

落花生販売店
マップ



やちまた産落花生のご案内

やちまた産落花生

八街市優良特産落花生推奨協議会認定店

落花生の種まきから収穫まで!

新緑のまぶしい5月。爽やかな風と共に、種まきの季節がやって来ました。



①

(マルチ張り)
保温や雑草防止のためのマルチと呼ばれるフィルムを張ります。



②

(種まき) 種は横向きにして、深さ3cm程の所に1粒か2粒ずつ、まいてゆきます。

(発芽)
種をまいてから1週間ほどで芽が出てきます。



子房柄が伸び始めたところ (開花)

種をまいてからおよそ1か月半。夏の到来と共に、黄色い可愛い花が咲き始めます。落花生の花は朝早く咲いて、強い日射しが照りつけるお昼頃にはしぼんでしましますが、8月中旬まで次々と咲き続けます。



③ (作況調査)

秋も深まり、収穫のシーズンをむかえます。収穫前に、今年の落花生の出来具合を調べる作況調査が落花生組合によって行われます。また、千葉県農林総合研究センター落花生研究室の職員による作況の説明も行われます。



④ (収穫・地干し)

いよいよ収穫です。子房柄が土にもぐってから2か月以上が経ちました。種をまいてからおよそ4か月です。土から掘った落花生の株は、逆さまにして1、2週間畑で乾燥させます。これを地干しと言います。



⑤ (ぼっち積み)

地干しが終わると、それを円筒状に積み上げる作業をします。きれいに積み上げられた落花生の山々。これをぼっちと言います。1か月ほどこの状態で乾燥させます。そうすることで豆の苦味が抜け、甘味と油がのり、ほどよい美味しさになります。このぼっち、八街ではおなじみの風景、昔ながらの晩秋の風物詩です。

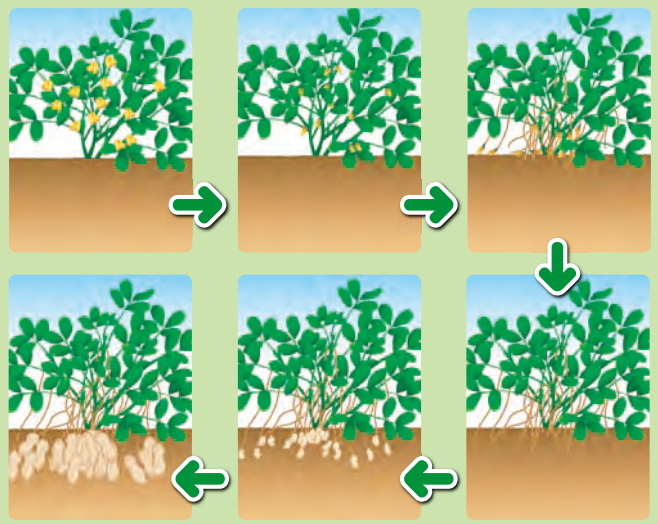


⑥ (脱穀)

程よく乾燥したぼっちの落花生は、畑の中で脱穀されます。茎や中身の無いカラのさやなどを吹き飛ばし、実がしっかり詰まったものだけを残します。

子房柄の様子

花が咲いて数日経った頃、子房柄と呼ばれる花の茎のもとが伸びはじめ、地中にもぐってゆきます。そして莢(さや)をつくり、それが落花生の実となります。意外と知られていない落花生の実のなり方ですが、「花が落ちて実が生まれる」、文字どおりこれが落花生の名前の由来となっています。



商標登録・優良特産落花生について



『八街産落花生』が、平成19年4月13日付けで商標登録されました。この商標登録は、地域ブランドの保護・育成を図るため、特許庁が平成18年4月1日から導入した地域団体商標登録制度に基づき、八街落花生商工協同組合が申請していたもので、八街市およびその周辺地域産の渋付き落花生と煎った落花生が『八街産落花生』として商標登録されました。

近年、価格の安い外国産輸入落花生がたくさん出回っている中、落花生の本来の味を知っていただき、また味わいのある千葉半立種をお買い求めいただくために、八街市では“八街市優良特産落花生推奨協議会”を組織し、本場やちまた産落花生を自信をもって推奨しております。



八街市優良特産落花生推奨協議会認定店

(あいうえお順)

MAP D-4

推奨番号 28

低温焙煎こだわりの殻付き落花生
じっくり、ことこと仕上げの落花生甘納豆
香り豊かな石挽きピーナッツペースト

(株) 伊藤国平商店
＜落花生の煎り具合 ふつう＞

八街市八街ほ35番地
☎043-444-1125 ☎043-443-1125
●交通/JR八街駅北口徒歩3分 国道409号沿い

MAP E-5

推奨番号 50

一度食べたら忘れられない、当社オリジナルのバラエティピーナッツ20種類
全国にお届け致します。

(株) 生形商店
＜落花生の煎り具合 ふつう＞

八街市八街に95番地
☎043-444-0205 ☎043-443-0151
●交通/JR八街駅徒歩7分 銚子街道踏切そば

MAP E-5

楽天市場関東エリア「地域特産品賞」
受賞店
楽天、ヤフー、アマゾンなどで発送中

(有) 遠藤 ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街に50番地5
☎043-444-0778 ㊟043-444-7925

●交通/JR八街駅徒歩20分

推奨番号 29



MAP F-5

一粒一粒に想いを込めて風味豊かに煎上げております。煎りたてを熱い内に真空パックにし全国地方発送いたします。

いつも煎りたて酒井のピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街ほ1040番地
☎043-444-0568 ㊟043-444-4050

●交通/国道409号沿い
八街自動車教習所を東金方面に200m先の左側

推奨番号 36



MAP E-4

落花生加工・販売
地方発送承ります。

(有) おおつか

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市八街に120番地
☎043-443-3177 ㊟043-444-2880

●交通/JR八街駅徒歩5分

推奨番号 10



MAP C-4

創業以来60年、八街の落花生にこだわり続けてまいりました。自社製造17種類の落花生を、全国へ発送承ります。

真行寺 ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市文違301番地
☎043-444-0607 ㊟043-443-3696

●交通/JR八街駅から3km 国道409号沿い
ベトナム隣り

推奨番号 21



MAP E-4

千葉半立種専門店、煎り方にこだわり、甘味、風味が残る様に弱火で時間をかけています。地方発送承ります。

(株) 岡本 ピーナツ

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市八街ほ386番地
☎043-444-2424 ㊟043-444-2425

●交通/JR八街駅徒歩7分
国道409号東金方面に向い日向入口信号右

推奨番号 33



MAP B-4

地方発送は承っておりませんので
ご了承願います。

寿豆喜商店

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街ほ48番地
☎043-443-2535 ㊟043-443-2536

●交通/国道409号沿い JR八街駅車15分

推奨番号 1



MAP C-4

心を込めた、こだわりの落花生を自信を持ってお届けします。ぜひご賞味ください。

粕谷 商店

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市文違301番地
☎043-444-0009 ㊟043-444-0010

●交通/JR八街駅車10分 国道409号沿い
シダックスそば

推奨番号 20



MAP B-4

落花生加工販売
ゆで落花生冷凍販売
地方発送承ります。

(有) 高安 ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街ほ51番地
☎043-443-5355 ㊟043-443-7771

●交通/酒々井プレミアム・アウトレットから約800m
酒々井ICから車で5分

推奨番号 7



MAP F-4

安心安全の自社加工 香ばしい
最高の風味 千葉半立落花生

(有) 黒川 ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街ほ1035番地
☎043-444-2427 ㊟043-443-2290

●交通/山田IC車15分 国道409号沿い
八街自動車教習所そば

推奨番号 12



MAP E-4

きつね色までいかない浅めの煎りで豆本来の甘さです。地方発送承ります。

田久保 商店

<落花生の煎り具合 やや浅い>

八街市八街ほ230番地
☎㊟兼用 043-444-0152

●交通/JR八街駅徒歩3分

推奨番号 17



MAP F-3

落花生加工販売、地方発送承ります。
煎りざや、煎り豆、落花生甘納豆、蜜ざや、ゆで豆
甘味風味にこだわったおいしい落花生づくり。

(有) 土屋ピーナツ

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市八街い103番地33
☎☎兼用 **043-444-3668**

●交通/佐倉ICから車で約15分、八街市スポーツプラザ
近く、JR八街駅から車で約10分

推奨番号 5

MAP E-2



推奨番号 15

昔ながらの「天日干し乾燥」にこだわった
「天日干しさやいり」。香り豊かで濃厚な
「香るピーナツクリーム」がおすすめ。

落花生のますだ

八街市八街ろ26番地
☎ **043-443-0155** ☎ **043-444-3735**

●交通/佐倉ICから国道51号を經由して県道227号線を
八街方面へ3km

MAP G-3

おいしさを増す落花生の天日干し
地方発送 ヤマト、ゆうパック、佐川

寺嶋商店

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市吉倉627番地1
☎ **043-445-5419** ☎ **043-445-3386**

●交通/JR八街駅車10分
県道53号線沿い川上小学校近く

推奨番号 41

MAP D-4



推奨番号 27

最高の風味 千葉半立落花生
地方発送承ります。

(有) 丸葉のピーナツ

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市文違301番地140
☎ **043-444-0322** ☎ **043-444-2281**

●交通/JR八街駅徒歩15分 国道409号沿い

MAP E-4

煎りたてを工場直送でお届けします。

(株) 広島屋ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街ほ380番地34
☎ **043-444-0911** ☎ **043-444-0912**

●交通/国道409号
ヤングボウルそば

推奨番号 43

MAP E-5



推奨番号 18

落花生製造、販売、地方発送
おおまさり(レトルト)
貸農園、技術指導相談OK。

(有) 緑川商店

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市大木672番地3
☎ **043-444-1189** ☎ **043-444-1089**

●交通/JR八街駅徒歩10分 スーパータイヨーそば
佐倉IC車15分

MAP E-5

豆は断然“深煎”!
甘さと香ばしさをバランス良く引き出す
絶妙な煎り加減が自慢です。

(有) 深澤ピーナツ

<落花生の煎り具合 やや深い>

八街市八街に49番地
☎ **043-443-4622** ☎ **043-444-2527**

●交通/JR八街駅から約1.8km 佐倉ICから約12km
県道22号線沿い

推奨番号 31

MAP E-4



推奨番号 30

大地の恵み本場八街の美味しいピーナツ
地方発送承ります。

山下ピーナツ

<落花生の煎り具合 ふつう>

八街市中央10番地11
☎☎兼用 **043-444-0177**

●交通/JR八街駅北口から徒歩5分 国道409号信号角

MAP E-5

さや煎り落花生、ゆで落花生
落花生商品を各種取り扱っております。
地方発送承ります。

(有) フクヤ商店

<落花生の煎り具合 やや浅い>

八街市八街に242番地
☎ **043-444-0432** ☎ **043-444-5050**

●交通/県道43号線沿い JR八街駅徒歩約20分

推奨番号 14

11月11日は、ピーナツの日

11月はおいしい新豆が出回る時期。
落花生はひとつの殻に2粒の豆が入って
「ふたご」のようですね。
そこで、「11」がふたつ重なるこの日が
ピーナツの日になりました。

八街市イメージキャラクター



ピーちゃん

ナツちゃん