



新たな名物になるか！？
一度ご賞味あれ

大岡さんが大きさを普通の落花生と比較して見せてくれた。



ジャンボ落花生(ピーナッツ)

高浜市の農業に新たな風が吹いている。

通常の約1.5倍はあるかというビックサイズの落花生、通称「ジャンボ落花生(ジャンボピーナッツ)」だ。落花生は乾燥させて食べるのが一般的だが、この地方では、塩ゆでして食べる独特の風習があり、「地豆」と呼ばれる。「ジャンボ落花生」は、ゆでて食べるのが最適で、食べ応え十分、甘みが強く、やみつきになるほどおいしい。収穫期は9～11月で、産直市場では飛ぶように売れ、県外からも問い合わせがあるほど人気だそうだ。

ことの発端は、市民の皆さんと特産野菜を考えようというさまざまな動きから、高浜市の風土に適したものとして、候補にあがり、2年前より市と農家の人たちが協働で作り始めた。収穫量が増えれば、加工品としての展開も考えている。今年の市全体の作付面積は、約3,000㎡、収穫量は720kgの見込みで、昨年より3倍になる。

「高取みどり会」(代表 神谷俊夫さん)では遊休農地を活用し、この品種の普及拡大と食育の一環として、今年も高取地区子ども会や町内会、農業関係者と協力して、4月に種をまき、5月に苗を植え、草取りを3回し、10月に収穫を迎えた。「高取みどり会」の大岡卓也さん(本郷町)によると、「今年によく実がついて、上出来だ。水に強く、追肥と草取りをしっかりやれば、だれでも作れるので、多くの人が関心を持って作ってもらえると特産品として勢いがつくね。」とのこと。

荒川明人さん(本郷町)は「子どもたちといっしょに作るの楽しいね。落花生がどういう風に見えるのか知らなかった子もいるかもしれないな。」と話した。参加した小学生に聞くと、「土の中で落花生ができていてびっくりした。」という子もちらほら。体験してみて学ぶことがたくさんある。食育事業としても成果があったようだ。

酒のつまみや、子どものおやつに持ってこいのこの落花生。とりめしに続く高浜市の名物になるか!?今後に期待しよう!

“撮っておき” の たかはま

【第46回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、
有形・無形を問わず、
高浜市の日常の暮らしの中にある
とっておきの「お宝」を紹介します。



▲大きさは5～6cmくらい

LEIA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください!(P.21)

広報 たかはま

早期配布にご協力ください。

編集・発行／高浜市役所総合政策グループ

〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2

TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110

http://www.city.takahama.lg.jp/

電子メール info@city.takahama.lg.jp



広報たかはまは植物油インキを使用しています。