



## 伊東さんの生落花生



畑にあったものを作るため、ニンニクやショウガと同じように落花生の種も毎年採り続けています。



ジャンボ落花生と呼ばれる「おおまさり」。普通の落花生の約2倍の大きさで、食べ応え十分です。

- ・生落花生は10月中頃まで出荷予定です。
- ・収穫に大変手間がかかるため、1日あたりの出荷量には制限があることをご理解下さい。

### ★こだわり栽培 + ゆで方も秘訣あり！

千葉県で8年ほど前に「ゆで落花生用」に品種改良されて生まれたジャンボ落花生「おおまさり」。少しずつ認知度が広がり、初めて食べた人が「こんな美味しいものがあったのか！」とびっくりするほど、衝撃的な美味しさです。

千葉県は国内産の落花生の約7割を生産している大産地。特にこの辺りの土は落花生作りにあっていますが、さらに伊東さんは落花生の種も採り続け、より自分の畑にあった落花生を育てています。それを機械を使わずに手で1粒1粒確かめながら収穫することで、より品質の高い落花生がお届けできるんです。ちなみに「おおまさり」は普通の豆に比べて粒が約2倍の大きさだけでなく葉っぱや根っこの広がりも大きいため、1株あたりの畑に占める面積は約4倍！何もかもが「ジャンボ」なんですね。

伊東さんは「ゆで方」も研究し、ベストな水・火・塩加減も開発しています。

「300gの落花生に対し水の量は約1.5倍で、塩は茶さじ3杯ほど。絶対に水から煮ること。強火で煮て沸騰したら弱火にし、20分ぐらいでゆで上がり。途中は絶対に蓋を取らないこともポイントだよ」

煎り落花生の旨味やコクとは全く違う美味しさがギュッと詰まった生落花生。枝豆より美味しいという人もいます。まだ食べたことが無い人は、是非その美味しさを体験してみてくださいね。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

### 【産地情報】

◎例年に無い雨天が続き、成りもの、葉物の生育があまり進んでいません。

◎空芯菜、モロヘイヤ、にがうりなどの夏野菜は近日終了予定です。

◎新米は10月から出荷開始予定です。