

# 花豆「常陸大黒」は真空調理で簡易に加工できる

真空調理による加工方法は、十分吸水させた「常陸大黒」を同量の糖液とともに真空包装し、袋ごと圧力鍋で30分加熱します。加熱調理と殺菌が一度ですむため簡単にでき、軟らかくなった豆に直接触れることがないため、皮の破けるリスクも低くなります。5℃冷蔵で3ヶ月、冷凍なら6ヶ月以上保存が可能です。

## ● 生豆重量の2.2倍以上吸水 ●

皮を軟らかく仕上げるためには、生豆重量の2.2倍以上になるまで0.3%重曹水を吸水させます。

通常の浸漬では3日間かかりますが、生豆と3倍量の0.3%重曹水をビニール袋に入れて真空包装すると、16時間（約1晩）で十分吸水させることができます。

また、重曹を添加することにより、皮を軟らかくし黒色をきれいに保つ効果があります。

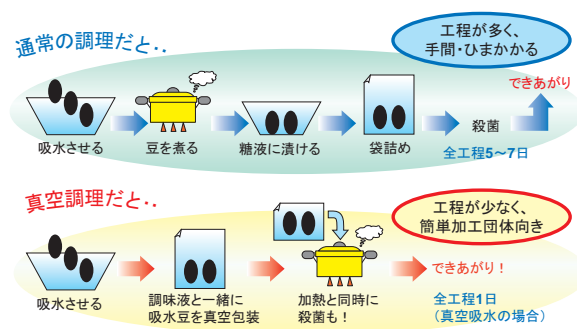


図1 慣行法と真空調理法の加工工程図



写真1 吸水豆と糖液を入れて真空包装した袋

## ● 糖液濃度は20～40%が最適 ●

真空調理法では20～40%の糖液を使用します。この濃度は、豆の糖度を15～26%に仕上げるのに適しています。糖液が20%未満だと割れが多く発生し、40%を超えると煮豆が硬く、シワが目立った状態になります。

吸水させた豆と同量の糖液を、120℃まで耐熱性のあるナイロンポリの袋に入れて真空包装し、圧力鍋で30分加熱すると完成です。

## ● 長期保存も可能 ●

40%糖液を使用して、圧力鍋で30分加熱した場合、5℃冷蔵で3ヶ月、冷凍保存で6ヶ月以上の保存が可能です。

解凍は冷蔵庫内または室温で行ってください。

ただし、冷凍後解凍する際に皮がはがれやすくなりますので、取り扱いに注意が必要です。



真空包装機

圧力鍋

写真2 「常陸大黒」の真空調理に必要な機材