



「解凍すればいつでも手軽に食べられます」と説明する北原店長

推し の一品!!

9月号

JAはだの

うでピー

昔ながらの風味をそのままに

秦野市のJAはだの加工所で、贈答品やおやつ、おつまみにぴったりな冷凍ゆで落花生「うでピー」の今期8.5トン全量の加工が終了した。塩ゆでした落花生を急速冷凍したもので、地域に伝わる昔ながらの風味を、新鮮なまま閉じ込めた。毎年、購入を心待ちにしているリピーターも多い人気商品だ。

落花生は秦野の特産品で、昔から地元の農家などで塩ゆでにして食べられてきた。1989年にこれを商品化したのが「うでピー」だ。秦野の方言で「ゆでる」を「うでる」と言うことから名付けられた。

生の落花生を用い、毎年8月に製造される。大型の圧力釜を使い、さやごとゆでるため、豊かな香りもそのままだ。使用する品種は、実の大きな「郷の香」。ゆで食べるのに適しており、20年ほど前から市内で栽培

されているという。

「はだのじばさんず」の北原慶徳店長は、「ゆで加減や塩加減が難しい」と話す。冷凍であるため、製造から1年間も保存が利き、常温で解凍すれば旬の味をいつでも楽しめる。贈答品にも適しており、県の「かながわブランド」や市の「はだのブランド」に認定されている。

「落花生が始めると夏を感じる」と北原店長。営々と作られてきた落花生は、秦野の人たちにとって特別な農産物だという。盆地特有の風土と、急速冷凍の技術がうまくマッチした「うでピー」には、土地の魅力が凝縮されている。「秦野の農家の人たちが自信を持って出荷しています」

1袋250グラム入りで税込み600円。「はだのじばさんず」で販売。

はだのじばさんず

所在地：秦野市平沢477 ☎0463-81-7707

営業時間：9:00～18:00 (3月～9月)

9:00～17:00 (10月～2月)

定休日：毎月第2火曜日(7月・8月を除く)、1月1日～3日

JAはだのHP▶

