

# 大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた  
名品・名産・名所などの  
よかもんをご紹介します

## 落花生（だつきしよ）



ナビゲーター

鹿児島きもつき農業協同組合

竹之下 典明さん  
のりあき



▲花岡町の落花生生産農家 宮迫さん夫婦

「だつきしよ」の通称で呼ばれ、鹿屋では昔から身近な食材である落花生。今回は鹿児島きもつき農業協同組合の竹之下典明さんに落花生について紹介していただきました。

「落花生は南アメリカ原産で、江戸時代に日本に入ってきました。その後明治20年ごろ垂水から花岡村（現花岡町）に伝わったと言われています。花岡は落花生の栽培に適した砂質土壌で、きれいな豆が生産できたこ

とから、花岡落花生として栽培が盛んに行われるようになりました。市内全域に栽培が広がっていたのは、昭和に入ってからのことです。

現在、鹿屋市は花岡地区を中心に40haの栽培面積があり、県内一となる年間80トンの生産量を誇っています。

落花生は、花が受粉して落ち、地中で実を結ぶことから名付けられたと言われています。鹿屋で最初に落花生を栽培した人が地中に実がなるということを知らず、花が咲いたのに実がなかったかと思つて引き抜いたところ、沢山の実がついていたという笑話が残っています。

落花生の利用方法として鹿屋でポピュラーなのは、塩茹でや落花生豆腐、五目煮などがあります。落花生豆腐はお店で手軽に買うことができますが、家庭の手作りのものにも違った良



さがあり味わい深いですね。

落花生には、コレステロールの低減効果があるリノール酸やオレイン酸、血糖値の上昇を抑える働きがある食物繊維が豊富に含まれているため、動脈硬化や糖尿病等の生活習慣病予防に効果があると言われています。また二日酔いの原因となるアセトアルデヒドの分解を助けるナイアシンも多く含んでおり、お酒のお供にぴったりですが、カロリーが高いので食べすぎには注意してくださいね。

食欲の秋。美味しくて身体にも良い鹿屋の落花生をぜひ味わってみてください。」

