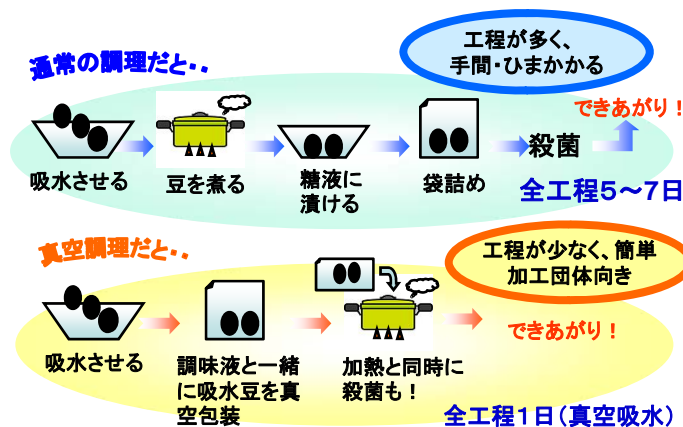


花豆「常陸大黒」は真空調理で簡易に加工できる

農業総合センター園芸研究所

花豆「常陸大黒」は生物工学研究所で育成した黒色・大粒の新しい品種です。県北地域を中心に栽培され、地域特産品として期待されていますが、皮が硬くて破れやすいため、加工品に仕上げるのが難しく、非常に手間がかかりました。

そこで、真空調理法を活用して、簡単な工程で皮まで柔らかく煮る方法を検討しました。この方法だと加熱調理と殺菌が一度にでき、柔らかくなった豆に直接触れることがないため、ほとんど皮も破れません。



吸水

0.3%重曹液を生豆重量の2.2倍以上になるまで十分吸水させます。

自然吸水: 3日

真空吸水: 16時間(1晩)

*生豆と3倍量の0.3%重曹水を真空包装



袋詰め

吸水した豆、豆と同量の糖液をナイロンポリの袋に入れ、真空包装します。

糖液は20~40%程度が適しています。

注1) 袋は120℃以上の耐熱性があるものを使用しましょう。

注2) 加熱時に袋がふくらみやすいので真空包装するときには十分脱気します。



調理・殺菌

水をはった鍋の中に、真空包装した豆を袋ごと入れ、加熱します。調理と殺菌が一度にできます。

・圧力鍋: 30分加熱し、出来るだけ長時間蒸らします。

・普通の鍋: 3時間加熱



完成

圧力鍋で30分間加熱した40%糖液煮の場合、5℃冷蔵で約3ヶ月、冷凍保存で6ヶ月間保存が可能です。ただし冷凍すると、解凍した際皮がはがれやすくなりますので注意が必要です。

注3) 賞味期限の設定は、各自で保存試験を行い確認してください。

