



Working
 働くお父さん・お母さん!
fathers and mothers!
 — 最高級「千葉半立」を使った極上落花生 —
「はなしまの落花生」
 店主・花島和博さん

甘みとコクを出す熟練のワザ

「はなしまの落花生」は、八千代市の中央部、萱田地区の住宅街にある老舗の落花生専門店。三代目店主・花島和博さんは、米農家として米作りに取り組むかわら、家族ぐるみで落花生の加工・販売を手がけています。「落花生の魅力は栄養価が高く、何ととってもおいしいこと。味が濃厚でコクがあるので夏のビールのおまけにもぴったり。家族や親戚、友人が集まる場で、おしゃべりしながらつまんでほしいですね」と花島さん。

店頭で扱っている主な品種は、昭和27年に千葉県で育成された、千葉半立。味、香りともに最高級といわれ、煎り豆にすると香ばしさと甘みが口の中に広がり、他品種では味わえない「後を引くお

いしさ」を堪能できるのが特長です。

こだわりはそれだけではありません。八街市や成田市の農家から仕入れた落花生は、選別や焙煎をすべて手作業で行います。選別は、一粒一粒、形の悪いものや傷んだものを見極める作業。難しいものは、目で見ただけではわからないことだから。「まれにニオイがちよつと違うと感ずることもある」と花島さん。腐敗した豆が混じっていることもあるので、こうした選別作業を焙煎後にも行い、万全を期しています。

煎りざやの焙煎にかかる時間は約2時間。おいしさを引き出すには、じっくり火を通すことが大切。そのため、季節や天候によつて火力や煎り時間を細かく調整します。「うちは甘みとコクを出すため焙煎はやや強めにしています。強すぎ

ても弱すぎても味が台無しになるので、最後の10分間が勝負。ばあつと香りが引き立ったら味見をし、香ばしき、甘み、歯触りが合格なら焙煎機から取り出します。こうして手塩にかけて作られた豆は、甘みも風味も格別です。

今も現役の熟練職人として働くお父様のもと、幼少時から仕入れに関する見識を深め、選別や焙煎のスキルをじっくりと磨いてきた花島さんが手がける極上の落花生。「地元の人でも、千葉半立」という品種を知らない人が多い。もっとたくさんの方に、この品種のおいしさを知ってほしいですね。」

子どもの自主性を尊重

そんな花島さんの趣味はサーフィン。

休みの日には小6（長男）、小4（長女）、小3（次女）の子どもたちを連れて海岸に出かけてリフレッシュ。サーフィンや磯遊びなどをして楽しみます。

子育てのこだわりを花島さんに尋ねると、「自分はあまり親らしいことをしてないので、4人目の子どもかな」と笑いつつ、「できるだけフラットに、友だちのように接するよう心がけている」と話します。「子どもには子どもの考えが、超えると。だから将来のことは自分で考えて決めてほしいし、親としてはその考えを全力で応援したいですね。」

今後は、ブドウの有機栽培や熱帯地方のインディカ米の栽培にも意欲を見せる花島さん。伝統の中にも新しさを模索し、一家一丸となつて老舗を守る。そんな姿がとても印象的なご家族です。



1 煎りざや用の焙煎機の前で、煎り具合をチェックする花島さん。2 取り出したさやは、一つ一つ入念にチェック。3 豆の選別作業。判断は見た目だけでは難しく、熟練の勘が必要。4 袋詰め作業をする花島さんと次女のそらちゃん。5 住宅街の一角にあるお店。6 一番人気の煎りざやは、1袋(200g)950円。

DATA

はなしまの落花生

千葉県八千代市萱田 1143

TEL.047-482-7026 / 営業時間: 9:00 ~ 18:30 (無休)

工場自家焙煎した煎りたての落花生はすべて千葉県産の最高級品。人気の炒り豆(殻つき、むき実)のほか、味つき(砂糖がけ、抹茶ピー、味噌ピー)、豆菓子など種類も豊富。9月ごろからは甘みが強い人気の新品種「Qなつつ」、大粒でやわらかいゆで落花生「おおまさり」も取り扱う。ネット通販でも購入可能。

<https://www.hana-p.com/>

Kazuhiro Hanashima

