



9/14

2026



次号発行 9月28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。



ちばの畑と、あなたの食卓をつなぐ

大粒・ホクホクの
生落花生『おおまさり』

ユニークな育ち方が特徴の落花生。ゆでて食べるとおいしい生落花生『おおまさり』について、(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。

産直
コープの里

食べて未来へつなごう

協力: (農) 船橋農産物供給センター

Instagramは
こちらから

生産者の櫻井さん

ゆでたてのホクホクとした食感と甘み、大粒の食べ応えに「こんなにうまいのか!」と感動し、落花生栽培を始めました!

「おおきなさやで食味がまさる」おおまさりの特徴

- 粒が大きい!
- 甘みが強い!
- 実がやわらかく、ゆで落花生に最適!

ゆで落花生の作り方

おおまさり 300g
お湯1リットルの場合、塩はお好みですが、お湯の量の3% (約30g) くらい

【作り方】

沸騰したお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。お湯を切って冷まして完成。

ゆでた後は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。



生産者が見守る落花生の力強い成長

7月初旬、青々と茂る落花生の葉が広がる櫻井さんの畑を訪ねました。葉の合間から覗く黄色い花を前に、櫻井さんは落花生の成長について語ってくれました。

「畑の乾燥を防ぐため、自然に土に還るマルチシートを敷いているのですが、花が咲き終わると『子房へい』と呼ばれる茎のような部分が、このシートを力強く突き抜けて、自ら土の中に潜り込んでいくんですよ。すごい生命力ですよね」

大粒が特徴の『おおまさり』をおいしく育てる秘訣は、やはりその「土づくり」にあると言います。「畝*の間を深く耕して、土をふかふかに保つことで、土の中に空気や養分がしっかりと行き渡り、実が大きく育つ環境が整うんです」と櫻井さん。

5月の種まきから120日を経て、9月にはいよいよ大粒の実をつけた収穫の時期を迎えます。

※畑で作物を育てるために、土を盛り上げた部分

名前の由来は「花が落ちて実が生まれる」成長の様子からきています。

7月



8月



土の中でさやが育ち、実ができる

9月～



落花生を手作業で収穫

次世代へ農業を「つなぐ」思い

櫻井さんの情熱は栽培だけに留まりません。新規就農者のために農地確保を支援したり、研修生を受け入れ1から農業を教えたり、若手の育成にも注力して次世代へと農業を「つなぐ」活動を行っています。

その思いは、生産者と組合員をつなぐ産地企画「やさいの楽校*」にも息づき、子どもたちに落花生の魅力伝えていきます。「成長過程をその目で知ること、農業に興味を持ってもらうきっかけにもなりますし、子どもたちにとっても思い出になりますからね」と櫻井さん。

櫻井さんの「おいしい」という感動から始まった生落花生『おおまさり』。ぜひ皆さんの食卓で味わってみませんか。

櫻井さんと
研修生の蓮井あさひさん「やさいの楽校」で参加者の皆さんに種のまき方について話す
櫻井さん

※産地企画の「やさいの楽校」

詳しくはこちらから▶



ちばの大地の恵みを食卓に! ゆで落花生レシピ

豚肉とおおまさりのトマト煮

※料理用には落花生をゆでる場合は、塩の量を調整してください。記載の分量は、ゆでて殻から出した量です。

レシピ提供:千葉県

材料 (4人分)

ゆで落花生 (おおまさり) 100g、
豚こま切れ肉 200g、ニンジン 1本、
タマネギ 1個、シメジ 1株、セロリ 1本、
カットトマト (水煮) 1缶、
固形ブイヨン 2個、赤ワイン 50cc、
オリーブオイル 大さじ2、
ニンニク 1片、水 5カップ、
ケチャップ 大さじ2、塩・コショウ 少々

【作り方】

- ① 豚肉は細切りにし、ニンジン・タマネギ・セロリは1cmの角切りにする。シメジはほくして半分に切り、ニンニクはみじん切り、ゆで落花生は大きなものは斜め半分に切る。
- ② ニンニクをオリーブオイルで炒める。豚肉・ニンジン・タマネギ・セロリ・シメジの順で加えて炒め、ワインを入れる。しんなりしたら水、カットトマト・ブイヨンを入れて沸騰したらアクを取り、ニンジンがやわらかくなるまで煮る。
- ③ ゆで落花生とケチャップ、塩・コショウを加えて味を調えたら出来上がり! お好みでセロリの葉のみじん切りを加えてもおいしいよ!



ハピ・デリ! 取り扱い週

生落花生 (おおまさり)
300g 10月2回までちばベジレポルト
バックナンバーは
こちらから▶