

味な提言

第9回 豆腐の仲間「乾燥、漬け…多彩な加工法」

豆腐屋さんの店頭には並ぶ商品を8回にわたって紹介してきました。加工法が意外に多かったかと思えます。多岐にわたる商品を一つの店の中で作っているのが豆腐屋です。おかげで年中仕事があり、生業として成り立っています。

現在の日本で豆腐が手に入らない環境はめったにありません。それほど国民食として根付いた豆腐(豆乳)も、各地方でいろいろなものに加工され、その地域独特の食文化となっています。

一つ目は最近、高級食材として女性に人気があり、全国的に食べられるようになった生湯葉です。かつて冷蔵物流がなかった時代の湯葉は乾物としての乾燥湯葉が主流でした。湯葉の中に、豆乳にウコンを入れた黄色の乾燥巻き湯葉があります。着色した理由は、卵焼きの代用品にするためです。卵焼きの方が湯葉より高級品だった時代です。

湯葉は、豆乳のタンパク質が温度差によって固まったもので、温かい牛乳に膜が張るのと同じ理屈です。家庭でも、豆乳さえあれば、ホットプレートに入れ、ふたをしないで沸騰しないように加熱すると簡単に膜が張ります。豆乳を利用して凝固剤を使わない豆腐が、佐賀、長崎で見られる呉豆腐というものです。豆乳にクズやサツマイモでんぷんを入れ、加熱しながら練り上げ、型箱に流し固めたものです。これを冷やして、わさびじょうゆや、甘みそでモチモチの独特な食感をいただきます。ごまやピーナツを使えば、ごま豆腐やピーナツ豆腐になります。

豆腐の保存というところでは、平家の落人の保存食といわれる「豆腐のみそ漬け」があります。九州・熊本で多く見られる家庭料理で、木綿豆腐をさらに水切りしたものをさらし布で包み、みそで漬け込んだもので、チーズのような食味です。また、東北・山形では、六浄豆腐といわれる豆腐の塩干し的なものもあります。豆腐に塩を塗り、冷蔵環境で数週間すると、あめ色の餅状になります。なたで切るほど堅く、かつお節削り器で薄く削って、吸い物の具にしたり、あえ物に使います。いずれも、とても堅い木綿豆腐で作っており、かつて一般的に食べられていた豆腐が、これであったことがうかがい知れます。



同じ漬ける豆腐でも、沖縄には島豆腐に紅麴を付け、発酵させて泡盛に漬け込んだ「豆腐よう」というものもあります。つまようじの先にこれをごく少量とり、泡盛を飲むと絶品だそうです。本土の作り方と異なるのは、沖縄の豆腐作りの伝わった経路が、台湾ルートということもあり、中国の腐乳の製造方法によく似ているのが特徴です。古来いろいろな加工法が生まれた豆腐は、島国として限られた食材しか入らず、江戸時代に動物を食さない文化があった背景があります。これからも、豆腐を日本人に合った健康的な食材として大事にしたいものです。