

落花生が収穫時期を迎えた。子どもの頃はナンキンマメと呼んでいておやつ代わりによく食べた。煎った豆を機械で潰してピーナッツペーストを作ったりもした。砂糖も何も入れないので、甘みはほとんどなし。お菓子やキャラメルなどはなかった時代だからそんなものでも腹の足しにはなった。落花生は煎っても美味しいが“しいな”と言って小さく未熟な豆を茹でて食べるとなかなか美味しい。未熟果なので柔らかく、茹でるとフニャフニャになる。このフニャフニャ感がたまらない。



花→子房柄→結実
5月9日播種→7月中旬開花
→10月下旬収穫



お店では手に入らないこの“しいな”落花生が食べたくて、自分で栽培してみた。今年で2年目、昨年収穫した種豆を保存して蒔いたものだ。何十年ぶりに食べた茹でた“しいな”の落花生、懐かしい感触と味が甦った。たくさん収穫できそうなのでピーナッツペーストも作ってみようかな。マメ科の落花生は根に根粒菌がつくのでチツソが固定され、肥料はいらない。ネズミやカラスの被害から守れば毎年栽培可能だ。畑の楽しみがまた一つ増えた。