

味な提言

第4回 油揚げといなりずし「豆腐文化が生んだ独自食」

お豆腐屋さんの店頭で、豆腐と一緒に並ぶのが油揚げ。おなじみの商品ですが、日本独自の食品でもあります。通称「揚げ」は、豆腐を薄く切って揚げたものと思われがちですが、生地は一般的な豆腐とは別物です。揚げの特徴であるふっくら感を出すため、油で生地を膨らませなければならぬからです。

呉(すりつぶした大豆)を沸騰直前まで加熱し、冷水を加えてタンパク質の加熱変性を途中で止め、70度まで温度を急激に下げます。

4%程度の低濃度の豆乳ににがりを加えて凝固させると、水の分子をタンパク質が抱いて固まります。

この生地を120度の低温の油槽に入れると、水分が沸騰し、生地を押し広げて大きく伸びます。

これを180度の高温の油槽で表面をパリッと揚げ固めると出来上がりです。パンのイーストや、ホットケーキのベーキングパウダーのように

二酸化炭素で膨らませるものや、揚げや煎餅のように水分で膨らませ、網目構造をつくる膨張工程が、食感や味染みの改善のために食品加工では多く使われます。

揚げの代表的な調理方法は、煮物や焼き物といなりずしでしょう。

煮物は揚げをだしをとして活用することが、三河地方を含めて全国にあります。

油抜きをせず、直接刻んで入れて油分を「油だし」としてうま味に使います。

揚げの形や厚さ、製法は、全国まちまちでそれぞれ特色があり、バリバリに揚げて常温で保存できる「松山あげ」や、焼いて食べるための新潟の分厚い揚げ「栃尾あげ」などがあります。

もうひとつの調理方法は、いなりずしで、これも全国で大きさや形が違うのは、原料の揚げの形や切り方からです。

愛知や大阪は8×8cmサイズを半分に切りますが、長方形の愛知に対して大阪は三角形となり、いなりの形も俵形と三角形と違います。

名古屋揚げという全国で一番小さいサイズの揚げの4×8センチの揚げがあるのもこれゆえです。



いなりずしの語源は、揚げの黄金色が神の使いのキツネににているからといわれます。
おちょぼいなりに揚げを奉納するのもそのためです。
また、大阪のいなりが三角なのは、狐の耳に似せたからともいわれます。

関東では8×16cmのサイズを半切りにして使います。
うなぎのさばき方のように武家社会での「切腹」を忌み嫌ったため、大きな揚げを使い、揚げのおなかから酢飯を見えないようにしたという説もあります。

他にも全国各地には、その土地柄に合った形や、おから煮を入れてもの、酢飯に紅しょうがやごま、甘く煮た野菜などを入れたものなど、いろいろな特徴があり、庶民の工夫によって進化したものだといえます。
いなりずしが庶民の味として普及したのは、酢飯の日持ちの良さと、簡単に食べられる、材料が手に入りやすく安価といった理由です。
豆腐文化が生んだいなりずしは、江戸から続く日本独自のファーストフードでしょう。