

## 茨城県オリジナル品種 常陸大黒の赤ワイン煮



○材料 常陸大黒 300g, 赤ワイン 400g, グラニュー糖 450g, 吸水時の水 適量  
重曹 水の0.3%, オレンジ・レモンのスライス 各1枚

### ○作り方

1. 常陸大黒を洗い、鍋に入れて、豆の重さに対して6倍の水に浸けて約2日戻す。
2. 鍋の水をかえて、強火にかけ、沸騰してきたら中火にして、アクが出てきたら丁寧に取り除く。
3. 2のお湯を捨て、もう一度重曹入りのたっぷりの水で約2時間とろ火でじっくりと煮る。煮ている間は、お湯が豆を覆う水量を必ず保つ。
4. 鍋に赤ワイン、グラニュー糖1/3、オレンジとレモンを入れて中火にかけ、ひと煮立ちしてきたら、常陸大黒を入れて煮る。沸騰してきたら火を止めて冷まし、この作業を2回繰り返し、仕上げる。  
この時に赤ワインで常陸大黒を覆えない場合は、豆の煮汁を足して、必ず豆を水で覆う状態を保つ。



Piatto  
Suzuki

いばらき食のアンバサダー Piatto Suzuki オーナーシェフ鈴木弥平氏監修