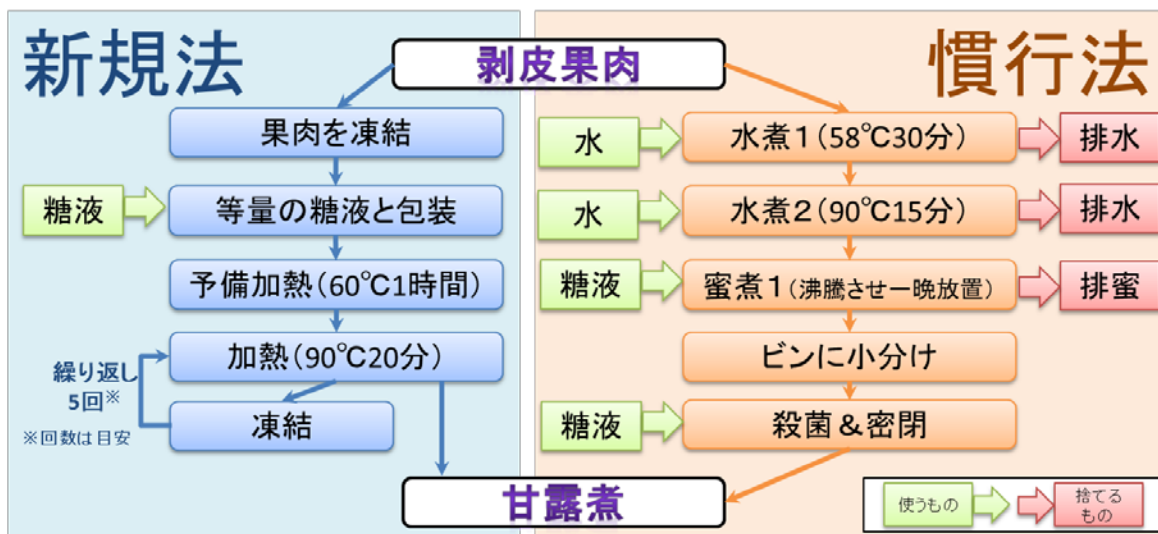


「ぼろたん」に適した甘露煮加工方法 ～ 崩れずに美しくおいしく ～

クリ「ぼろたん」は渋皮が剥けやすい特徴があり、加工に向けた品種と期待されています。しかし、通常の方法で甘露煮に加工すると煮崩れしやすく、クリの形をした甘露煮にすることが困難でした。そこで、崩れずに、美しく、おいしい甘露煮に加工する方法を新たに開発しました。

真空包装し、加熱&凍結を繰り返す

クリを剥皮し、果肉を凍結します。凍ったままの果肉と同量の糖液を包装袋に入れて、真空包装します。包装袋ごと水につけて徐々に加熱し、60℃になったらその温度を1時間保ちます（予備加熱）。新しく用意した水に移して90℃まで加熱し、その温度を20分保ちます。20分後、流水中で冷却して、冷めたら凍らせます。90℃20分の加熱と凍結を5回程度繰り返します（回数は仕上がりの硬さによって加減してください）。



開発した加工方法(左:新法)と今までの方法(右:慣行法)

崩れにくい

加工中の崩れの発生を慣行法の1/3～1/4に減らしました。包装すること、加熱温度を低く抑えることで、果肉が動いてぶつかり合うことを防ぎ、加熱・凍結を繰り返すことで果肉を軟らかくしています。

おいしい

慣行法では、クリの香りが加熱によって飛散してしましますが、新法では包装した状態で加熱するため香りが強くおいしい甘露煮になります。

砂糖の使用や排液処理を軽減できる

加工中の水や糖液の交換が不要で、糖液用の砂糖の購入費用や、使用済みの水・糖液の排液処理の費用を節約できます。

普及上の留意点

- ・「ぼろたん」以外の品種もこの方法で甘露煮加工できます。
- ・工程途中は凍結状態で保存できるため、繁忙や納期に合わせて作業できます。
- ・下になった果肉がつぶれないよう、包装袋を積み重ねたり、立てて置いたりしないようにしましょう。

美しい

「ぼろたん」ならではの外観を活かした甘露煮に仕上がりました。

