

# 早採り落花生のびーなっつバター 20121008



建築家長村寛行氏ご自慢の 珠洲農園全景

アスパラ・大生姜・小生姜・人参・里芋・落花生・サツマイモ・茄子・茗荷・長葱  
なめこ・椎茸・えのきだけ

長村さんは、週一回金沢から 150km の珠洲農場に通っています。

週末ファーマーにて、この農園で和泉さんと2人分、ほぼ一年分の野菜の自給自足に成功

長村さんは、みんなが作っているもらえる野菜をあまり作りません。



(Fig.1)

「早採り落花生」約1 m角の面積に葉を広げる落花生2株を建築家河合俊和氏と体験収穫 楽しかったです。

金沢から戻ってさっそく洗いました。(Fig.1)

長村さん「欲張り弾丸ツアー」をありがとうございます。

楽しかったよ～ とても勉強になりました。

長村さんに「茹でピーなっつ」をしこたまご馳走になってきました。我が家の治子ちゃんも、千葉に住んでいた伯父さんから生ピーなっつをもらうことが多く、よく知っている…とのことで 今回は久しぶりに「ピーなっつバター」に加工することにしました。

この品種、でかいのが特徴とのこと 大きくてうれしいです。

洗って土を落として、一晩外で乾燥しました。

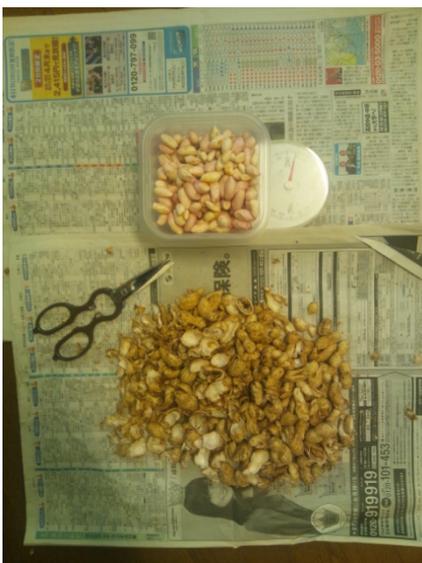


(Fig.2)

剥いてみます。(Fig.2)

殻はしっかり、その内側は少しソフトで中にぎっしり実が詰まっています。茹でピーのように手で殻をむくことはできません。ハサミで殻を切るようにして剥きました。

薄皮が桃色できれいです。



(Fig.3)

剥き終わりました。(Fig.3)

殻の山

現時点での質量 290g



(Fig.4)

(Fig.5)

さて、焙煎…テフロンはかわいそうなのでパエリア鍋に頑張ってもらいます。  
弱火で煎ることこと 30 分 (Fig.4)  
香ばしさは ちょっと動物性蛋白質の感じ ピーナッツぽくない。  
なかなか乾いた感じになりません。  
さらに 110°Cのオープンで 60 分

なんとか乾いた感じになってきました。  
(Fig.5)



(Fig.6)

やはり 未だ少し若かったか…

ピーナッツ風に簡単に薄皮が剥けるものがあまりありません。  
途中で何個か口の中に消えながらも最終成果品は  
薄皮向きを断念したそのまま食べる用 30g  
なんとか薄皮の剥けたもの 120g (Fig.6)

この時点での含水率を 15%と想定すると

$150./115=130.43$   $290/130=223\%$

皮むき直後の含水率は 123% だったことになります。

この自由水と結合水の除去に

ガスエネルギー 13A 弱火 30 分と

1.5kW 電気オープン 110°C 60 分が投入されました。

いわゆる乾燥した殻付きピーナッツの実のように、気持ちよく薄皮のはがれたものは 5粒くらいしかありませんでした。  
残りのものは ナイフや爪で薄皮を無理やりはがす感じ  
この期に及んでも、ちょっと銀杏風にしっとりとしているものもありました。

いよいよピーナッツバターに挑戦。

昔作ったことがあります 全然覚えていません。

いろいろ WEB から意見聴取の結果 バターとメイプルシロップを投入する手法が採用されました。

フードプロセッサが仙台に行っていて居ません。



(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)

人力による「フードプロセッサー」代替作業 (Fig.7) (Fig.8)

いよいよすり鉢の登場 WEB 情報によると「フードプロセッサー」方式でも仕上げはすり鉢作業になるようです。ひたすら磨ります。楽しい作業です。(Fig.9)



(Fig.10)

おおまかな材料の目安 (Fig.10)

1. ぴーなっつ 100g
2. メイプルシロップ 30CC
3. バター 30g

在庫のメイプルシロップが丁度無くなる感じ。

前もバターを入れた覚えていません。

ひたすら磨りますが、なんかクスクス風の質感で、しっとりしてきません。

仕上げにメイプルシロップとバターを入れて練ります。

しかしまひとつ バターっぽくなりません。



(Fig.11)



(Fig.12)

協議の結果さらにバターとガムシロップを投入して最終兵器であるバーミックスにて加工することになりました。

さっそく保存用容器に回収  
保存容器内にて作業します。

バーミックスは好きな調理器具のひとつですが とても熱くなるところがちょっと怖い  
どうでしょうか

ま、あまり強烈な感じのないとても上品な「ピーナッツバター」が出来上がりました。

クッキーに練り込むと美味しそうな「調理素材」的なものでもあります。

高カロリーな感じのあまりない ダイエット用「ピーナッツバター」って感じ

冷蔵庫の保存で 4日くらいしかもたない…とわれています。

もちろん 冷凍保存の技を使えば別…

そんなに沢山食べれるものではありません。

あまり欲張らないで 100gくらいにしておくのがいいと思います。

すり鉢作業が けっこう大変です。

あー楽しかった。 ではまた。

早採り落花生のあっさり「ピーなっつバター」でした。