化苗の定植により定植後のスムーズな発根が促されなかったり、膝丈のステージで肥料切れを起こしてしまうと、雌穂の形成が遅れ、雄穂と雌穂の開花するタイミングが大きくズレてしまうことに繋がります。雌花開花期（絹糸発生期）に十分な花粉量が確保できない（雄花開花が終わってしまっている）ことですべての絹糸が受粉出来ないために発生します。また、栽植株数が少ない場合も、強風で花粉が絹糸にうまく運ばれないなどの原因で受粉不良の可能性が高くなります。移植栽培の場合は本葉2.5枚までの適期苗定植を厳守し、いずれの栽培においても1回目の追肥タイミングが遅くなりすぎないように心がけ、少数栽培の場合は人工授粉を行うなどしていただくことで、充実した収穫物が期待できます。



先端不稔

◎ 販促ツールなど

青果出荷用袋と販促用シールは、お近くの種苗店またはJAにお問い合わせください。販促用ポップとオリジナルロゴは、当社の大和ルーージュのブランドサイトよりダウンロードの上ご使用いただけます。

青果出荷用袋

- 規格：100枚/1セット
- サイズ：115×400mm（1本用）



販促用ポップ



オリジナルロゴ



ブランドサイト

- ブランドサイトはこちらから
<https://yamatonoen.co.jp/yamato-rouge/>



販促用シール

- 規格：750枚/1セット（15枚×50シート）
- サイズ：60×60mm



公式SNS

- 最新情報を配信中！

Instagram



@redcornys

Twitter



@RedcornYs

栄養価にも注目

大和ルーージュには一般的なスイートコーンにはない、アントシアニンが豊富に含まれています。アントシアニンはポリフェノールの一種でベリー類に多く含まれている健康に良い機能性成分で、含有量はイチゴの2.5倍(100gあたり45mg)あります。ポリフェノールは強い抗酸化力を有し、活性酸素などの有害物質を無害化する作用があり、含まれるリノール酸や食物繊維等と相まって動脈硬化などの生活習慣病の予防や若返り効果^{*}も期待できます。大和ルーージュは食べるだけで、アンチエイジング^{*}が期待できる画期的な品種です。

^{*}若返り効果・アンチエイジングとは、肌をいたわることを指します。

おすすめの調理法

オススメの食べ方は皮を少し残して電子レンジ500Wで4分加熱!旨みが逃げず、茹でるより濃厚な味わいになります。皮がない場合はラップでも大丈夫です。またアントシアニンは水溶性で水に溶ける性質を持っており、茹でると赤色や成分が溶け出してしまうので、茹でずに蒸す、焼く、電子レンジでの加熱がオススメです。

大和ルーージュは芯の部分も赤く、濃い旨みがあるので、実と一緒に芯も入れてご飯と炊くと、色はまるで赤飯のようになり、トウモロコシの風味と旨みがギュッと詰まった一品に。またアントシアニンの水に溶ける性質を活かして、芯やひげ、実から取った赤色の出汁を使って、スープやスイーツなど色々な料理を楽しめます。



大和ルーージュのコーンスープ

おすすめレシピ —大和ルーージュのとうもろこしご飯—

- ・米 3合
- ・大和ルーージュ 2本
- ・水 540~570ml
- ・酒 大さじ3
- ・塩 小さじ2



1. 米を洗い、30分浸水させたらザルで水気を切っておく。
2. とうもろこしは皮を剥き洗い、実を芯から外し、芯は半分に切る。
3. 炊飯器あるいは好みの鍋に米、水、酒、塩を入れ、軽く混ぜ、とうもろこしの実をまんべんなく広げ芯を加え炊く。
4. 火を止めたら10分蒸らし、芯を取り除き上下をひっくり返すように底の方から混ぜる。

クックパッドにも
色々なレシピ公開中!!



「大和ルーージュ」はテレビや新聞などメディアにも多数取り上げられており、レストランやスイーツ店など色々な飲食店で大和ルーージュを使った料理が開発されています。



大和ルージュ®

YAMATO ROUGE