

落花生

らっかせい
— 県内一を誇る生産量 —



県内外で人気の高い「ふたごちゃん」



一本の苗に約20個から30個の実をつけます。



黒羽子観光農園の一角にある落花生の観光農園

県内では「だつきしょ」の通称で呼ばれている落花生は、アンデス山脈が原産地で、15世紀から17世紀の大航海時代以降に欧州や北米、アジアに広がったと言われています。

鹿屋市には、明治10年ごろに旧山川町から花岡村に伝わり、砂質土壌であるために発育が良好で、きれいな豆が生産できたことから、花岡落花生として栽培が盛んに行われていました。

そして、明治20年ごろには、台風にも強い作物ということで、大隅半島で広く栽培されるようになりました。

現在、鹿屋市は落花生の有数の産地として、花岡地区を中心に48haの栽培面積があり、生産量は148トンと県内一を誇ります。

また、平成5年には生活研究グループが鹿屋の特産品である落花生を生かそうと、塩ゆでした落花生を真空パックにしたオリジナル商品「ふたごちゃん」を開発。ふたごちゃんは、平成16年度の鹿児島県農村女性起業加工品コンクール惣菜・漬物部門で優秀賞に輝きました。

落花生には、悪玉コレステロールを減らし血圧を下げる働きがあるほか、便通を促し、血糖値の上昇を抑える働きのある食物繊維が豊富に含まれているため、心臓病・動脈硬化・糖尿病などの生活習慣病の予防にも効果があると言われており、私たち現代人に必要な健康野菜の一つとなっています。

【問い合わせ】

市農政課
0994311117

Interview インタビュー

一生懸命作ることが大事

黒羽子 勇さん(73歳)
(吾平町上名)



落花生を作り始めて12年。現在、黒羽子観光農園内の畑で遅まきの落花生を15a作っています。落花生は、種まきから90日で収穫できるので、10月ごろには、落花生掘りを楽しむことができます。

「来園者に喜んでもらえる良い農作物を提供するんだ」という気持ちを持って、一生懸命作ることが大事です。この気持ちなくしては、いい物は作れません。この農園の生産者は、みんな、私と同じ気持ちで作っています。

ぜひ、季節にあった旬の農作物を、一年を通して収穫が楽しめる同農園に足をお運びください。

家庭でできるピーナッツ豆腐の作り方

材料

塩ゆでピーナッツ 1カップ(100g)
水 5カップ(500g)
片栗粉 1カップ(100g)

作り方

1. 塩ゆでした落花生の殻をとり、薄皮もむきます。
2. ミキサーに落花生と水を入れて、細かくします。
3. こし器でこしてから、片栗粉と一緒に鍋に入れます。そして、中火でかき混ぜ、粘度が出てきたら、弱火にし、さらによく混ぜます。
4. 型に入れて、冷やし固めれば、できあがりです。

