

「とうきび（トウモロコシ）」をもっと美味しく楽しむためのおすすめのおすすめの食べ方3選をご紹介します。

いずれも北海道の自然や旬の恵みを活かしたスタイルで、旅行者にも人気の食べ方です。

① 炭火で香ばしく「焼きとうきび」

特徴：

- ・外は香ばしく中はジューシー。
- ・表面に塗る「特製醤油だれ」が香りの決め手。

おすすめの場所：

- ・札幌大通公園の「焼きとうきびワゴン」
- ・富良野や十勝の直売所併設の焼きスペース

ポイント：

- ・表面を焦がしすぎないように、じっくりと炭火で回し焼きするのがコツ。
- ・醤油だれは数回に分けて塗ると風味が増します。

② 茹でたてをそのまま！「塩茹でとうきび」

特徴：

- ・素材の甘みを一番感じられるシンプルな食べ方。
- ・茹で時間と塩加減が勝負。

おすすめの場所：

- ・道の駅や農家直売所での「茹でたてコーナー」
- ・キャンプ場やコテージで自炊体験として

茹で方のコツ：

- ・皮を一部残して茹でると、風味と水分を保てる。
- ・沸騰したお湯に塩（とうきび1本につき大さじ1）を加え、約4分がベスト。

③ 豪快にかきこむ「とうきびごはん」

特徴：

- ・とうきびの甘みとごはんの相性が抜群。

- ・バターや塩で味付けしても美味。

おすすめの楽しみ方：

- ・炊飯器や土鍋で簡単に炊ける。
- ・アウトドアではメスティンで炊くとキャンプ飯に最適。

簡単レシピ：

- 1.生のとうきびを包丁でこそげ取る。
- 2.米2合に、とうきび1本分の粒と芯も入れる。
- 3.塩少々と酒大さじ1を加え、通常通り炊飯。
- 4.炊き上がったら芯を取り出して、混ぜるだけ。

【まとめ】

とうきびは、北海道の大地の恵みそのもの。シンプルに塩茹で、香ばしい焼き、そしてごはんアレンジしても、それぞれ違った美味しさが楽しめます。ぜひ現地での味を体験しながら、自分だけの「ベストな食べ方」を探してみてください。