

関東の千葉県における令和2年産の作付面積は、4,980haで、全国の80%を占めています。

また、国内の作付面積は、ピーク時（昭和40年）以降、輸入などの影響で、令和2年には約1/10（6,220ha）に減少しています。

落花生には、ポリフェノールが多く含まれていると言われており、食べる時は、渋皮ごと食べるのがお勧めです。

11月11日は「ピーナッツの日」で、美味しい新豆が出回る時期です。



資料：農林水産省「令和2年産作物統計」、写真：千葉県より提供

らっかせいになるまで



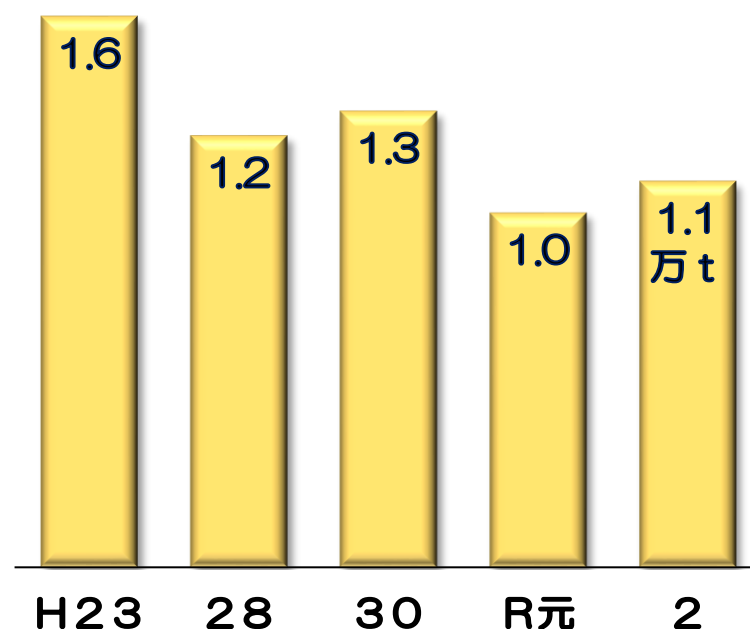
らっかせい製品の主な種類

茹で落花生	落花生を食塩で味付けし茹でたもの
煎り莢	殻付きと言われる、莢のまま煎って仕上げたもの
煎り豆	食塩で味付けしたり「素煎り」のもの
バターピーナツ	食塩、マーガリン等で味付けしたもの
落花生油	落花生の脂肪分（5割）からとれる搾油

資料：（一財）全国落花生協会ホームページより

収穫量の推移

（千葉県）



資料：農林水産省「平成23年、28年、30年、令和元年、令和2年産作物統計」