

会津の郷土料理，つと豆腐の物理的特性について
 ○竹内信子* 菊池節子** 佐原昊** 近藤栄昭*
 *郡山女大短大 **郡山女大家政

目的 福島県会津地方の郷土料理に、「つと豆腐」と称するものがある。これは、豆腐を藁で包み、あるいは豆腐をすだれで巻いて沸騰水中で加熱したものである。喫食方法は、薄く輪切りにして、「こつゆ」と呼ばれる煮物などの材料にしたり、あるいはそのまましょうゆなどをつけて食べることが多い。そして、その形状、食感などに特徴のある豆腐製品である。そこで、私たちは「つと豆腐」の形態的及び物理的特性について検討したので報告する。

方法 材料の豆腐は、豆腐製造所より直接木綿豆腐を購入した。実験に用いたつと豆腐の調整は次のように行なった。豆腐をまな板の上で5分間水切り後、周囲の硬い部分を約5mm厚さに削り取った後、縦に2等分したものをすだれで巻き、たこ糸で縛った。これを水に入れ、沸騰後25分間加熱後すだれをはずし、流水に浸漬し冷却したものを試料とした。そして、この煮熟による体積変化、豆腐内の経時的な温度変化、及びつと豆腐内にできた空隙について、空隙を直方体と仮定し計算により空隙率を求めた。また、テクスチュロメーターを使用し、硬さ、凝集性、かみ性、もろさ、たわみの測定を行なった。

結果 煮熟水中のつと豆腐の中心温度は、沸騰開始時に67℃を示し、煮熟終了時には、100℃に達していた。体積は、煮沸前に比べ減少の傾向が見られ、その時つと豆腐内にできた空隙の割合は約20%であった。また、テクスチュロメーターによる物性の測定では、材料の豆腐より特に、硬さ、かみ性、もろさについて大きな差が見られた。