

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター テーパくん
千葉県許諾第A3-45



第1回

落花生

《今回の日本一》

- ・落花生の作付面積
- ・落花生の収穫量





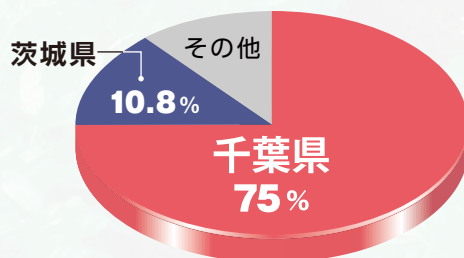
千葉県産 落花生

作付面積・収穫量ともに日本一!

千葉県産の落花生は、国内生産量の約75%以上を占める日本ランキングNo.1! 量も品質も他の追従を許さない「ピーナッツ県」。

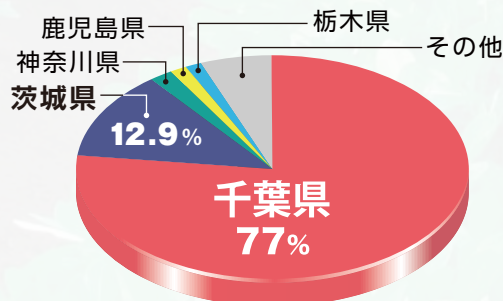
温暖な気候と、海・山・川の自然に恵まれた千葉県は、全国でも有数の農業王国として豊富な農産物を全国に供給しています。なかでも落花生の収穫量は突出しており、農林水産省の統計によると、平成23年度の落花生の全国作付面積7,440ヘクタール・収穫量20,300トンのうち、千葉県での作付面積は5,580ヘクタール、収穫量は15,700トンと堂々の全国第1位。作付面積では全国の75%、収穫量では全国の77.3%を占め、第2位の茨城県に大きく差を付けています。昭和40年前後をピークに、国内での作付面積・収穫量ともに減少傾向にあるものの、千葉県では10アール当たりの収穫量は昭和21年時の約2.6倍も増加し(平成23年度)、品質の良さが際立つ優良な千葉県産落花生が国内市場のブランド品として君臨しています。

落花生の都道府県別作付面積



(資料: 作物統計 平成23年産)

落花生の都道府県別収穫量



(資料: 作物統計 平成23年産)

落花生の原産地は南米大陸

落花生の歴史は諸説ありますが、紀元前850年頃のペルーの遺跡から落花生に種子が発見されていることなどから、原産地は南米大陸のアンデス山脈の麓という説が最も有力です。現在でも、ペルーやボリビア、アルゼンチンでは、道ばたに落花生の野生種が自生しているのが確認されています。落花生はマメ科ナンキンマメ属の1年生草本で、全世界のマメ科植物の中では第2位。ダイズの次に多く生産されている作物です。そんな落花生は、大航海時代に世界中に広まり、長い旅の末、約300年前の江戸時代に中国から日本に伝わりました。

千葉県での落花生栽培の先人たち

千葉県で初めて落花生栽培を試みたのは、山武郡南郷村(現山武市)で弘化4年(1847年)に生まれた牧野萬右衛門です。疲弊から村民を救うにはどうしたらいいかと常に考えていたところ、明治9年(1876年)に横浜に行った際、痩せた土地でも温暖な地域ならよく育ち、味も良いという落花生の種を探し求め、自宅で試作に成功し、地域の人々に伝授しました。また、嘉永元年(1848年)に下総鎌数村(現旭市)に生まれた金谷總蔵は、明治11年に県から落花生栽培の奨励を受けて栽培を試作。120Kgの収穫を上げた後、周囲の農家に種や肥料を貸し与え、献身的な指導と説得で普及に努め、千葉県を代表する作物となる基礎を築きました。



牧野萬右衛門
(まきのまんえもん)



金谷 總蔵
(かなやそうぞう)



かまかず
鎌数伊勢大神宮



落花生の碑

明治17年(1884年)金谷總蔵の偉大な功績を讃える「落花生の碑」が、旭市内の鎌数伊勢大神宮の境内に建てられました。

千葉県産落花生の代表的4品種

千葉県では、味・甘味・風味と3拍子揃った最高級品種「千葉半立(ちばはんだち)」とあっさり甘味の「ナカテユタカ」を生産。近年人気の「郷の香(さとのか)」と期待の新種「おおまさり」は、どちらも茹でておいしい落花生の売れっ子です。



千葉半立
(ちばはんだち)



ナカテユタカ



郷の香
(さとのか)



おおまさり

日本で唯一！落花生専門の公的機関が千葉県に

≫ 千葉県農林総合研究センター「落花生試験地」(八街市)



落花生試験地内では、常に新しい品種の試作が行われています。

県内でも特に八街市は温暖な気候が落花生栽培に適していて、栽培が盛んな地域です。そんな地域特性を活かし、ここに国内で唯一の落花生専門の公的機関が設置されました。「落花生試験地」は落花生の新品種の開発を行っていて、八街市に設置されたのは昭和33年。これまでに生産農家や加工業者の方々と連携しながら15品種の落花生を育成してきました。

インタビュー

「おおまさり」は粒が大きく、甘みがあるのが大きな特徴。千葉県産落花生のブランド力をさらに高めています。



落花生試験地
上席研究員
桑田 主 税さん
(くわた ちから)

私たちは、国の指定試験地としてさまざまな落花生の品種育成を続けてきました。平成22年に新たな品種として登録されたのがジャンボ落花生の「おおまさり」です。平成5年においしくて収穫量の多い品種「ナカテユタカ」と、超大粒の品種「ジェンキンス・ジャンボ」をかけ合わせて、14年の歳月をかけて選抜していき、平成19年に「おおまさり」が完成しました。大きさは「郷の香(さとのか)」の約2倍で、甘みが強いんです。農家さんにとっても栽培のやりがいがある優れた新種が完成しました。大きくても実はやわらかく、ゆで落花生に最適。千葉県産の高品質な落花生のイメージを名実ともに高めてくれる期待のニューフェイス。今後も、病気に強く、食味が良く、しかも収量のある新しい落花生開発を進めていきます。今までにないものを生み出し、それが大きな評価を受け、地元の落花生栽培の未来を開拓していくこと。それが私たち研究員の喜びです。



落花生の人工交配



多様な遺伝資源



左:おおまさり、中:ナカテユタカ、右:郷の香(さとのか)



落花生の豆知識

可憐な落花生の花

夏の到来とともに次々と開花して……………



種をまいてから約1ヶ月半ほど経つと、土に近い根元の方に、黄色い可憐な花が咲き始めます。この花は朝早く咲き、強い陽射しが照りつける昼頃までには、しぼんでしまうのが特徴。夏真っ盛りの落花生畑を彩る美しい風景のひとつです。花が咲いて数日経った頃、子房柄と呼ばれる花の茎のもとが伸びはじめ、地中にもぐっていきま。そして莢をつくり、それが落花生の実となります。意外と知られていない落花生の実はなり方ですが、「花が落ちて実が生まれる」、文字どおりこれが落花生の名前の由来となっています。

晩秋の落花生畑で見られる風物詩。

ぼっち

土から掘った落花生を1〜2週間ほど地干しにした後、今度はそれを円筒状に積み上げ乾燥させます。きれいに積み上げられた落花生の小高い丸い山々。これを地域の人々は「ぼっち」と呼んでいます。この状態のまま約1〜2ヶ月の間風に当て、ゆっくりと自然乾燥させることで豆の苦味が抜け、甘みと油がのったおいしい落花生に仕上がります。



◎素材の良さが引き立つ 簡単でおいしい落花生料理

落花生というと、バターピーナッツや殻付豆などおつまみやおやつ感覚で食べている方がほとんどだと思います。ところが、この落花生は栄養素のバランスがとてもよく、私たちの健康に欠かせないたんぱく質やミネラル、ビタミンをはじめ、リノール酸・オレイン酸といった悪玉コレステロールを減らす働きのある成分が豊富に含まれているんです

◎旬のゆで豆を使って上品な風味に!

ピーナッツの炊き込みご飯



◆材料(4人分)◆

- 米……………2合
- ゆで落花生……………100g
(渋皮付の炒り落花生でも可)
- A
 - かつおダシ……………360cc
 - 日本酒……………大さじ1
 - 薄口しょうゆ……………小さじ1
 - 塩……………小さじ 1/2
- 薬味…大葉のせん切り・ショウガのせん切り・白ごまなどお好みで

【作り方】

1. 米を洗って炊飯器に入れ、落花生とAを加えて炊く。
2. 炊きあがったら、薬味を加えて、ざっくりと混ぜる。
3. 器に盛り、好みでさらに彩り用に大葉のせん切りをトッピングする。

◎楽しいピーナッツ料理がたくさん載っている福田さんのWebサイト!
<http://rakkasei.com/cook/cook-0.html>

◇レシピ提供／福田有子さん

創業50年の老舗落花生専門店の店主であり、八街商工会議所落花生部会・会長の福田守氏の奥様。TV番組や料理雑誌などに落花生料理のレシピを提供している。



お料理の合間に作っていた「簡単ピーナッツペースト」作り方は、福田さんのWebサイトをご覧ください。



知ってる? 知らない?
●ピーナッツ
インフォメーション!



11月11日はピーナッツの日



落花生は、1つの殻に2粒の豆が入っている「双子」の豆。だから「11」が2つ重なる11月11日は「ピーナッツの日」。全国落花生協会が昭和60年(1985年)に制定しました。畑から掘り起こし、自然乾燥させた新豆が市場に出回り始めるがこの頃からです。だから11月はよりおいしいピーナッツが食べられる季節でもあるのです。

落花生の収穫を体験しよう



成田市に広がる広大な牧場で、落花生掘りの体験をしてみませんか? 開催期間は、10月上旬から11月上旬まで。落花生つて、実は土の中に実ができることを体験で初めて知ったという方もたくさんいます。釣堀や動物とのふれあい、乳搾り、バター作りなどの体験教室も楽しめます。

- 入園料／大人(中学生以上)1,200円(税込)
小人(3歳～小学生)700円(税込)
- 体験料／600円(税込)(落花生3株) ●所要時間／約30分
- 連絡先／0476-96-1001

成田ゆめ牧場 成田市名木730

ここで買えます!千葉県産落花生の常設展示即売場

ドライブや買い物のついでに美味しい千葉県産の落花生を買いたい!というご要望に応える県産品ショップがあります。社団法人千葉県観光物産協会が推薦する販売場なので、正真正銘の県産品。落花生の産地に行かなくても逸品が手に入ります。



千葉県観光物産センター



物産工芸館

千葉県観光物産センター

千葉市中央区富士見 1-12-7 TEL.043-227-8022
■営業時間／9:00～17:30 ■定休日／土、日、祭日

物産工芸館 プレナ幕張店

千葉市美浜区ひび野 2-4 プレナ幕張2F TEL.043-299-0377
■営業時間／10:00～20:00 ■定休日／不定休

海ほたる千葉県産品コーナー

木更津市中島地先 海ほたる4F
TEL.0438-41-6141
■営業時間／9:00～22:00 ■定休日／無休

極上のピーナッツペースト



千葉県産の上質な落花生を厳選し、黒御影石のロールで丁寧に潰す独自の製法。鉄で粉砕するのとは違い摩擦熱が発生しないので、落花生の風味が失われず香ばしさがケタ違いのピーナッツペーストに仕上がっています。昭和62年に「グルメ宅急便」(文芸春秋社)に掲載されて以来、数々のグルメ本で紹介され、注文が殺到するようになりました。

- 加糖(パンやクレープに塗って)※写真
- 無糖(ドレッシングや和え物のペーストに)各600円(税込)

(株)伊藤国平商店 <http://ito-peanut.com/>