



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 1 月 3 日 (水)

発行 館長 加藤智一

千葉と言えば「落花生」

落花生の旬と言えば、収穫と天日干しを終えた今、ということになるのだそうです。ほんの 5~6 年前まで、私は、落花生はビールのお供「柿の種」と一緒に入っているあの姿しか知りませんでした。ところが何という事でしょう！新豆の塩茹でを食べた時のあの感動。ほくほくとした触感で甘みもあり、殻を剥く手が止まりませんでした。

そんな落花生ですが、今や千葉県の代名詞と言っても過言ではありません。その歴史は、千葉県八街市を中心とする農業試験場の研究史とともに発展してきました。そこでは、日本唯一の落花生指定試験地として、品種改良と栽培技術の確立に大きな役割を果たしてきました。明治期に始まる栽培の歴史は北総台地の土壤・気候が落花生に極めて適していたことにあります。現在でも国内産落花生の約 8 割が千葉県産であり、「茹で落花生」や「煎り落花生」など独特の食文化が根付いています。

そもそも落花生の原産地は南米アンデスです。地下に実を結ぶ「地下結実性」が特徴で、花が落ちて実をつけることから「落花生」と呼ばれるようになりました。日本への伝来は 1706 年、中国経由で本州へやってきました。沖縄では早くから栽培されましたが、本格的な普及は明治期に入つてからのことです。明治 7 年 (1874 年)、政府がアメリカから種子を導入し全国に配布しました。千葉では明治 9 年 (1876 年)、山武郡南郷村 (現山武市) で牧野万右エ門が試作したのが始まりとされています。千葉で栽培が広まった理由は、まず千葉県北部の九十九里平野や北総台地は火山灰質の関東ローム層で、水はけが良く落花生栽培に最適だったことがあげられます。また、当時の旭市や銚子市周辺はやせた砂地で適作物が少なく、落花生が新たな収入源として注目されました。そこで、匝瑳郡鎌数村 (現旭市) の戸長・金谷総蔵が栽培と販売を推進し、旭市を中心に産地が形成されました。さらに大正期になると、干ばつに強い中国系品種が導入され、八街(やちまた)市を中心に栽培が拡大しました。戦後は栄養価の高さから需要が急増し、千葉が全国一の産地として定着していったのです。現在、国内で流通している落花生の約 9 割は外国産ですが、国産の約 8 割が千葉県産です。中でも八街市は日本唯一の落花生指定試験地で、昭和 33 年



以降品種改良が進み、煎り落花生として贈答用高級品種「千葉半立」の他、茹で専用で強い甘みのある「郷の香」や、極大粒で食味良好の「おおまさり」、甘みが強く煎り豆用に適し、加工後も食味が落ちにくい「千葉 P114 号」(愛称: Q なつ) などが育成されました。

このように、千葉県が落花生の代名詞となった背景には、明治期の導入と地域指導者の尽力、北総台地の土壤条件、戦後の需要拡大がありました。さらに「茹で落花生」や「節分の殻付き豆まき※」といった地域独自の食文化が、千葉落花生を単なる農産物以上の存在へと押し上げています。落花生は千葉の風土と人々の生活に深く根差し、「千葉といえば落花生」と言われる所以なのです。



※「節分の殻付き豆まき」とは、大豆ではなく殻付きの落花生を撒く習慣のことです。北海道(9 割以上が落花生派とされます)や東北、新潟、長野、九州南部など雪国や一部地域でも行われており、殻に守られているため衛生的で、雪の上でも拾いやすいという合理的な理由から定着しました。千葉県のような落花生産地ではむしろ大豆派が多いという逆転現象もあり、地域性が際立つ文化です。