

ヒミツ

1

千葉×落花生“まめ”知識ヒストリー



▲昭和20年代の落花生の手選別風景

千葉県での落花生栽培は、1876（明治9）年に現在の山武市の牧野萬右衛門が、神奈川県から種子を取り寄せて試作したのが始まりとされています。

当時は、イワシの油漬け（オイルサーディン）用にも適していた落花生油をとることを見据え、旭市や山武市を中心に栽培されていましたが、明治時代の終わりから下総台地へ普及。八街市付近では、日照りなどの厳しい条件にも強い品種が海外から入ってきたことで栽培が増えました。大正時代には県が落花生研究に着手し、優良品種の開発などに取り組んだことや、戦後、栄養価の高い食品としての価値の高まりなどから栽培が進み、多くの事業者が誕生しました。

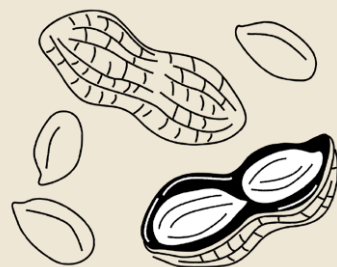
現在は八街市の他、富里市や千葉市などでも栽培され、生産量日本一の大産地となっています。



ヒミツ

2

落花生はどうやって育つの？



ヒミツ

3

これで完璧！落花生品種図鑑



ちばはんたち
千葉半立

風味とコクに優れ、高級品種として根強い人気



ナカテユタカ

実が大きめで粒がきれい



キュー
Qなつつ

甘みが強く、これまでのピーナッツを超える味＝「P」の次は「Q」ということから名付けられた人気の品種



渋皮には老化防止や美肌効果が期待できるポリフェノールが含まれているので渋皮ごと食べるのがおすすめ。「Qなつつ」は渋皮が薄いので食べやすい！

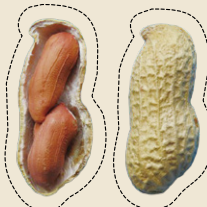
さとか
郷の香

8月から収穫できる早生品種でさやが白い



おおまさりネオ

大きさは他品種の2倍でインパクト抜群！柔らかく甘みが強い

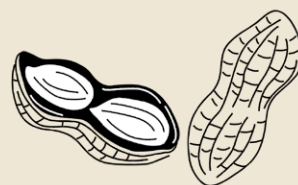


収穫後、乾燥させずにさやごとゆでて食べる“ゆで落花生”には「郷の香」「おおまさりネオ」がおすすめ！

ヒミツ

4

全国唯一！落花生研究室



国内外から集めた約1,500種もの落花生を保管し、日々、品種改良や栽培方法の研究をしています。この研究室からたくさんの新品種が生まれました！

「千葉といえば落花生」と言われるまでになったのは、生産者の皆さんの長年の工夫・努力と挑戦の賜物です。畑で太陽に向かってグッと葉を向ける落花生に元気をもらいながら、“落花生のふるさと”を守っていきます！



左から 青柳研究員 津金室長 菅原上席研究員

知ればもっとおいしい！

落花生の

千葉といえば落花生！今年は落花生の栽培が千葉県で始まってから150周年。一粒に詰まったいろいろな“ヒミツ”をご紹介します！

ヒミツ

5

いま落花生がアツイ！

落花生まつり in 八街

ゆで落花生の試食や落花生商品の販売などの他、ステージイベントやクイズ大会も！落花生を存分に楽しめるイベントです。

日時 9月13日（日）10時～15時

会場 八街中学校校庭（JR八街駅から徒歩2分）

※公共交通機関のご利用をお願いします



落花生の名前の由来！

時間をかけてゆっくり乾かすことで、風味とコクが増し、おいしい落花生になるといわれています

① 種まき

5月中旬～6月中旬



種まきから7日～10日ほどで芽が出てきます。

② 花が咲く

6月下旬～7月下旬



太陽の光をたっぷり浴びて、ぐんぐん成長。1センチほどの黄色い花が次々に咲きます。

③ 実が付く

7月～9月



花がしぼんで落ちる際に、花の付け根から根のようなもの（子房柄）が伸びて地中にもぐり、土の中に実を付けます。



④ 収穫・地干し

9月～10月



掘り取った落花生は実を上にして1週間ほど乾かします（地干し）。

⑤ ぼっち積み

9月～11月



実の部分を内側にして円筒状に積み上げ、稲わらの笠をかぶせて「ぼっち」を作り、1～2カ月間、風に当てて自然乾燥させます。

ヒミツ

落花生を愛する人たちも
ステージに登場



八街市イメージキャラクター
ピーちゃん ナツちゃん

収穫したばかりの今しか
味わえないゆで落花生の
試食など、おいしいもの
や楽しいことがたくさん！

八街へ来るたびに落花生
愛は日々深まるばかり！
皆さんと一緒に最高の思
い出を实らせたいです！



やちまたPR大使 落花生娘



千葉県産落花生
マスコットキャラクター
ピーちゃん

県産落花生商品のパッ
ケージにデザインされてい
るので見つけてね。
会場で待ってるよ！

期間限定

千葉県産「落花生」
コラボレーションメニュー

ホテルのレストランやカフェなどで、県産落花生を使ったスイーツや料理を提供しています。

ホテルニューオータニ幕張

令和9年3月31日（水）まで（予定）



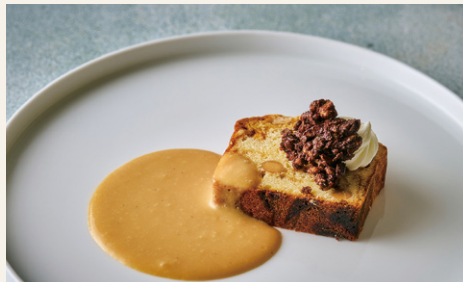
ピーナッツデニッシュ
（パン＆スイーツ「パティスリーSATSUKI」）



ピーナッツプリン
（ペントハウスラウンジ「ペイコートカフェ」）

ホテルオークラ東京ベイ

令和8年9月30日（水）まで



ピーナッツのパウンドケーキ
（「レストラン フォンタナ」シーズンセレクタランチ
～Autumn Colors of Boso～のデザートで提供）



おおまさんのムース
（「レストラン フォンタナ」房総の海と大地の
ディナーコースの前菜で提供）

ホームページで情報発信中！

落花生イベントやさまざまな企画の情報を掲載しています。
ぜひチェックしてみてください！

問 県生産振興課
☎043-223-2830



千葉の落花生は、
次の150年も。

