



殻付き煎り落花生



あゆみさんが煎りを任せられて、もう10年以上。火を止めるタイミングは目で見て確認します。



煎り上がった次は、唐箕（とうみ）という高柳家でおじいさんの代から使われている道具で風選します。



煎り立ての芳ばしい香りに近所の方も「この匂い、本当に良い匂いで好きなんだよ」と12月の風物詩です。

★昔ながらの作り方の煎り落花生です

毎年、年末になると沢山のお問い合わせやご注文を頂く「殻付き煎り落花生」の販売が始まっています。日本に出回っている落花生の約9割が外国産で、さらに千葉県産となると貴重で高価なものが多いです。しかし、おかげさまのメンバー間で「最近の落花生は昔のと違うな。じゃあ、自分たちで作るか」と20年程前から作り始めました。以来、昔ながらの作り方で自分たちでも美味しいと思える落花生を作っています。

品種は落花生の王様「千葉半立」。5月に種を蒔いたものを10月上旬に掘り上げ、自然乾燥させます。その後、土埃にまみれて体を真っ黒にしながら脱穀し、麻袋に入れて冷蔵庫保管します。市販のものは水洗いをしているものが多いのですが、見かけより中身が大切と考え、水洗いはしません。そして注文の度に煎ります。

煎る担当は10年以上煎り続けている高柳場長の長女あゆみさん。実の入り具合や乾燥具合によって焼き上がり時間が微妙に変わるため、目で見て判断します。

「ものによって煎り時間が変わるから難しいんですよ。煎り具合が大体わかるようになってきたのはここ数年ですよ」
煎り上がった次は唐箕（とうみ）という道具で風選別し、さらに手で仕上げ選別します。昔ながらの方法で埃だらけになりますし、手間もかかりますが、その美味しさも格別。「昔に食べたものと同じだ」と多くの方から喜ばれている殻付き煎り落花生です。

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】

◎白菜は12月15日（土）から出荷開始予定です。