

○中澤芳則
(九州沖縄農研)

【目的】

「サチユタカ」は、当初、ラボ試験で豆腐が柔らかいとの評価があり、加工適性を危惧する流通関係者もいた。しかし、「サチユタカ」の普及で加工適性は特に問題にならなかったようである。

「サチユタカ」の豆腐加工適性が優れているという実需者評価もないが、ラボ試験と実需者の加工適性のとらえ方の違いを推測する1つの事例とも考えられる。

そこで、豆腐加工適性が低いといわれる「タマホマレ」、豆腐加工適性が高いといわれる「フクユタカ」、さらに「サチユタカ」の3品種を用いた加工試験と実需者からの聞き取り結果を参考に、豆腐加工適性について若干の検討を行った。

【材料および方法】

加工試験は「サチユタカ」「フクユタカ」「タマホマレ」を供試した。試験前年(2008年)に収穫した種子を10度以下の低温で保管して用いた。豆乳は5倍加水の加熱絞りで調整し、凝固剤は2種類の市販にがり(ともに実需者提供)を用いた。実需者の凝固剤使用量を参考に7種類の凝固剤濃度で作成した充填豆腐の破断応力の品種間の違いを調べた。また、聞き取りは北部九州の複数の実需者から行った。

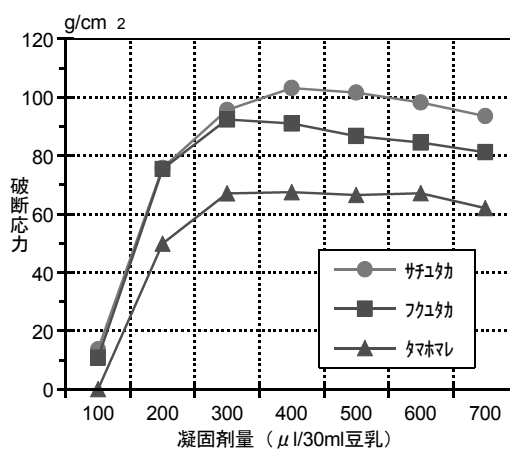
【結果および考察】

第1図および第2図に示すように「タマホマレ」の破断応力は「フクユタカ」「サチユタカ」より明らかに低い。にがりでは、苦みの関係から凝固剤濃度を少なめにすることが多いことから、低い凝固剤濃度の結果を比べると「フクユタカ」「サチユタカ」間の破断応力の差は小さいが、この2品種と「タマホマレ」間の破断応力の差は明らかに大きい。最低濃度の凝固剤では「タマホマレ」の豆腐は自重で崩壊するものが多かったが、「サチユタカ」ではそのようなものはなかった。

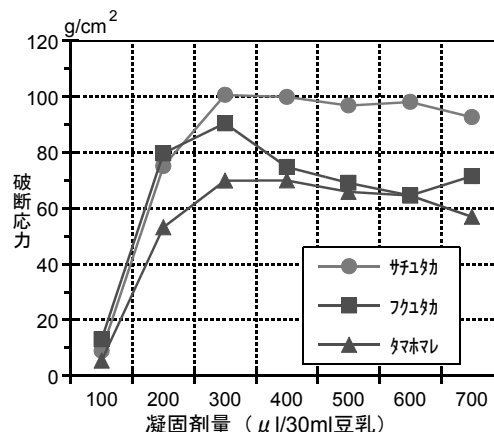
「タマホマレ」の普及では「豆腐が固まらない」という問題が多くきかれ、豆腐加工適性が悪いという評価につながった。しかし、「サチユタカ」では、市販の凝固剤で「豆腐が固まらない」ということがなかったため、豆腐加工適性が問題にはならなかったものと考えられる。つまり、「固まる、固まらない」が加工適性評価の最初の段階と

なる。一方、「サチユタカ」について豆腐加工適性が優れているという評価もないことから、実需者は「固まる、固まらない」ということ以外の特性も重視していることが推測される。

実需者からの聞き取りで、「フクユタカ」は豆腐を作りやすく失敗がない、とのコメントがあり、豆腐製造機械の関係者が「フクユタカ」を実演で使うようになって「フクユタカ」が実需者に広まったのではないかと、という情報があった。この情報を確認することは難しいが、十分に考えられることである。「サチユタカ」と「フクユタカ」では、「固まる、固まらない」では問題ないが、作りやすさで違いがあることが評価の違いになっているのかもしれない。豆腐加工適性では堅さが重視されているが、作りやすさという特性も重要なポイントと推測する。



第1図 市販にがりaでの破断応力



第2図 市販にがりbでの破断応力