

味な提言

第2回 絹と木綿 「あくまで食感の違い」

豆腐の種類に「絹」と「木綿」があるのを当たり前に思う方も多いかもかもしれません。絹豆腐が一般的になったのは戦後のことです。それまでは木綿豆腐が標準で、絹豆腐は京都や東京の一部で高値で販売されていただけです。

よく「木綿の布でこしたのが木綿豆腐で、絹の布でこしたのが絹ごし豆腐？」と聞かれます。木綿豆腐は、水切りするとき木綿の布に包んで成型するので、豆腐の表面に布の跡が残ります。あくまで絹豆腐とは食感の違いの対比から付いたものです。

豆腐のルーツ中国では、豆乳濃度が8%程度のため、凝固剤を入れるとお湯と固形物の玉子スープ状になり、水切り成型する製法が生まれました。北陸城山地方にある堅豆腐は、大陸系の製法で作られ、硬さを生かした凍み豆腐の原料や田楽としての料理法が発達しました。

琉球系は海水を大量に使うので同様に濃度が低くなり硬い島豆腐になります。同時に塩分も含むために生食には適さず、チャンプルーに加工して食べます。「硬い豆腐(木綿)」=水切りした豆腐、柔らかい豆腐(絹)=水切りしない豆腐」の説明でいいでしょう。

絹豆腐は、濃厚な豆乳を使いプリン状に固めたものを切り分けます。かつては地釜で湯を沸かし、その上に石臼ですった「呉」を煮る方法が取られたため、うすい豆乳だったことが一般化しなかった理由です。

ゆえに、京都では寒天を配合した絹ごしの製法が発明されました。戦後、釜の熱源が蒸気になり、圧力釜が生まれたことで高濃度(12%)の豆乳が得られるようになったこと、そしてグルコノデルタラクトン(GDL)という酸凝縮凝固剤の発明も後押ししました。

滑らかな食感が日本の暑い夏に合う冷ややっこに適するということで、豆腐は夏の食材という地位を築きあげました。特に近畿地方では、切断面が波型になるような絹豆腐専用の包丁もあります。これは、区別しやすくするためと、冷ややっこのときにしょうゆが絡みやすくなるように考えられたといわれます。



愛知県近郊にしかない豆腐がソフト豆腐です。これは絹豆腐と木綿豆腐の中間のもので、製法も独自で昭和四十年代に生まれました。木綿豆腐に使う型箱にビニールを敷き、ここにすまし粉とGDLを水溶きしたものを入れ、熱い豆乳を流し入れ固めます。

ビニールを敷くのは、豆乳が漏れないようにするためで、固まったらビニールの端を持ちあげ上手に引き抜き、布で包んで水切りします。こうすることで木綿の布目が付いて、中は絹豆腐状のツルツとした固めの食感が得られます。

しかし製造ラインが機械化しにくいことと、にがり絹豆腐の台頭によって徐々に姿を消していきました。同時に、近年の需要がまったり感があって甘み、うまみの強いものが評価されるようになり、絹も木綿も軟らかいものが好まれる傾向が強いようです。