

鳥取産「竹輪豆腐」

高宮和彦* ○河本聡子** 阿部真帆*

(*共立女子大, **鳥取県立西高校)

蒲鉾は平安時代から日本に伝わる食品で、魚肉のすり身を細い丸竹に塗り焼いて作られた。一方、江戸時代中期に普及した「竹輪豆腐（竹輪）」は魚肉を使用せず摺った豆腐を棒状にして細い竹の付け、蒸す、煮るなどの処理を施した製品で、普通品として流通していた。これに対して「豆腐竹輪」は脱水した木綿豆腐に魚肉のすり身を練り込み加熱した製品で、江戸時代中期から因幡・伯耆に伝わる伝承食品であり、鳥取県の産物として独自に伝承され現在に至っている。豆腐竹輪は大豆の植物性タンパク質に魚肉の動物性タンパク質をほぼ同量加えた食品で、アミノ酸栄養の上からも理想的な食品の一つであると考えられる。本研究では蒲鉾から竹輪、竹輪豆腐に至る歴史的背景を検討すると共に竹輪豆腐が鳥取県産物として伝承されてきた過程と、現在の鳥取県における製造流通の状況を調査した。また鳥取県内の高校生155人と東京の女子大生のアンケートを通して、若い世代の嗜好調査を行った。後者では鳥取産の竹輪、あご豆腐に竹輪を加えて比較検討させた。特に前者は竹輪豆腐を夕食に、あるいは随時食する機会があるので、‘好き’ないし‘特に好き’と解答した生徒が全体の73%を占めた。しかし初めて食する後者は竹輪の形態をしているのに豆腐の味がするなどの点で、食べ慣れない味を不味とする学生の解答が多くみられた。また前者は県の特産物として大切にしたいと言う解答が21%みられて若い層の郷土想いが伺われた。