

## 高級品種「おおまさり」



「おおまさり」(左)は、実が大きくて柔らかいのが特徴(写真上)。やますは県産落花花生の生産量拡大プロジェクトを手掛けている



# 規格外の落花花生加工品に

## やます 甘納豆やせんべい開発

千葉県産の土産物店を展開するやます(千葉県市原市)は出荷できない落花花生を甘納豆などに加工し販売する事業に乗り出す。高級品種「おおまさり」の規格外の種子を使うことで廃棄ロスを減らし農家の安定収入につなげる。落花花生の生産拡大に取り組む千葉県の補助を受けて2017年度中に製品化し、県内や東京都内の自社店舗で販売を始めたい考えだ。

「おおまさり」は通常の落花花生に比べて実が大きく甘くて柔らかいのが特徴のブランド品種だ。

千葉県独自の食べ方である「ゆで落花花生」用に適した品種として千葉県が開発。10年3月に品種登録され、県の推計によると15年度の栽培面積は68畝程度という。

ただ、発芽率の悪さなどから種子の4〜5割が出荷に適さない規格外として廃棄されているという。

やますは発芽しなかったり規格外に認定された種子を

を原料に甘煮や甘納豆、せんべいなどに加工する。千葉県産業振興センターの農商工連携事業として助成金を受けてまず、60kgの種子を引き取り、県内の協力工場などで試作品の開発を始めた。

今後、早期に商品化のメドをつけ、17年度中に千葉県や都内に計12店舗

ある「房の駅」で発売を目指す。価格は1袋500〜600円を想定している。順次商品を拡充するほか、甘煮などは業務用として製菓業者などにも卸す計画だ。

やますは16年3月から、グループの農業生産法人などと共同で、落花花生の生産農家を支援する事業を開始。落花花生の園