



足立区都市農業公園で収穫・販売

秋の味覚 なま 生落花生

令和4年9月15日 送付枚数：1枚

！ここがポイント！

■ なま 生の落花生です！乾燥した落花生とは違います！

「落花生」と言われて思い浮かべるのは、乾いた殻に包まれていて指でパキッと割るとピーナッツが出てくるものだと思います。これは乾燥した落花生で、都市農業公園の落花生は「生」で販売しています。

■ 旬は9月～11月

生落花生は、乾燥する前の状態を言い、水分を多く含んでいます。旬であるこの時期は、都市農業公園のスタッフが毎日収穫をしているため、とても新鮮なままお届けしています。

■ 塩茹でがポピュラーな食べ方

生の落花生は塩茹でして食べるのがポピュラーです。モチモチした食感は、乾燥落花生にはないものです。そのほか、炊き込みご飯にして食べるのも美味しいです。

◆ 落花生は土の中でできる！

鮮やかな黄色の花がしぼむと、花の根本から子房柄（しぼうへい）という茶色い茎のような細い管が伸び始めます。子房柄は、どんどん地面に向かって伸び続け、やがて土の中に潜りこみます。土の中に3～5cm伸びると、子房柄の先端が膨らんでサヤができ、その中に豆（実）が育ちます
ぜひ、取材・報道をお願いします。



落花生の畑。緑が鮮やかです。

足立区都市農業公園（足立区鹿浜2-44-1）

- 開園時間：午前9時から午後5時まで
（5月から8月は6時まで）
- 入園料：無料
- 休園日：毎月第1・3水曜
- 販売料金：1袋350円



茶色い管のようなのが子房柄。土の中に豆ができます。

■ 本件に関する問い合わせ先

足立区都市農業公園 責任者：浅羽 広報：木村・林 ☎03-3853-4114

■ 発信者

政策経営部 報道広報課 報道担当 谷内 ☎03-3880-5816 〓070-5598-7874