

9/18

2023

コープみらい

ちば インフォメーション

未来へつなごう



co-op

コープみらい

食卓を笑顔に、地域を豊かに。

次号発行 10月2日

編集 コープみらい 千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685

ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。イベント等は、開催地域の天候や感染症等の影響により、参加者の健康と安全に配慮し中止させていただく場合があります。



千葉県の生産者が育てた自慢の野菜を紹介!

今が旬 生産者もほれごむおいしさ ゆでて食べるとホクホク 生落花生



食べて未来へつなごう

協力:(農)船橋農産物供給センター

船橋農産物供給センター
Instagramはこちらから▶



千葉県の落花生の産出額 全国1位 (令和3年度)

みなさん、ゆで落花生を食べたことはありますか。“おおまさり”はゆで落花生に適している品種で、この時期だけに味わえます。今回は(農)船橋農産物供給センターの生産者 櫻井 修一さんにお話を伺いました。

落花生ができるまで

4月



マルチの穴に種をまく。

7月



黄色い花が咲き始める。

8月



針の様な子房へいが土に向かって伸びていく。



土の中に潜った子房へいの先にサヤができて、中に実ができてはしめる。

9月～10月



たくさん実の付いた落花生を手作業で収穫していく。



収穫後コンベヤーに並べて、手作業で選別して出荷。

豆知識

「花が落ちて実が生まれる」という成長の様子から、落花生という名前の由来となっています。



生産者 櫻井 修一さん

私が初めて食べた“おおまさり”は粒が大きく食べごたえがあり、塩ゆでした味と“おおまさり”本来の甘みが絶妙で、食感もホクホク!「うまい!これはぜひ栽培してみたい!」と思い、耕作放棄地を借りて7年くらい前から栽培を始めました。

土の中で実が大きく育つようにと、畝と畝の間を耕し、ふかふかにして空気や養分がよく入るようにしています。“おおまさり”は1株の中でも開花がバラつくため実の成長具合が違いますよ。そのため収穫後は、1粒ずつ殻の上から手で実の大きさを確認して選別します。手間はかかりますが、実が詰まったおいしい生落花生をお届けするための大切な作業です。まだ食べたことが無い方はぜひ食べて、この時期だけの旬の味を楽しんでください!



左がおおまさり!! 普通の落花生より大きくジャンボ落花生と呼ばれています。

レシピ

おやつにおつまみに

つつい食べすぎちゃう!「甘さ」と「塩味」が絶妙!! ゆで落花生

おおまさり300g お湯1リットルの場合、塩は生落花生の3% (塩味はお好みですが海水くらいのしょっぱさ)

【作り方】

沸とうした湯に塩と、おおまさりを入れる。
中火～弱火で30～40分(途中硬さをみる)ゆでて火を止め、そのまま10～20分放置する。
お湯をきって冷まして完成。

ワンポイントアドバイス

長時間ゆで汁に浸したままにしておくと、塩味がきつくなってしまうので注意しましょう。日持ちしないので食べきれなかったら、殻ごと冷凍保存しましょう。



落花生の炊き込みご飯

【材料(3人分)】 お米3合・生落花生100g・塩小さじ1.5・昆布5cm

【作り方】

- 炊飯器にお米と分量通りの水を入れて、昆布と塩、殻をむいた生落花生を加えてスイッチを入れる。
- 炊きあがったら昆布を取り出し、落花生を全体に混ぜれば出来上がり。



コープデリ取り扱い週

生落花生(おおまさり) 300g 10月1回 10月2回

「ちばベジレポート」バックナンバーはこちらから▶

