

## 真空調理による花豆「常陸大黒」の 塩味ドライパックへの加工方法

みんなで進めよう  
茨城農業改革

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、甘く煮たものを和菓子や洋菓子などに活用しています。

今後、さらに用途を拡大して、総菜などにも活用してもらうために、薄い塩味のついたドライパックへの加工方法を開発しました。

### 吸水

1%塩水を生豆重量の2.2倍以上になるまで十分吸水させます。なお、1%塩水の代わりに水を吸水させ、同様に加工すると、味のついていない状態に仕上がります。

自然吸水:3日

真空吸水:16時間(1晩)

\*生豆と3倍量の1%塩水を真空包装



### あく抜き

豆のえぐみが気になる場合は、あく抜きの工程を入れます。吸水させた豆を沸騰水中で10分程度ゆがくと、えぐみを取ることができます。



### 袋詰め

豆の水を切り、室温程度に冷ましてから、豆をナイロンポリの袋に入れて、軽く空気を抜く程度に真空包装します。

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) あまり強く真空引きすると、豆が煮えて軟らかくなった時につぶれてしまうため、適度に調整してください。



### 調理・殺菌

水をはった圧力鍋の中に、真空包装した豆を袋ごと入れ、10分間加熱します。調理と殺菌が一度にできます。



### 完成

5℃で冷蔵すると、2ヶ月程度保存することができます。冷凍すると6ヶ月程度保存が可能ですが、解凍した際、非常に皮がはがれやすくなるのでご注意ください。

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。

### 再加熱および活用方法

冷めると豆が硬くなるため、食べる際に再加熱する必要があります。ドライパックの豆を袋から出して沸騰水中に入れ、火を止めて5分程度温めるとホクホク感がもどります。

また、シチューやスープ、炊きたてのご飯等にまぜて活用すると、総菜感覚でおいしくいただけます。



左上:サラダ  
上:シチュー  
左:豆ご飯