

クリーミートーフ

駿河湾深層水を利用し、県水産試験場と民間企業とで共同開発

「ジャムをつけてもおいしいですよ。焼津市の大森屋豆腐店。専務の大石裕之さんはブルーベリージャムを豆腐に添えた。「うーん。やわらかくてヨーグルトみたい。ジャムと豆腐の不思議な組み合わせ。でも何とも言えない楽しい味である。」

その食感から「クリーミートーフ」と名付けられた豆腐は、県水産試験場（焼津市）と大森屋豆腐店が共同開発した。豆乳を固める凝固剤として駿河湾の深層水を利用したのが特徴だ。

電気透析で塩分を取り除いた深層水には豊富なミネラルが残される。このミネラルを使い、豆乳が凝固反応する時の温度管理を工夫したところ、なんと「絹ごし」より5倍ほどやわらかい豆腐が誕生した。

「日本一やわらかな豆腐です」と県水試。「ニュー豆腐」への期待は高まりそうだ。



駿河湾の深層水は、平成12年から静岡県が取水を開始。現在は水深397mと687mの2カ所から日量4,000t取水している。新焼津漁港内に脱塩水などの販売施設もある。