

[平成13年度 普及に移す技術]

牛乳パックでつくる家庭の手づくり豆腐							
[要約] 家庭での豆腐づくりに牛乳パックを使うことで、豆腐用ワク型など特別な道具を用いずに、豆腐が手軽に作れます。また、取り出し方により、様々な豆腐の形態が可能です。							
農業試験場・食品加工研究所・ 技術開発研究グループ				契機	研	要請元	農業試験場
部会名	食品	専門	加工利用	対象	豆類	分類	普及

[背景・ねらい]

大豆の作付けが増加し、農家では規格外などの手持ち分が増えています。一方で、農家、消費者、学校教育において、豆腐を作りたいという強い要望があります。

ここでは、豆腐用ワク型など特別な道具を必要としない、牛乳パックを使った、手軽な豆腐づくりを提案します。

[技術の内容・特徴]

1. 牛乳パックで作ることで、取り扱い、持ち帰りが容易になり、学校における授業や講習会等に活用できます。さらに、冷蔵時には、冷蔵庫のドアポケット入り、収納性が良いです。
2. 図1に牛乳パックを用いて豆腐を作る方法を示しました。  
その特徴は生呉の搾汁、豆乳の濃縮、裏ごし器による消泡、豆乳と凝固剤の混合方法にあります。また、凝固剤は、使いやすさの点で硫酸カルシウムを選びました。
3. 凝固の状態によって豆腐の形態は異なりますが、取り出し方により利用可能です(図2)。

[技術の活用面・留意点]

1. 製造工程中は、やけどの危険性があります。  
破けていない牛乳パックを使用する、牛乳パックの口を閉じ逆さにする時にはタオル等を牛乳パックの口に置くなどして、やけどには充分注意しましょう。
2. 牛乳パックに豆乳を注ぎ数秒間逆さにする時、強く振らない方がおいしい豆腐になります。
3. 製造工程中に豆乳が若干残る場合、飲料などに活用できます。
4. 原料大豆の品質により、豆腐の風味や硬さは変動します。

[ 具体的データ ]

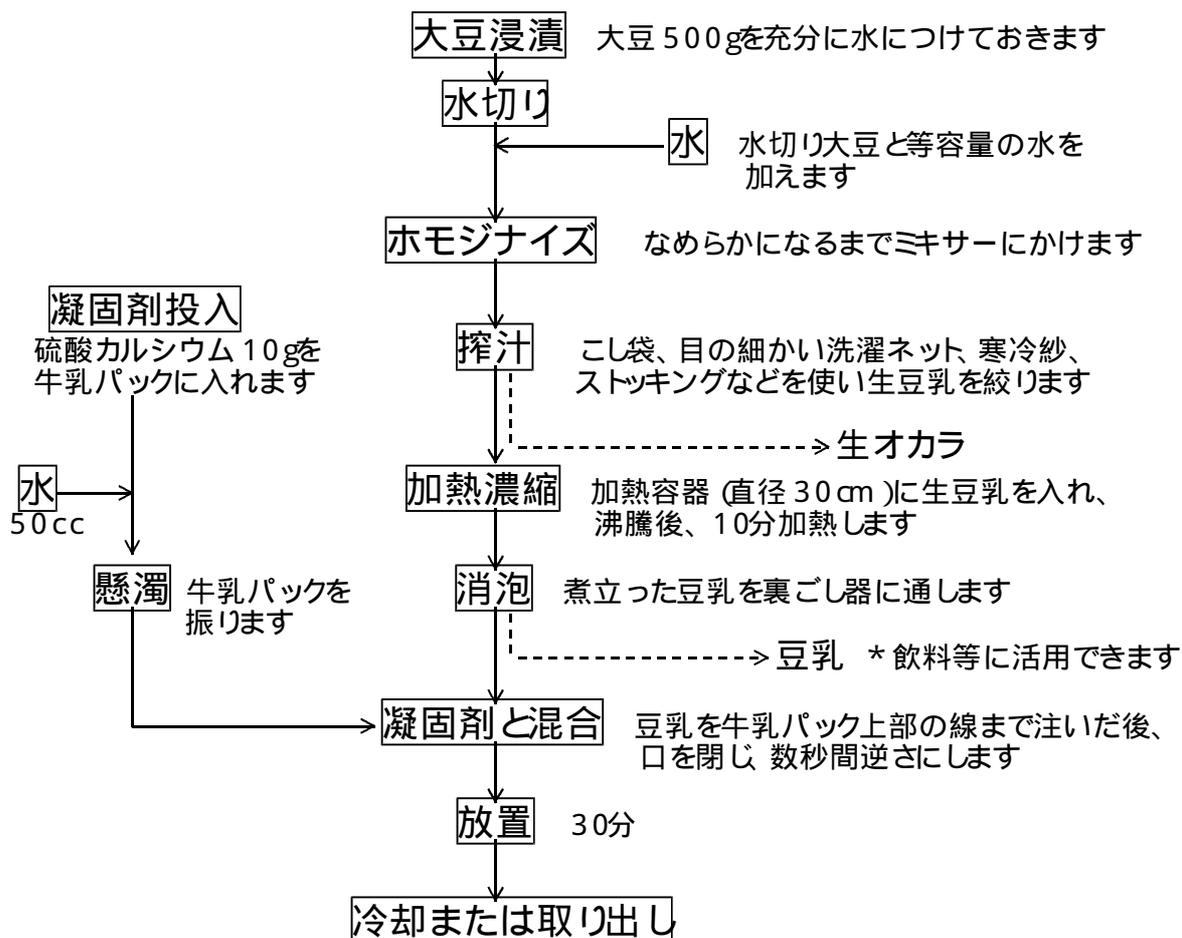


図 1 牛乳パックでつくる家庭の手づくり豆腐フロー



ふわふわ豆腐風

やっこ風

とろとろ豆腐風

図 2 牛乳パックで作れる様々な豆腐