

嶽きみ

青森県弘前市の岩木山麓・嶽高原で栽培されるとうもろこしを「嶽きみ」(だけきみ)といいます。他のとうもろこしに比べ糖度が高く、生でも食べられる甘さが特徴です。

岩木山のふもとはお盆を過ぎた頃から昼夜の寒暖差が大きく、独特の厳しい気候が極上の甘さと食感のとうもろこしを生み出しているとされています。



鈴木農場の嶽きみ

数量限定

期間限定

農家直送

鮮度抜群

嶽きみ.com

www.dakekimi.com

商品について

- ・収穫3日目以降は糖度が急激に下がるため、早めにお召し上がりください。
- ・低農薬栽培の為、稀に虫が混入する場合があります。
- ・天候によって出荷時期が変更になる場合があります。

岩木山の寒暖差が生み出す
最高のブランドとうもろこし

嶽きみ

dakekimi
the premium corn



FARM

鈴木農場の嶽きみ

嶽きみ .com で販売する嶽きみは鈴木農場の嶽きみです。

「嶽きみ」のはじまりの農家で2代目の「鈴木 健」は嶽きみの栽培への努力や、品質の高さが評価され、多くの賞を受賞しています。

鈴木農場では美味しさの追求だけではなく、常に「食の安全」「食の安心」を意識した栽培が行われており、安全検査なども適宜行っています。

嶽きみの最高峰「鈴木農場の嶽きみ」を是非一度お試しください。

HISTORY

嶽きみの歴史

2007年4月、嶽きみ（だけきみ）は地域団体商標登録に認定されました。嶽きみが地域のブランドとして認められるまでには嶽地区の開拓民の長く辛い苦勞と努力の成果を忘れてはなりません。

嶽地区（弘前市上黒沢）にはじめてとうもろこし（T51 クロスバンダム）を植えたのは「鈴木春雄」（鈴木農場）であり、昭和36年（1961年）のことです。当時は家畜用として栽培されたが、嶽地区の冷涼な気候から「甘い」と評判になり、仲買の買い付けも増えていきました。それに伴い作付面積も増え、それから約50年近い年月を経て「嶽きみ」はブランドとうもろこしとして地域の産業となっています。

今では先代の意志をついだ第二世代の生産者が、嶽きみ産業の更なる発展のために努力しています。

How To Eat

おいしい食べかた

茹できみ

おすすめは、なんといっても「とれたてを茹でる」。

鮮度のいいものを選び、茹ですぎないように気をつければ簡単に美味しく味わうことができます。嶽きみは生でも食べられるとうもろこしとも言われるだけあり、茹で時間は短めです。

1 嶽きみの皮をむきます。

皮はとうもろこしの鮮度を保ちます。
ゆでる直前に皮をむきましょう

2 先端の「ひげ」もきれいに取りましょう。

3 大き目の鍋に嶽きみが隠れる程度のお湯を沸かします。

あまり新鮮でない場合、最初に塩を入れると甘くなります。

4 お湯が沸騰したら、皮をむいた嶽きみを入れます。

5 再度沸騰するまで待ち、再沸騰から、4～5分で茹で上がります。

6 茹で上がる直前に用意した塩（嶽きみ5本に対して15g～20g位）を入れてください。

7 おいしい嶽きみが茹で上がりました。