



今月は千葉県が生産量日本一🌸『**落花生**』についてご紹介します。

### 【名前の由来】

落花生は地上で咲いた花の茎から子房柄(しばうへい)が伸び出し、地面にもぐり、土の中で実が育ちます。花が落ちて豆が誕生する事から『**落花生**』と呼ばれます。

旬の落花生を使って  
手作りピーナッツバター



炒り落花生200gは薄皮をむく



落花生・砂糖30g・サラダ油大さじ1杯をフードプロセッサーに入れて攪拌する

フードプロセッサーに入れるだけでとっても簡単に出来るんだね♪



だんだん脂分が出てきました。

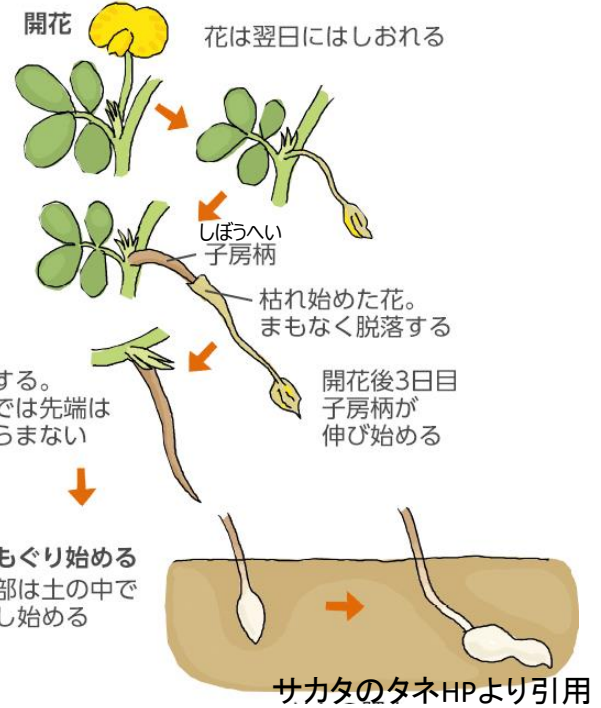


ずいぶん滑らかになってきましたね。

出来上がり★

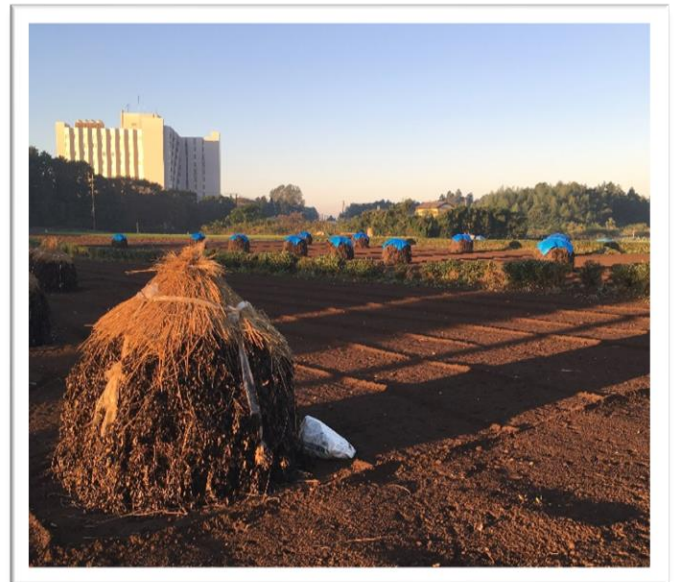


冷蔵庫で1か月ほど日持ちします。



### 【収穫は今が最盛期】

収穫された落花生は、畑に円筒状に積み上げ自然乾燥させます。この塊を『**ぼっち**』と言います。



2021年10月23日撮影 富里市

ピーナッツバター	
大さじ1杯あたり	
エネルギー	:140kcal
蛋白質	:5.3g
リン	:78mg
カリウム	:154mg
塩分	:0g