

まちかどネットワーク



富士市の特産「ゆで落花生」
私たちが日常的に食べている「ゆで落花生」は、実は全国的に見ると珍しい食べ方であることをご存じですか。
多くの地域では、乾燥させて煎ったカリカリの食感が一般的ですが、富士市周辺をはじめとする県内の一部地域では、古くから落花生をゆでて食べる、独自の郷土文化が根づいています。
生の落花生は水分が多く、収穫後わずか数日で風味が落ちてしまうほど傷みやすいため、かつては生産地周辺の限られた人しか味わえない「幻のローカルフー

富士市の特産「ゆで落花生」



甘さとコクの味わい白雪落花生

Fujiマウンテンゴリラっかせい

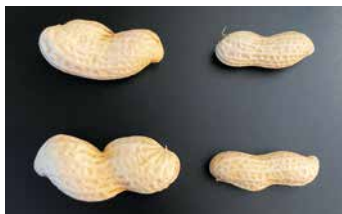
ド」でした。

3人の農家を作った新名物

「Fujiマウンテンゴリラっかせい」は、ゆで落花生を、「より大きく、よりおいしく育てて、市民の皆さんへ届けたい」という熱い想いから生まれました。令和5年にブランド化され、JA（農業協同組合）を通じて昨年からは本格的に販売を開始。柑橘類を手がける仲村翔太さん（岩本）を筆頭に、仏事用のシキミやトウモロコシなどを栽培する渡邊貴久さん（今宮）、レモン農家の望月綾さん（岩本）の3人が共同で栽培に挑戦しています。

インパクトある名前の由来は、落花生の「さや」が富士山の雪のように白いくと、そしてゴツゴツした力強い見た目がゴリラの顔を連想させることからひらめいたそうです。

特徴について、仲村さんは「一般的な落花生と比べて、約2倍の大きさがあり、大粒で食べ応え抜群です。濃厚な甘みと柔らかな食感



▲Fujiマウンテンゴリラっかせい(左)

を兼ね備えていることも特徴ですね」と話します。

極上の味を届ける

栽培へのこだわりを伺うと「土づくりから徹底的にこだわっています。育てるチャンスが年に一度しかないため、実の入りやおいしさがどうなるか毎年ハラハラしますし、何年経っても慣れません。だからこそ、選別は一つ一つ丁寧に手作業で行っています。私たちにとても新しい挑戦。より多くの人に知ってもらい、『おいしい』と『うれしい』の輪が広がっていけば」と話す望月さん。

渡邊さんは「近年の地球温暖化による猛暑や不安定な天候は、栽培の大きな壁ですが、自分や家族が『おいしい』と感動できるものを作ることが、結果的にお客さんへ最高の味を届けることにつながると信じています。いつもお客さんの笑顔を思い浮かべながら育てています」と優しくほほ笑みます。

9、10月が旬の「Fujiマウンテンゴリラっかせい」。

富士山の豊かな自然と、3人の情熱が育んだ極上の味を、ぜひ皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。



▲望月さん、仲村さん、渡邊さん(左から)