



「落花生焼きみそ」(右530円)



◆取材協力店DATA

千寿恵

千葉県中央区栄町16-2
電話番号:042-225-6688
URL <http://www.chizue.com/>



ピックアップ

落花生
(千葉)

食材豊かな「江戸の台所」

房総半島を抱え、温暖な気候と豊かな土壌を持つ千葉県は、古くから「江戸の台所」として知られる。九十九里地域のイワシや天然の生息地があるアワビ、サザエ、東京湾のアサリ。ネギやダイコン、サトイモ、カブ、パセリ、ナシは、日本一の出荷額を誇り、アイリス、フリージアなど花の生産も盛んだ。

「魅力的な食材の宝庫ですが、千葉と言えば、落花生だと思います」と、千葉市内で郷土料理店「千寿恵」を営む佐野千寿恵さんは言う。「掘り起こしたばかりの落花生を、殻ごと40分くらい茹

でる。熱々のまま食べると、甘くてすごくおいしいの」と、顔をほころばせる。

落花生は、マメ科の植物で南アフリカが原産。日本では、明治期から本格的な栽培が始まった。現在では、ほとんどを輸入に頼るが、国内生産量の約7割を千葉県が占めている。水はけの良い関東ローム層の土壌が、落花生を育てるのにぴったりだからだ。

同店の「落花生焼きみそ」は、炒ってから砕いた落花生を、ネギ、かつお節とともに味噌にまぜ、焼いて食べる。落花生の香ばしさが、味噌の甘さをひきたてる。佐野さんは「栄養価が高い落花生を味噌に混ぜて、保存食にする。これは、昔ながらの農民の知恵です」と話す。