

とう ぷ
【豆腐のヒミツ②】



とう ぷ れき し
豆腐の歴史

★2000年前：中国「淮南」地方？

★1200年前：中国の書物「豆腐」

◆1000年前：中国（唐）から伝わる

◆タイ、インドネシアなどの東南アジア、
朝鮮半島にも伝わる

ちゅうごく とう ぷ
中国の豆腐 … 『豆腐百珍』（福田浩 新潮社より）



めんのよう^{ほそ}に細いもの

かわ^し 乾かした四角いもの

まる^き 丸い豆腐を切ったもの

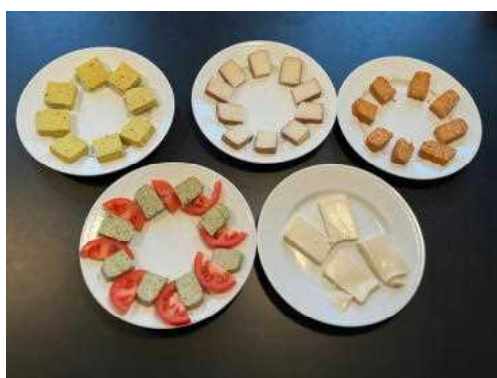
ちゅうごく とう ふ りよう り
中国の豆腐料理



まーぼ豆腐をはじめ、揚げる・炒めるなどの
りよう り
料 理が いっぱい!!

はつこう しゅうどうふ
左：発酵させた「臭豆腐」
あぶら あ しゅうどうふ
右：油で揚げた「臭豆腐」

せ かい とう ふ りよう り
世界の豆腐料理



トマト、バジル、スモーク味、
まるでチーズのようだ…

にく とうふ
肉のかわりに豆腐…「タコス」

とうふ なま ま
「豆腐フリッター」の生ハム巻き

【わかったこと】

◇豆腐は「日本生まれ」ではなかった。中国で生まれ、世界に
ひろ
広まった。

◇世界には、さまざまな種類の豆腐料理がある。

◇とくに、肉を食べない「ベジタリアン」の人々に好まれている。



★めずらしい日本の豆腐料理 左から 「蓑田楽」 「えび豆腐」 「鶏卵豆腐」
（『豆腐百珍』（福田浩 新潮社より）