

# 豆腐の話

◎豆腐はほぼ大豆と水だけでできていますが、製造方法によっていろいろな種類があり、価格も様々です。今回は豆腐の製造方法による違いを紹介します。

- ・**充てん豆腐**:豆乳に凝固剤を入れて容器に充てんして、包装した後加熱して固めます。製造時に人手に触れない分長持ちします。
- ・**絹ごし豆腐**:豆乳に凝固剤を入れて型箱に入れて固めた後、カット、包装します。なめらかな豆腐ができます。
- ・**木綿豆腐**:豆乳に凝固剤を入れ固まったものを一度崩して、布を敷いた型箱のフタに重しをかけて水分を絞ります。そのため堅めの豆腐ができます。



## ポイント①大豆

国産大豆は豆腐作りに適しています。外国産大豆は価格が安く(国産の2分の1くらい)、豆腐の値段を安くできます。



## ポイント②消泡剤

製造時に豆乳の泡が出て、そのままでは豆腐が上手くつくれないため、消泡剤を使用する場合があります。人手で泡を除去したり、機械で真空脱気する方法もあります。

微量のため添加物として表示の必要はありませんが、物質名を表示している商品もあります。

## ポイント③凝固剤

凝固剤にはそれぞれ特徴があり、例えば昔ながらの「にがり」は大豆の味を引き立てますが、凝固が早く、機械での製造に向かない面もあります。

逆に均一に広がりやすく、機械での製造にも向いた凝固剤もあります。



## ポイント④その他の原材料

食感、味などに特徴をもたせるため植物油脂などを添加しているものもあります。

## ポイント⑤包装後の加熱処理

木綿豆腐、絹ごし豆腐の包装後に加熱処理するもの、しないものがあります。

加熱処理すると長持ちしますが、風味に影響するという意見もあります。

## 【種類別名称とは?】

原材料、豆乳の濃度、製造方法の違いで様々な種類、価格の豆腐があります。そのため一見ただけでは豆腐の品質の違いが分かりにくいのが現状です。

そこで豆腐の業界では、上記の違いが分かりやすいように、種類別の表示を検討しています。

お好みの豆腐を探してみてください!



東海コープホームページに「おいしくって、安全なおはなし」のバックナンバーがあります。



2017年  
10月3週  
(42号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

