



食べごたえのおおまさり! 殻が美しい郷の香

おおまさりも郷の香も茹でておいしい落花生です。おおまさりが千葉県で開発された品種で、その粒の大きさから食べ応えがあり、近年その人気が急上昇しています。ただその収穫量に少し難があり、一粒一粒が高級な品種です。

茹で落花生に適した品種

郷の香はそのキレイな見た目から、ゆで落花生にしても粒が美しい品種です。近年、世間を賑わせている千葉で誕生した新品種のかけあわせにも使われた品種なんです。

郷の香 おおまさり



落花生でも色々な品種があるんです。

落花生には大きく4つの種類があります。煎っておいしい品種、茹でておいしい品種があって、食べ方によって落花生を分けた方が良いでしょう。煎った食べ方が定番で、千葉でも圧倒的に煎りが人気ですが、茹でも近年人気なんです。

ただいま出荷に向けて
準備中!!

生産者 石川さんの おおまさり 収穫風景

千葉の
農家さんの畑から
おおまさりの
収穫風景を
レポート!

えっ!?

2017年の収穫風景



石川さんの畑だよ!
おおまさりの収穫は夏。
8月頃から開始していきます!



手作業でしたか。
収穫開始。



落花生って
一株が大きいんだね!

