

真空調理した花豆の甘煮

真空調理とは、農産物をポリ袋等に充填し、中に空気が残存しないよう脱気して真空にした後に、加熱する方法です。真空にするのは、加熱する際に袋の中に温度むらができないようするためです。また、真空調理しますと、そのまま製品にできますから、販売にも便利です。茨城県農業総合センターでは、地場特産品である「常陸大黒」に真空調理法を適用し、甘煮製品を開発しています。農産加工の事例として役に立つと思われるので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 予め吸水させた生豆を等量の糖液と一緒にナイロンポリ袋に入れ、真空包装し、袋ごと鍋などで加熱します。真空シールできる装置があれば操作は簡単です（図）。
2. 吸水に際しては0.3%の重曹を加えますと、皮が軟らかく仕上がります。この工程も真空にしますと、通常3日かかるところが16時間で十分吸水します。
3. 糖液の濃度は、20%～40%が適当でした。少なすぎると、割れが多くなり、多すぎると煮豆が硬くなります。圧力鍋で加熱すると、普通の鍋では3時間かかるのに対し、30分で充分でした。
4. 製品（写真）を5℃で冷蔵しますと、風味を損なうことなく3カ月保存できました。現在市販されているものは1週間ですから、保存期間が大幅に改善されたこととなります。
-40℃で冷凍保存しますと、6ヶ月まで風味を損なうことなく保存できました。しかしながら、解凍後に再調理すると皮が剥がれやすくなる問題がありました。

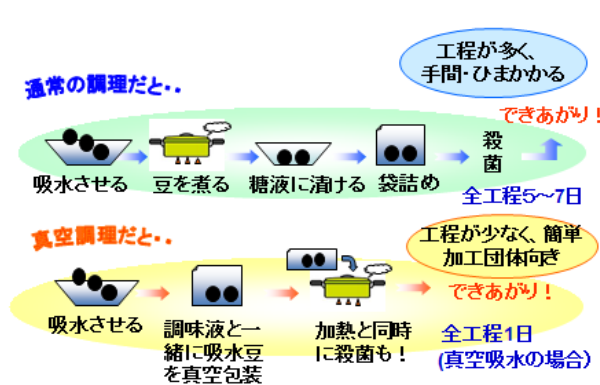


図 真空調理法の特徴



写真 製品の一例

☆ 活用面での留意点

1. 真空調理法を用いてドライパックに加工する方法も試しています。皮のシワや割れが見られず温かいうちはホクホクとしている反面、冷蔵保存するとでんぷんが老化するために、再加熱が必要でした。
2. 詳細については、茨城県農業総合センター園芸研究所流通加工研究室(TEL: 0299-45-8340 : 代表)にお問い合わせください。
(食総研アドバイザー 柳本正勝)