

# 今話題のジャンボ落花生

# おおまさり

見てビックリ!!

甘くてビックリ!!

自然の甘さで大好評!!

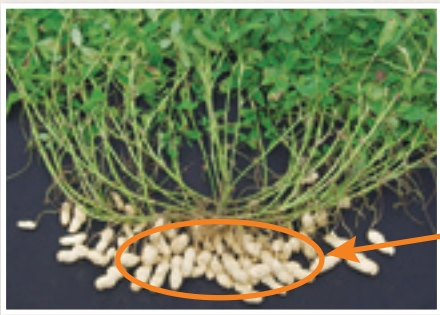
千葉県が  
14年かけて  
開発した **新品種**

おおまさりは粒が大きく、シヨ糖の含有量が他の落花生よりも多いので、甘くて美味しいのが特徴です。また、オレイン酸比率が高く、とても健康的です。

品 種 名	シヨ糖 (%)	脂質 (%)	脂肪酸組成 (%)	
			オレイン酸	リノール酸
おおまさり	7.3	39.5	52.9	26.9
千 葉 半 立	4.8	44.3	49.3	30.0
ナカテユタカ	5.2	44.4	41.5	36.5

※オレイン酸は、善玉コレステロール (HDL) に影響せず、悪玉コレステロール (LDL) だけを減らす一価の不飽和脂肪酸。

千葉県農林総合研究センター  
落花生研究室 提供



実が  
充実部位

※おおまさりは横に広く実 (さや) がつく特性のため、全ての実 (さや) が食べられる状態には育ちません。

根もと (中心) 近くの実 (さや) は生育がよく、中身が充実していますが、端の方の実 (さや) は中身が細く、食べられないものがやや多くありますので、ゆでる前によく選別してゆでてください。

## ゆで落花生の作り方

ゆで落花生のおいしさを知っているのは生産農家と地域の方だけです。煎り豆とは一味違ったフレッシュな味と甘さを手作りで味わって頂き、八街市産落花生のおいしさをぜひ皆さんも再発見して下さい。

### 材 料

殻付き生落花生 (新鮮なもの) …… 1 kg (約 2 ℓ)  
水 …… 2 kg (約 2 ℓ)  
食塩 …… 40 g 前後

塩分・ゆで時間は、お好みで調節してください。

塩分濃度は  
約 2% です



八街市イメージキャラクター  
「ピーちゃん ナッツちゃん」©八街市

### 作 り 方

- 1 よい殻を選び水洗いする。
- 2 材料 (殻付き生落花生・水・食塩) を鍋に入れてゆでる (ゆで時間は下記参照)。  
(普通鍋……………約50分  
圧力鍋……………圧力がかかったら弱火にして約10分ゆで、火を止め余熱で8分おく。
- 3 ゆで落花生は当日中に食べきる。  
残ったゆで落花生は腐りやすいので、速やかに冷凍庫に入れる (-18℃)。
- 4 冷凍したゆで落花生を食べる時は、熱湯で3分くらいゆでて解凍し、温かいうちにお召し上がりください。  
電子レンジでの解凍は、ラップをして1~2分加熱してください。

### 注 意 点

ゆでる前のナマ落花生は、品質低下 (常温では甘みが落ちる・カビが出やすい) が速いので、当日中にゆであげるか、ゆでられない時は7~8℃くらいの冷蔵庫に入れ、翌日には必ずゆでてください。