

目的 豆腐の保存型と考えられるものとして凍豆腐があるが、これとは別に兵焼とよばれるものがある。これは一般にはほとんど知られていないが江戸時代に出現したもので、夏の上用に豆腐の切片に食塩をまぶして乾燥することによりつくられる。できあがったものは木片のように硬くなっているためこれを削って花がっおになぞうえで酒肴としたり、汁物に入れて食べられていたらしい。われわれはこの兵焼に興味をもち、豆腐を食塩により脱水した時に生じる理化学的変化について検討を行うことにした。本報では食塩の分量を変化させて脱水を行った時の結果について報告する。

方法 市販のもめん豆腐を用い、食塩量を豆腐重量の0.5、1.0、1.5および2.0倍になるよう夫々添加し、35℃で約25日間脱水を行った。試料は7日毎にその重量、水分、食塩濃度、水分活性および切断強度を測定した。

結果 すべての試料において急激な脱水は4日以内に終るようであった。その後試料の重量、水分、食塩濃度、水分活性および切断強度はほぼ一定値に達することが認められた。食塩の分量の割合がこれらの変化に与える影響は少なかった。