

「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過して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ッツとしても食べる。

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っ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 (有)ネットワン