



特集

発酵食品をたずねて

「豆腐よう」

先月ご紹介した琉球泡盛に引き続き、
今月は沖縄の発酵食品「豆腐よう」をご紹介します。

沖縄県名護市にある(株)紅濱の工場にお邪魔させていただき、お話を伺いました。



豆腐ようとは

豆腐ようとは、大豆を原料にして作られる発酵食品のひとつです。

しました。当時の豆腐ようは、王様や貴族の間で珍味として酒の肴やお茶請け、滋養食として食べられていました。その作り方は門外不出で、琉球王朝の秘伝とされ、ここ最近まで知られていなかったのです。

味噌や醤油・納豆と同じく、大豆から作られる発酵食品ですが、大豆をそのまま発酵させたものではありません。まず、大豆から豆腐を作り、これを乾燥させるところから始まる、沖縄独特の発酵食品です。

黒麹菌などの微生物が生育しやすい亜熱帯沖縄での発酵食品のため、腐敗から守るための衛生管理が、とても重要なポイントであると言えます。

こうした発酵工程で用いられる麹菌(紅麹・黄麹)は、味を醸し出すために、また泡盛は亜熱帯沖縄での豆腐の発酵を腐敗から守るために、大きな役割を果たしているのだそうです。

起源は中国

豆腐ようは、琉球王朝時代に中国との交易の中で伝わったと言われ、中国や台湾では豆腐乳(タウフル)や腐乳(フルー)と呼ばれ、今でも食べられている発酵食品です。これらは豆腐の表面にカビをつけた後、塩漬けを行い、漬け汁に漬け込んで熟成させます。そのためとても塩辛く、おかゆと一緒に混ぜたり、炒め物などの調味料として使用されています。

琉球王朝の秘伝

琉球王朝の料理人は、王様の健康を気遣い、当時伝来した豆腐乳や腐乳のように塩漬けにせず、泡盛を用いて、現在の『豆腐よう』の形に改良

今から20数年前、琉球大学の安田教授が豆腐ようの製造方法や熟成のメカニズムを科学的に解明されました。もともと困難な紅麹菌の培養に成功し、豆腐ように欠かせない紅麹を発見したのです。安田教授から

直接指導を受け、商品化されたのが紅濱の豆腐よう(商品名:唐芙蓉)です。安田教授の研究を継承した紅濱の研究者であり、開発者でもある瀬底さんから直々に、豆腐よう作りについて教えていただきました。



「本物の発酵食品」としての豆腐ようについてお話くださった、瀬底(せそこ)工場長

豆腐ようの作り方

豆腐ようの原料は、豆腐、米麹、泡盛、塩です。豆腐は中身が密に詰まった、きめ細かな本部産の島豆腐を用います。これをサイコロ状に切り、温度管理された室内で丸2日間陰干しにして、余分な水分を抜きます。乾燥後の豆腐を試食させていただくと、市販の木綿豆腐とは異なり水分はとて少ない状態ですが、弾力があって、確かに味は豆腐です。乾燥豆腐は、柔らかすぎると漬け汁に漬ける熟成中に形がバラバラになってしまい、また硬すぎると熟成が進みにくくなります。美味しい豆腐ようを作るためには、適度なバランスが必要なのです。漬け汁は真っ赤な色素を作る紅麹と、味噌や清酒に使われる黄麹と塩



紅麹菌と黄麹菌



島豆腐をサイコロ状に切り、絶妙な水分量となるよう乾燥させる

少々を混合したものに泡盛を加え、粉碎し、二週間寝かせます。泡盛を加えることで塩分を減らせ、また口当たりがまるやかになります。使用する麹は蒸し米に麹菌を植えつけ、最適の温度・湿度に管理された製麹機で7日間かけて発酵させたものです。紅麹は、米の周りを美しい紅色が包みこみ、見た目はまるで古代米のようです。乾燥豆腐を、漬け汁とともに約3カ月から半年間、密閉タンクでゆっくり熟成させます。紅麹や黄麹が香りや色をつけ、また豆腐のたんぱく質が徐々に分解し、さまざまなアミノ酸が現れ、豆腐よう独特の旨みを作っていきます。ひとつひとつ手間をかけることで、豆腐ようがようやく完成するのです。



工場への移動の途中で立ち寄ることのできた沖縄の海岸

よみがえる琉球王朝の味

クリーム色だった豆腐が、目にも鮮やかに紅白2色、まるでお化粧をしたかのように小皿の上に並んでいます。豆腐のような角を黒文字で少しすくって一口。口に入れた瞬間、泡盛の香りが広がります。食感はしっとりとなめらか、チーズのように濃厚で、もはや豆腐の面影は残していません。琉球王朝秘伝の味というのも、うなずきました。

沖縄家庭料理の代表格であるゴーヤチャンプルー(ゴーヤと豆腐、卵の炒め物)をはじめ、ラフテー(豚の角煮)やティビチ(豚足の煮込み)など、独特な料理が私たちの舌を楽しませてくれます。やはりテーブルの上



取材日、工事中だった首里城の城郭にて

泡盛と豆腐ようは欠かせませんね。楊枝で少しずつ削って味わう豆腐ようは泡盛との相性抜群です。三線(サンシン)の音色とともに沖縄民謡を聴きながらぜひ味わってみませんか。

文…加藤真紀子(ルスカア商品開発センター)
写真 佐竹香代(ルスカア営業部 本誌編集長)