

豆腐の定義についての意見

平成28年1月21日 青山 隆

- 12月16日の提案(添付PDF参照ください)内容の定義の問題点及びつきしっくりしない部分の改善検討案を提示する
 - 1) 町の豆腐屋の伝統的な製法を手作り豆腐と明確にする。伝統的な豆腐とするとこの時代が難しいため
 - 2) 調製豆腐、加工豆腐と2つの分類は本来の豆腐以外のものが多くなりすぎるため加工豆腐で一本化する。
 - 3) 乳化にがり使用の豆腐は現在市場で主体となっており加工豆腐に含めるのは違和感がある。凝固剤を使い易くするために加工助剤を使用しているが、凝固作用は豆腐用凝固剤であり加工助剤は凝固作用があるわけではない。豆腐の定義は豆腐用凝固剤で凝固作用が完結する内容とする、
乳化にがりを使用する油脂や乳化剤他は表示を明確に行うことで消費者が選択できる様にするべきである
 - 4) 粗製海水にがりをどのように評価するか?、凝固成分の塩化マグネシウムより食塩や塩化カリウムが多い商品は、伝統的なにがりと異なりどこに含めるか問題である
- 検討資料として下記を作成した

名称		A手作り豆腐	B豆腐	C加工豆腐
定義	大豆及び原料	大豆(丸大豆)	大豆(丸大豆)および大豆本来の特性成分を損なわない方法で前処理された大豆(グリッツ大豆、フレーク大豆等)	大豆(丸大豆)及び豆乳抽出成分以外の大豆成分が最終製品に残る大豆原料(大豆粉等-全粒・脱脂を含む)、大豆を主体とするが、大豆成分以外の成分(澱粉・増粘剤・油脂・乳化剤等)で豆腐特性を大きく変える新たな豆腐物性を生成する物質を認める
	豆乳製造	大豆から熱水によりタンパク質、その他の可溶成分を抽出し、ろ過して出来た豆乳(以下「豆乳」という)おからを煮沸前に分離する生搾り製法を含める	大豆から熱水によりタンパク質、その他の可溶成分を抽出し、ろ過して出来た豆乳(以下「豆乳」という)おからを煮沸前に分離する生搾り製法を含める	大豆から熱水によりタンパク質、その他の可溶成分を抽出し、ろ過して出来た豆乳(以下「豆乳」という)おからを煮沸前に分離する生搾り製法及びおからを分離しないで豆腐食感を維持出来製法を含める
	凝固剤	豆腐用凝固剤① 豆腐用凝固剤の合剤	豆腐用凝固剤①及び加工助剤(油脂・乳化剤・食塩・塩化カリウム等)が使用されている凝固剤②	豆腐用凝固剤及び加工助剤が使用されている凝固剤及びそれ以外の添加物(澱粉・酵素・増粘剤等)で凝固させる方法
	凝固方法	手作業での凝固(襦・包丁・流し込み・ワンツー方式等)	手作業及び機械的に凝固させる凝固方法	手作業及び機械的に凝固させる凝固方法
	固形分%	10%以上	10%以上	大豆成分>他食品成分
考え方課題	伝統的豆腐の製法 ・町の豆腐屋の手作り感のある製法をどこまで取り入れられるか ・問題としてどこまでが伝統的な製法とするか、昭和40年前後のMK型箱使用以前の製法とするか、戦争で塩化マグネシウムが統制され硫酸カルシウムが使用される以前までの製法とするか、現在の手作りの豆腐屋の製法か ・豆乳製造については一般的な製法 ・凝固剤については豆腐用凝固剤単独または合剤 ・凝固は手作業	・豆乳製造については一般的な製法 ・凝固剤については豆腐凝固剤単独または合剤、及び凝固成分以外の成分を加工助剤として添加されたもの ・凝固剤の加工助剤は表示を明確とする ・凝固は手作業及び自動凝固	・原料として大豆を主体として大豆以外の使用も認める ・豆乳製造については、一般的な製法と新規製法を含める ・凝固剤については豆腐凝固剤単独または合剤、及び凝固成分以外の成分を加工助剤として添加されたもの更に酵素・澱粉などの併用も認める 凝固剤の加工助剤は及び大豆成分以外の原料他使用資材は明確に表示する ・凝固は手作業及び自動凝固 ・B以外の豆腐を入れる	

意見の趣旨は下記となります。

1. 町の豆腐屋さんの手作り豆腐を明確にする。
2. 乳化にがりは凝固成分のにがりで凝固が完結するもので、加工豆腐に入れるのは不適切。
3. 調製豆腐、加工豆腐の2つがあることは本来の豆腐が少なくなるため、加工豆腐とする。