

# 「乳化にがり不使用」って何ですか？

○椿き家・六田一重さんに訊く

椿き家のお豆腐のうち、2010年春以降の新商品には、パッケージに「乳化にがり不使用」と書いてあります。その意味と背景を、椿き家の六田一重さんにお聞きしました。



## 一括表示を見ても分からない

近年の濃厚な味の豆腐ブームにより、多くの豆腐メーカーで使用され始めたのが「乳化にがり」です。現在、国内流通する豆腐のうち、塩化マグネシウム(にがり)で固めた豆腐は65%ですが、そのうちの45%が乳化にがりを使用した豆腐です。技術がなくても「にがり豆腐」が大量生産できるので、大手メーカーが積極的に導入している状況です。

乳化にがりを使用しているも、表示上は「塩化マグネシウム」と書けばいいことになっているので、商品を見ただけでは区別が付きません。

## にがり豆腐の4割以上が「乳化にがり」使用

ここで少し復習を。にがりの化学名は塩化マグネシウム含有物(粗製海水塩化マグネシウムともいわれます)。主に海水から採れるミネラル成分です。

豆腐は凝固作用を持つ成分を加えな

ければ、形が造れません。この凝固剤がにがりなのですが、中には別の凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトンなど)を用いた豆腐もあります。同量の大豆から1.5倍~2倍の豆腐ができますが、味も風味も栄養価も薄い、残念な豆腐になります。

本物志向のお客様は一括表示をチェックしてこうした豆腐を避け、「凝固剤(塩化マグネシウム)」と書かれた「にがり豆腐」を選ぶようになりました。ところが、そのうち4割以上が、乳化にがりで作った豆腐なのです。お客様はそのことを知りません。

## にがり油脂でコーティング

乳化にがりとは、塩化マグネシウムを油脂でコーティングしたものです。にがりは元々固まるスピードが速く、にがり豆腐を作るのは難しいとされてきましたが、乳化にがりを使えば表面の油が溶けだす前に豆乳ににがりが行き渡り、容易に、かつ安定的に豆腐が作れます。

大手化学メーカーK社の乳化にがりには「豆腐用品質改良・凝固剤製剤」という定義で、その組成は植物性油脂、塩化マグネシウム、水、グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール、ビタミンCパルミテートです。この油脂には乳化剤のほか、消泡剤の効果もあります。

## 「にがり100%」の豆腐を選んでほしい

椿き家は、仲間の心ある豆腐屋とともに「乳化にがりは一括表示に明記されるべきだ」と業界団体に提起しましたが、いっこうに実現しません。そこで止むを得ず、パッケージに「乳化にがり不使用」と書くことにしました。

椿き家の豆腐は、にがり以外の凝固剤はもちろん、乳化にがりも使用しません。また、消泡剤、品質改良剤、PH調整剤等も一切使用しません。

昔からお豆腐は、大豆と水とにがりだけで作られてきました。それ以外は必要ないのです。

椿き家では、充填豆腐には室戸海洋深層水にがり、カット豆腐には長崎五島の海水にがり100%使用しています。

### ●室戸にがり使用

84944 (椿き家)

**塩朧(しおおぼろ)** 冷蔵

250g ¥178(本体価格) ¥192(税込価格)

北海道産丸大豆とにがり、室戸海洋深層水塩で造ったやわらかいお豆腐です。

●原材料…丸大豆(北海道十勝産、遺伝子組換えでない)、海水、凝固剤[塩化マグネシウム含有物(にがり)]



### ●長崎にがり使用

84885 (椿き家)

**堅もめん** 冷蔵

200g

¥163(本体価格)

¥176(税込価格)

国産丸大豆、にがり、自然水だけを使用し、かたく絞って造ったもめん豆腐です。

●原材料…丸大豆(国産、遺伝子組換えでない)、凝固剤(塩化マグネシウム含有物(にがり))

