

「話のたねのテーブル」より

杏仁豆腐はアンズの種子のエキスが原料

鈴木邦彦

アンズ(杏、英名: apricot, 学名: *Prunus armeniaca* L.) は東アジアが原産地で、モモやサクラ、ウメなどと同じバラ科の *Prunus* 属に分類される植物である。ペルシャやアルメニアを通じて 1 世紀頃にギリシャに運ばれ、南ヨーロッパの気候風土に適応するように改良され、ヨーロッパ系と呼ばれる品種群が形成された。日本や中国で栽培されるアンズは東アジア系と呼ばれる。アンズの形状はウメとよく似ていて区別しにくい。花は 5 弁でウメよりも大きく、白またはピンクの花弁をつけた美しい花を咲かせる。また果実も大きく、果皮、果肉ともに緑黄色あるいは橙黄色に熟す。熟した果実は生のままで食べられるが、核を除いて乾燥させ乾果としたり、ジャムやジュースとして利用する。また、種子の核の

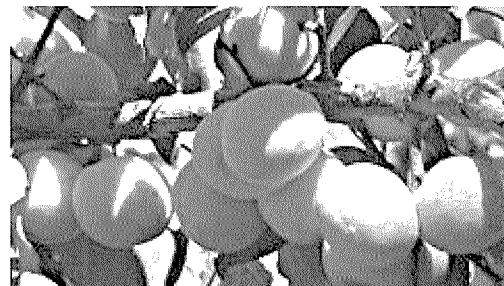
中にある仁の部分に苦味がない甘仁種はナツツとしても食べる。

中華料理のデザートとして出てくる「杏仁豆腐」を食べたことがあると思う。特有の香りのする白くて豆腐のような甘いおいしいものだが、これにはアンズの仁の絞り汁を用いる。この匂いはアンズ特有の匂いというわけではなく、アーモンドやウメ、モモなどでも、仁にはアミグダリンという成分を含み、その匂いがする。アミグダリンの含有量が多く苦味を感じる種類は苦仁種といい、仁の食用には適さない。アミグダリン含量の少ない甘仁種が食用の仁として利用される。最近では杏仁豆腐といつてもアーモンドからとったエキスを使っているものもあるという。

(話のたねのテーブル No.202 より)



▲アンズの花



▲アンズの結実状況

公益財団法人日本植物調節剤研究協会
東京都台東区台東1丁目26番6号
電話 (03) 3832-4188 (代)
FAX (03) 3833-1807
<http://www.japr.or.jp/>

編集人 日本植物調節剤研究協会 理事長 小川 奎
発行人 植 調 編 集 印 刷 事 務 所 元 村 廣 司

発行所 東京都台東区台東1-26-6 全国農村教育協会
植 調 編 集 印 刷 事 務 所
電 話 (03) 3833-1821 (代)
FAX (03) 3833-1665

平成27年1月発行定価540円(本体500円+消費税40円)
植調第48巻第10号 (送料280円)

印刷所 (株)ネットワン