

良食味新品種「Qなっつ」を軸とした、落花生生産体系の高度化

- 1 代表機関・研究統括者
千葉県農林総合研究センター 桑田 主税
- 2 研究期間：2019～2021 年度（3 年間）
- 3 研究目的
平成 30 年度にデビューした良食味落花生新品種「Qなっつ」の普及・定着を図るため、高品質安定生産技術及び機械一貫体系を確立するとともに、特徴を活かした新商品を開発する。
- 4 研究内容及び実施体制
 - ① 「Qなっつ」の高品質多収栽培技術の確立
現地での「Qなっつ」の栽培条件やシヨ糖含有率を調査し、安定して高シヨ糖含有率となる栽培法及びゆで豆用栽培技術を確立する。
(千葉県)
 - ② 機械化栽培体系の確立
播種機、収穫機、自走式拾い上げ脱莢機、簡易な乾燥技術を組み合わせた現地実証を行い、機械化一貫体系を確立する。
(千葉県、片倉機器工業株式会社)
 - ③ 「Qなっつ」の特徴を活かした加工・販売方法の検討
味覚センサーによる食味評価、機能性情報収集、実需者と連携した商品試作により「Qなっつ」の特徴を活かした新商品を開発する。
(千葉県、学校法人順天堂 順天堂大学、八街落花生商工協同組合)
- 5 達成目標
「Qなっつ」のシヨ糖含有率が6%以上となる栽培技術を確立するとともに、労働時間を慣行 30%減の 40 時間/10a となる機械化体系を確立する。また、特徴を活かした新商品 2 アイテム以上を作成する。
- 6 期待される効果・貢献
機械化体系の導入により、経営規模が拡大し、将来的には生産コストが低減できる。食味の良い「Qなっつ」及びその特徴を活かした新商品が提供される。

新品種「Qなっつ」が H30 本格デビュー

- 「Qなっつ」は愛称、Pの次がQ、ピーナッツを超える
- TVや新聞などで取り上げられる
- 約60ha(県下1.2%)、50店以上で販売開始



【特徴】甘みが強く、莢の見た目がきれい、多収
平成30年品種登録、登録名「千葉 P114 号」

課題

「Qなっつ」で圃場での生育・品質にばらつき

落花生栽培は機械化が遅れ、生産者は高齢化

「千葉半立」を中心とした昔ながらの贈答用販売

研究内容・研究体制

「Qなっつ」の収量・食味の安定と向上

現地のサンプル収集

八街落花生

甘みを高める栽培法

千葉県

ゆで豆用の栽培法

千葉県

目標

ショ糖含有率 6%以上
現状 5~6%

落花生生産体系の機械化

自走式拾い上げ脱莢機

片倉機器工業

簡易な機械乾燥

千葉県

機械化体系の実証

千葉県

労働時間 40時間/10a
慣行の 30%減

「Qなっつ」に適した加工・販売方法

味覚センサー品質評価

千葉県

落花生の機能性評価

順天堂大学

特徴を活かす新商品

八街落花生

新商品 2アイテム以上
煎り莢中心からの脱却



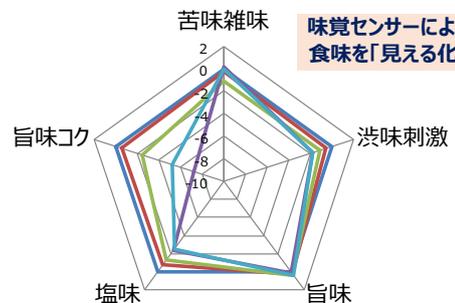
野積み乾燥を省略し、品質をコントロール



自走式拾い上げ脱莢機

早生の「Qなっつ」と晩成品種との組み合わせた機械の利用期間を拡大

実需者も加わった品質向上対策と加工商品づくり



波及効果・国民生活への貢献

- ◎ブランド力の向上、地域産業の活性化
- ◎省力化による生産コスト低減
- ◎気候に左右されない乾燥、安全安心な農産物