



落花生 規格外を加工品に

やます 高級品種、廃棄ロス削減

【千葉】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生を甘納豆などに加工して販売する。高級品種「おおまさり」の規格外

「おおまさり」の実は大きすぎて軟らかいのが特徴

の種子を使う。廃棄ロスを減らして農家の安定収入につなげる。2017年度中に製品化し、県内や都内の自社店舗で販売を始める考えだ。

「おおまさり」は通常の落花生よりも実が大きく、甘くて軟らかい。千葉県独自の食べ方である

ゆで落花生に適した品種として県が開発し、10年3月に品種登録された。

県の推計によると15年度の栽培面積は68㌖程度だが、発芽率の悪さなどが種子の4〜5割が規格

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甘煮や甘納豆、せんべい加工する。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、まず60㌖の種子を引き取り、県内の協力工場などで試作品の開発を始めた。

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。順次商品を増やすほか、甘煮は業務用として製菓業者にも卸す計画だ。