

●落花生の収穫

○西印旛沼ロング

○印旛沼UP

38 千葉県北部にある西印旛沼<sup>にしいんばぬま</sup>。いま印旛沼は、北と西、二つの調整池に分かれています。その周辺は北総台地と呼ばれ、日本有数の畑作地帯です。

○大和芋収穫UP

○収穫風景ロング

39 なかでも西印旛沼に面した佐倉市は、大和芋の産地です。

○掘りだす手元

40 北総台地の火山灰性土壌で育った大和芋は特に粘りが強いと言われています。

○大和芋の出荷

41 佐倉市では年間およそ640トンの大和芋を出荷しています。千葉県ではトップクラスの出荷量です。

○軽トラが出る

42 佐倉市で大和芋の裏作<sup>うらさく</sup>として、つくられているのが落花生です。落花生は、大和芋の連作障害を防ぐ効果があるからです。

○畑へ向かう

○トラクターを下ろす

43 この日、収穫する落花生の品種は千葉半立ち。  
千葉県で開発され、もともと栽培されている品種です。

○掘り取り移動

44 落花生の収穫では、まず、掘取り用の金具で土の中の根を切断、株を浮き上がらせます。

○掘り取りロング

○株を逆さにする

45 その後、株を引き抜き、逆さにしてサヤを上に向けて並べます。今年の落花生の出来具合はどうなのでしょうか。

○貝塚さんインタビュー

丹尾「できがいい・・・」

貝塚「はい、いいですね」

丹尾「どうしてわかるんですか」

貝塚「サヤの色で・・・実が入っていない

とどうしても、いま頃まで青くなっているのです。実が一杯はいつている頃になると、適当に収穫できるように葉っぱが落ちるのですよ」

○株を見せながら

貝塚「これが花ですよ、ほんと、この下に蔓が出て莢が地面にささるっていうか、下にはえるのですよ」

○資料映像・子房が伸びる

46 花が受粉して一週間もすると

○資料映像・土の中

○変色した株 P U

○籾殻を敷く Z B

○籾殻を敷く U P

○株を重ねる

花の付け根である子房が  
伸び出します。

この伸びた部分を子房柄と言います。

47 子房柄は、土に向かってどんどん伸び、  
やがて土にささります。

48 土の中にささった子房柄の先が  
水平になってふくらみ、サヤが  
できます。  
そのサヤの中でマメが育つのです。

49 このように、花が落ちたところに  
サヤが生まれます。  
だから落花生言うんですね。

50 3週間後、  
落花生の株が枯れて  
すっかり変色すると、  
野積みが始まります。

51 野積み、つまりボッチをつくるには、  
最初、地面に籾殻を敷きます。  
籾殻を敷くことによって、  
地面からの水分の上昇を防ぎます。

52 その上に変色した落花生の株を  
次々と重ねて行きます。

○高く積む

53 自分の手が届く高さまで  
積み上げていきます。

○稲わらに乗せる

54 そして、最後に、雨を防ぐため、  
準備してきた稲わらに乗せます。

○できあがったボッチ

55 どうして稲わらを使うのでしょうか。

○貝塚さんインタビュー

貝塚「早く乾きやすいのですよ。風通し  
がいいということ。

○ビニールシートのボッチ

ビニールシートをかぶせるのはここ  
10年ぐらいですよ。はやってきた  
のは。いままでずっと。あとはワラ  
であんだコモとかそういうもの、あと  
コーヒー豆の入っていた南京袋って  
あるでしょう。あれなんかよく被せ  
ていましたね」

○貝塚さんインタビュー

○脱粒風景ロング

56 ボッチを作ってからおよそ10日後、  
畑では落花生のサヤを取る脱粒と  
いう作業が行われます。

○株を入れる

57 1つのボッチからはおよそ  
40キロの落花生が取れます。

○出てくる豆アップ

○資料映像・脱粒風景

58 昔は、このように  
ボッチを自宅の庭先まで運び、  
近所の人たちと共同で脱粒作業を

行っていたそうです。

○天日干しロング

59 農家で袋詰された落花生は、  
仲介業者の手を経て加工業者へ  
売られていきます。

○選別ロング

60 天日で干しながら、形の悪いものや  
殻の割れているものを選別します。

○選別アップ

○袋詰め

61 このようにして作られる  
千葉県産落花生の味は、  
また格別なようです。

○商品が出てくる

○落花生豆腐と味噌俯瞰

62 落花生の産地での代表的な郷土料理  
といえば落花生豆腐と落花生味噌。

○豆腐と味噌

63 農家で自家用に作って  
食べていたものです。

○落花生味噌を作る

64 落花生味噌は、  
サヤから取り出したマメを  
軽く炒ってから味噌と砂糖で

○出来た落花生味噌

○落花生料理を食べる

味付けして出来上がりです。

65 農家それぞれに自慢の味付けがあつて、昔から土地の人々に愛されてきました。

66 落花生豆腐も落花生味噌も、香ばしい風味のある食べ物です。