とうふちくわの穴

とうふちくわを食らえばその穴から鳥取が見える

C O N T E N T S

P1〜P4

完全解明!!

「とうふちくわ」大研究!!

（P1〜P4） 資料提供・取材・文 鳥取女子(現:敬愛)高校社会部

- 起源・製造・販路
- 「ちくわ」の生産量と消費量
- 「とうふちくわ」アンケート

P5・P6

徹底研究「最とうふちくわ全ファイル」

監修：鳥取とうふちくわ総研

鳥取とうふちくわ総研ホームページ http://www.tottori.to/chikuwa2/index.html

「とうふちくわ」の起源　～質素倹約の心から誕生～

「とうふちくわ」は鳥取県内でも鳥取市でのみ製造されている。いつごろからあったかについては詳しい文献がないため詳細は定かではないが、江戸時代末期にはすでに食べられていた。

岡山城の城主であった池田光仲が1648年鳥取城に転封になった時、領民に豆腐食を奨励したことがきっかけになっていると思われる。江戸中期には、すった豆腐を棒状にして細い竹につけ、加熱処理した「ちくわ豆腐」が登場している。そのころの鳥取藩では、藩の財政が貧しく、庶民の生活も質素倹約が強いられ、良い漁港が少なく漁獲高も少なかったことから魚を食べることさえ贅沢とされていた。僅かの魚も無駄にしないためにも考え出されたのが豆腐との混ぜ合わせだった。山村の多い鳥取では田んぼの畦に大豆が栽培され、豆腐の消費は比較的多かったことから豆腐を利用した食品として考えられたものと思われる。まさに質素倹約の生活の中から生まれた食品といえる。

「とうふちくわ」の製造　～工程は同一もこだわりが～

このちくわを最初に本格的製造したのは、老舗の「ちむら商店」である。

創業は、1865年～1868年まで遡ることができる。当初は板付きのものでそれほどおいしいものではなかったようだが、祭りや婚礼などの祭事に特別料理として食卓に登場している。

製造方法は「豆腐」と「魚肉のすり身」をしっかり練り合わせ、さらに弾力性の強化と味付けのために「塩」を加える。それを細い竹（現在ではアルミの棒）に竹輪状につけ、92℃～95℃の温度で約10分間蒸して造る。他の竹輪の多くは「焼く」ことによって製造するが、「蒸す」ことによって製造されるのが豆腐ちくわの特徴と言える。この点からも分類上「とうふちくわ」は「焼ちくわ」とは別の種類のものとして扱われている。

「とうふちくわ」の製造は50年前までは、すべて手作業で行っていたが、現在では「練り」⇒「ちくわの形作り」⇒「蒸す」という一連の工程を機械で行っている。製造量は平均して１時間に1200本～1300本製造している。

「とうふちくわ」は「豆腐」と「魚のすり身」を混ぜ合わせて造るが、その割合と魚肉の種類、加える「塩」の量は製造業者によって異なる。

最も多く生産している「ちむら商店」では豆腐と魚のすり身を７対３の割合で混ぜ、魚肉は山陰沖で獲れる地元産の魚を使用していたが、現在ではアメリカ産の白身魚を使用している。その他、４対３や１対１の割合で製造している業者もあるが、「豆腐」についてはどの業者も「木綿豆腐」を使用していることで共通している。

注　「とうふちくわ」のできるまで

原料の70%を占める木綿豆腐を布で巻き、圧力をかけることにより水分を絞り出す。その後機械にかけてミンチ状にした状態。この時点では水分がなく見た目もパサパサしている

ミンチ状にした豆腐に、魚のすり身を加え機械でよく練り合わせる。塩などの調味料を加え、練りの硬さを確かめながら水分の調節を行う

機械で約15分～20分練り混んだ状態。見た目もツヤがあり粘りもある。1回の作業で約800本の「とうふちくわ」ができる

練り上がった物を細長い機械にかける。最初に規則正しく形を整え、形が崩れないようにちくわは回転しながら運ばれていく。表面部分に熱を与えた後、約１５分間かけて蒸す

取材協力：前田商店

とうふちくわ製造メーカー

- 「ち む ら 」：鳥取市元魚町・八頭郡河原町
- 「前田商店」：鳥取市栄町・岩美郡福部村
- 「浜下商店」：鳥取市賀露西
- 「浦辺商店」：気高郡気高町宝木
- 「かろや商店」：鳥取市元魚町
- 「村上商店」：鳥取市川端
- 「北喜商店」：鳥取市賀露北

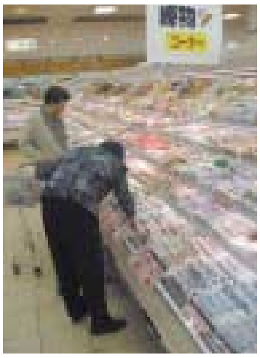
（順不同）

「とうふちくわ」の販路　～真空パックでマーケット拡大～

「とうふちくわ」販売の難点は他のちくわに比べて賞味期間が短いことである。他のちくわ（主に「焼きちくわ」）の賞味期間が３日～５日であるのに対し「とうふちくわ」の賞味期間は常温で１日、冷蔵保存の状態でも３日が限度である。これは、食材に使われる「豆腐」も「魚肉」も日持ちしないためであり、販売地域も地元優先の狭い地域に限定されることになる。販売されているところは、直営の販売店の他、トスク、マルイ、ジャスコ、Sマートなど地元にあるスーパーや駅の売店、土産物店などである。

賞味期間によって販売地域が限られることからこれを打破するために近年、真空パックの研究開発が進み、真空パックでの販売もされるようになった。真空パックは文字通り空気を抜いて真空にすることだが、それだけでは日持ちが長くなることはない。真空パックでの販売で最も大切なことは、「殺菌」である。空気を抜いて真空包装した後、熱湯で殺菌をしてこそ日持ちが長くなる。

真空パックの包装が開発されたことにより、賞味期間を約２週間に伸ばすことができるようになった。その結果、県外の観光客も購入でき、地元だけでなく、中国自動車道のサービスエリア、パーキングエリアにある販売店などにも卸すことができるようになった。



鳥取の『Ａコープトスク本店』の練り物コーナー。一般のスーパーに比べて竹輪の陳列面積が広く感じる。８～10種類の「とうふちくわ」を取り揃えていて、お客さんの足もよく止まる一角

鳥取駅構内にあるお土産コーナー『前田商店』の売り場。県外のお客さんが「とうふちくわ」買う姿がよく見られる。お土産には日持ちのする真空パックがよく売れているそうだ

売り場に聞く！「とうふちくわ」販売最前線

◆県内購買者の傾向

伝統を感じる食べ物

Aコープトスク業務部（守部主任）

「トスクでは東部全店にとうふちくわをおいています。全国的に見て練り物の消費量が落ち込んでいる中、鳥取のとうふちくわの売り上げは一定の額をキープしています。売場面責もちくわとしては大きく確保してあり、「お盆」や「お正月」の時期になると、長年食べ親しんできたことからくる伝統からなのか売り上げがアップしますね。一般的に「お盆」と「お正月」という伝統的な事柄があるときには食に関しても伝統的な食べ物をよく食べますが、鳥取東部においては「豆腐ちくわ」がそのひとつとして認知されている証拠なのではないでしょうか」

◆県外購買者の傾向

リピーターと初体験者

前田商店駅前売場（店員さん）

「とうふちくわを買っていかれる県外のお客様の反応は２通りに分かれます。以前鳥取のお土産として買ったとうふちくわが美味しいと好評だったとか、お土産でいただいて美味しかったので今回は自分が買って帰るという、いわゆる「とうふちくわリピーター」と、売り場で初めてとうふちくわの存在を知り、試食で味をみてから買っていかれるという「とうふちくわ初体験者」の方。試食した方にお話を聞くと「豆腐からちくわを作るなんて驚いた」とか、「豆腐の風味がそのまま活かされていて美味しい。食感も不思議」などという声をよく聞きますね」

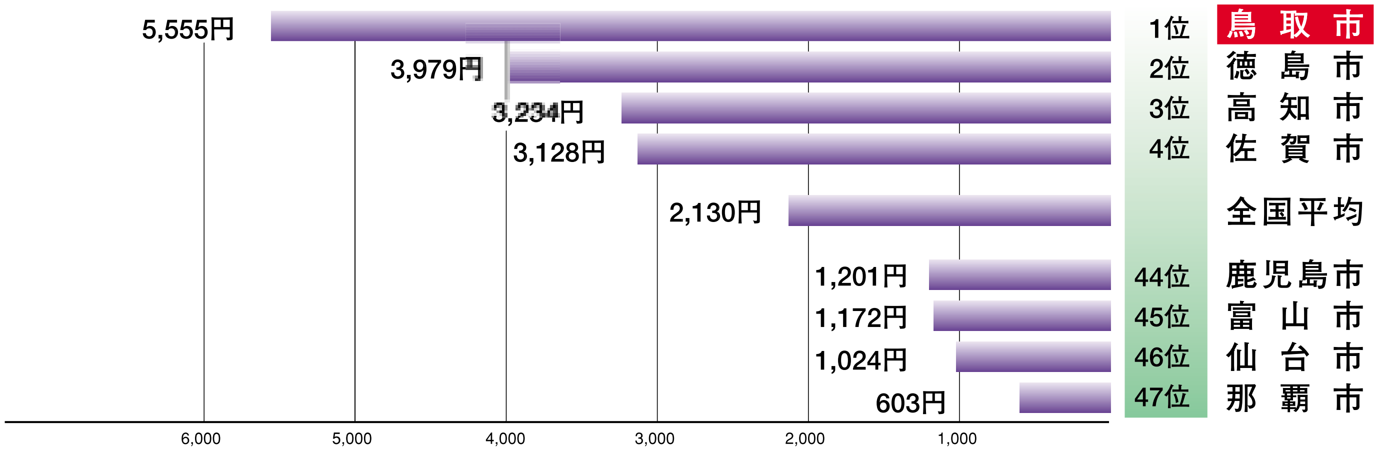
「ちくわ」の生産量と消費量 ～日本一のちくわ好き鳥取市民～

「ちくわ」など練り製品の生産量、消費量に関しては、総務省統計局が、毎年、「家計調査に見る品目別“水産練り製品”の動向」について発表している。それには「ちくわ」だけでなく、「かまぼこ」「はんぺん」「さつまあげ」などの水産練り製品の購入動向が掲載されており、一世帯あたりの消費支出額がわかる。「ちくわ」に限って見ると96年、97年、98年の平均値では、１人あたりの年間支出額は全国平均725円に対し、鳥取市は1,818円と群を抜いている。この現象は昭和48年のデータでも同様であることから少なくとも30年間前から鳥取市が全国一を続けていると言える。

生産量についてみると鳥取市では「焼きちくわ」が年間8683トンで全国第７位、「生ちくわ」が年間8683トンで全国第5位である。「ちくわ」以外の練り製品の生産は全国平均以下であるが、「ちくわ」に関しては全国の上位に位置している。

都道府県庁所在地市別「ちくわ」の消費金額

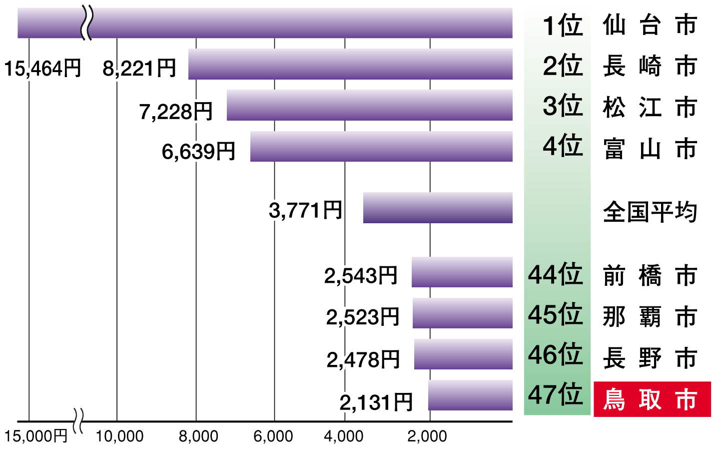
1世帯当り年間支出金額（単位：円）



資料：「家計調査にみる品目別支出金額及び購入数量の都道府県庁所在市別ランキング（平成11年～13年）」より3年間の平均
総務省統計局統計調査部消費統計課

都道府県庁所在地市別「かまぼこ」の消費金額

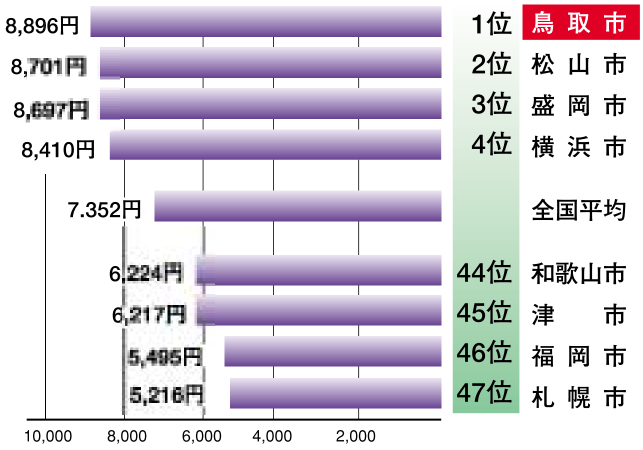
1世帯当り年間支出金額（単位：円）



資料：「家計調査にみる品目別支出金額及び購入数量の都道府県庁所在市別ランキング（平成12年）」より　総務省統計局統計調査部消費統計課

都道府県庁所在地市別「豆腐」の消費金額

1世帯当り年間支出金額（単位：円）



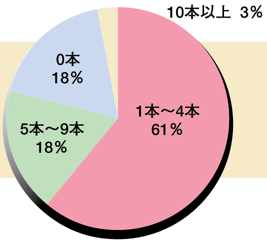
資料：「家計調査にみる品目別支出金額及び購入数量の都道府県庁所在市別ランキング（平成11年～13年）」より3年間の平均　総務省統計局統計調査部消費統計課

アンケート調査　～鳥取では有名だが県外では…～

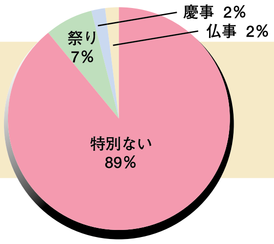
鳥取市がちくわの消費額で日本一ということから、その実態を調査するために次のようなアンケートを鳥取市民100人と鳥取市への観光客100人へ「鳥取駅」と「鳥取空港」の２ヶ所で実施した。　（実施：01年7月）

［市民へのアンケート］

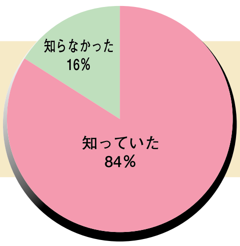
1　１か月に食べるちくわの本数は平均何本ですか？



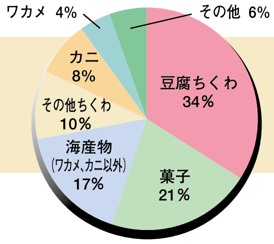
2　豆腐ちくわを購入するのはどんな時ですか？



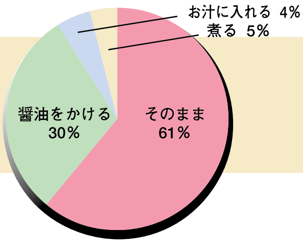
3　豆腐ちくわが鳥取の特産物だと知っていましたか？



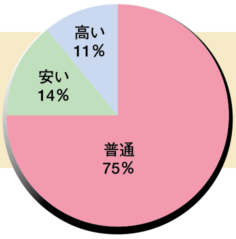
4　手土産にどのようなものを持参されますか？



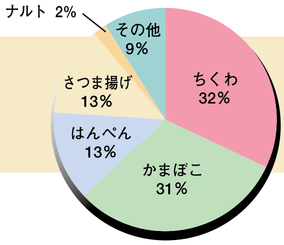
5　豆腐ちくわはどのように食べられますか？



6　1本120円～130円の値段について

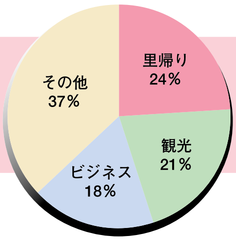


7　練り製品で好きなものは何ですか？

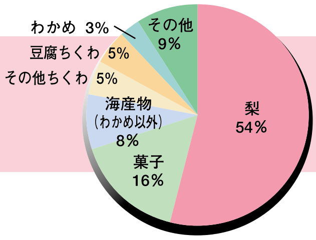


［帰省客・観光客へのアンケート］

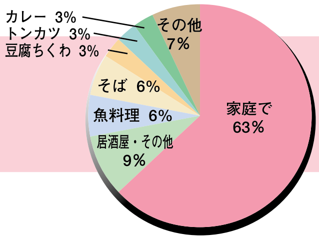
1　鳥取に来られた目的は何ですか？



2　鳥取でのお土産は何を買われましたか？



3　鳥取ではどのようなものを食べられましたか？



まとめ　鳥取女子高校社会部

「水産煉製品新聞」（2001年７月25日発行）に発表された「都市別の主な購入商品」を見ると鳥取市での購入商品の1位を占めているのは、いわし、カレイ、さば、カニ、ちくわ、梨である。この購入商品に「ちくわ」が入っているのは、鳥取市のほかに、山口市と徳島市だけである。このことからも鳥取市の「ちくわ」の消費量は全国上位であることがわかる。また、鳥取市は「ちくわ」を食文化としている地域であるとも言える。

その中で、「とうふちくわ」は鳥取市だけに伝わっている食品であり、「とうふちくわ」に関しては生産・消費とも全国一と言える。「豆腐」を利用した食品はいくつかあるが、「ちくわ」として利用されているところは他にはない。「豆腐」と「ちくわ」をミックスさせた「とうふちくわ」は新鮮なヘルシー食品であり、「質素」「倹約」の精神から生まれたこの食品を鳥取市の食文化として、われわれは、今後も守り続け、より多くの人に広めたい。

識者に聞く！「とうふちくわの魅力」　「現代人のヘルシー食です」　鳥取大学教育地域科学部環境科学講座　石川　行弘

「とうふちくわ」は、豆腐と魚肉すり身を合わせてつくられることにより、お互いに不足する必須アミノ酸が補完されて、品質の良いタンパク質食品になっています。 タンパク質含量は畜肉ソーセージと比較してほとんど同じですが、カロリーは約2.5分の１と少ないのが特徴。また、魚肉すり身には脂質がほとんど含まれないためコレステロール含量もきわめて少なく生活習慣病が気になる人にとって、高タンパク質、低カロリーのヘルシーな食品です」。

いしかわ　ゆきひろ
鳥取大学教育地域科学部　環境科学講座　教授
専門：食品化学、油化学、食品微生物学

徹底研究「鳥取とうふちくわ全ファイル」

鳥取人の英知と文化あふれる「とうふちくわ」。その発祥地である鳥取東部の全メーカー、そして、お隣・島根もあわせ、全9社、16種類を集めました。そして、その味と傾向（!？）を探るため、「とうふちくわ調査隊」を結成し、徹底解剖。とうふちくわの世界は実にディープだったのだ。

「調査方法」

各とうふちくわを手でちぎり、その感触、香り、そして味を各自が調査シートに記入。その結果を総合的に判断したのが以下の記事である。調査は４時間にもおよび、結果的にひとり平均５.３本を食べることとなった（結構腹パンパン！）。

「とうふちくわ調査隊」

「ＴＶチャンピオン東京Ｂ級グルメ王選手権」での優勝経験を持つ鳥取市観光協会観光プロデューサー植田英樹氏を中心に、岩美町在住のＹ氏、関西出身のＳ氏の３名。鳥取スタンダードである「とうふちくわ」を「色」「質感」「重さ」「かたさ」「味」と徹底研究することで新たな発見と可能性を追求することをモットーとする。

前田商店

（調査隊コメント）
見た目は白くツルツル美肌。きめが細かく手でちぎるとスーッとちぎれる。豆腐の風味が口の中で広がり甘味が残る。魚の旨味もほのかに感じ豆腐の味を出しながらも現代風な癖のない味。

「自社製の豆腐にこだわり、材料の大豆は100%無農薬の契約栽培を行っています。豆腐と魚のすり身の割合は７対３。すり身にはタラ、タイ、アジを使用することで淡白な中にも若干の風味付けとなっています」

（社長さん談）

浜下商店

（調査隊コメント）
色、シワとも特徴的なものではないが、手でちぎりるのには少しコツが必要。豆腐の味が最初に口の中に広がり、後から魚の旨味が追ってくる。甘さはほとんどないが、コクがありしっかりとした力強い味。水分は少なめ。

「豆腐と魚のすり身の割合が6対4と魚の割合が少し高く、海産物の販売に力を入れているメーカーらしく、魚のすり身にこだわっています。味での主張はし過ぎず、風味と旨味で主張することを考えています」

（社長さん談）

ちむら

（調査隊コメント）
見た目は黄色っぽくシワが多いのが特徴。口に入れると一瞬にして豆腐の風味がひろがり、食感も水気が少なく豆腐の食感に似ている。後味はアッサリ。比較した硬さも甘さもちょうど平均値なスタンダード。

「創業は慶応元年。「とうふちくわ」の元祖といわれています。「とうふちくわ」の本来の味にこだわり、豆腐と魚のすり身（おもにすけとうだら）の割合を７対３にすることで、豆腐の風味と食感を活かすことを心がけています」

（社長さん談）

浦辺商店

（調査隊コメント）
見た目は白くシワが少なくいわば美肌テイスト。豆腐の味が前面にでるということはなくマイルドな甘味が広がる。食感はきめが細かくしっとりとしている。癖がなく食べやすい。

「鳥取ならではの「とうふちくわ」を近代設備をもって当店独自の製法により現代の人々の口に合う味付けを施し、ソフトで豆腐の風味を生かした味に仕上げてあります。豆腐の割合は７割強と高いです」

（社長さん談）

かろや商店

（調査隊コメント）
見た目少しシワがある。口に入れてまず驚くのが豆腐の風味の強さ。甘味は抑えてあり自然な味。きめが細かく歯ごたえがある。食べ終わっても豆腐の味が口の中に残り、豆腐を食べた気分満点。

「味の決め手となる豆腐を自社で作り、保存料を一切使わずに製造しています。そのため風味と食感が豆腐に非常に近く、もっとも「とうふ」らしい「ちくわ」です。豆腐とすり身の割合は７対３」

（社長さん談）

村上商店

（調査隊コメント）
見た目は白っぽく光沢がある。一般的なちくわのような弾力性があり、歯ごたえが強いのが特徴。一瞬で甘味が口の中に広がり、さっぱりしていて世間に言う竹輪に最も近い食感。

「大量生産ではなく、1本1本丁寧な仕事を心がけています。現代人の口に合うように、独自の旨味と甘みを出すことを心がけています。食感にも一工夫してあり、豆腐と魚のすり身の割合は、企業秘密です」

（社長さん談）

（調査隊コメント）
見た目の色、シワは平均的だが若干太さがあり、持っても重量感がある。口に入れると最初にほのかな甘味が広がり、バランスとしては豆腐の味は強くなく、最も魚の味が出ている。若干硬め。

北喜商店

「メーカーの中でもっとも魚のすり身の割合が高く、豆腐と魚のすり身の割合は1対1。豆腐の風味と、魚の旨味のバランスを大切に作っています。大量生産ではないため、店頭に並ぶ本数は他に比べて少ないです」
（店員さん談）

県外の「とうふちくわ」

◀寿山商店（島根県八束郡東出雲町）の「焼きとうふちくわ」（左）や、角蒲鉾株式会社（島根県八束郡東出雲町）の「ネギ入りとうふちくわ」（右）などをはじめ、岡山産・新潟産も確認されている

（調査隊コメント）
鳥取の「とうふちくわ」に比べて、重量感がありひとまわり大きい。「ネギ入りとうふちくわ」はネギの香りかあり、食感も一般的なちくわに近い。寿山商店の「焼きとうふちくわ」の食感も同様。ゴマの香りもする。

「焼きとうふちくわ」

（調査員コメント）
「とうふちくわ」は大きく分けて２種類ある。一般的に「とうふちくわ」といわれるのは「蒸し豆腐ちくわ」で、表面にこんがり焼き色のついたものが「焼きとうふちくわ」。蒸しに比べ香ばしさがあり、皮の歯ごたえも楽しめる。

▲鳥取東部の７メーカー内、北喜商店以外は「焼きとうふちくわ」を製造している。（左上）前田商店・（左中）ちむら・（左下）浦辺商店・（右上）村上商店・（右中）浜下商店・（右下）かろや商店

番外編『とうふちくわ』はこんなにスゴイ！

一般的な「ちくわ」とくらべての「とうふちくわ」の特徴は？

実験1 引っ張ってみました。

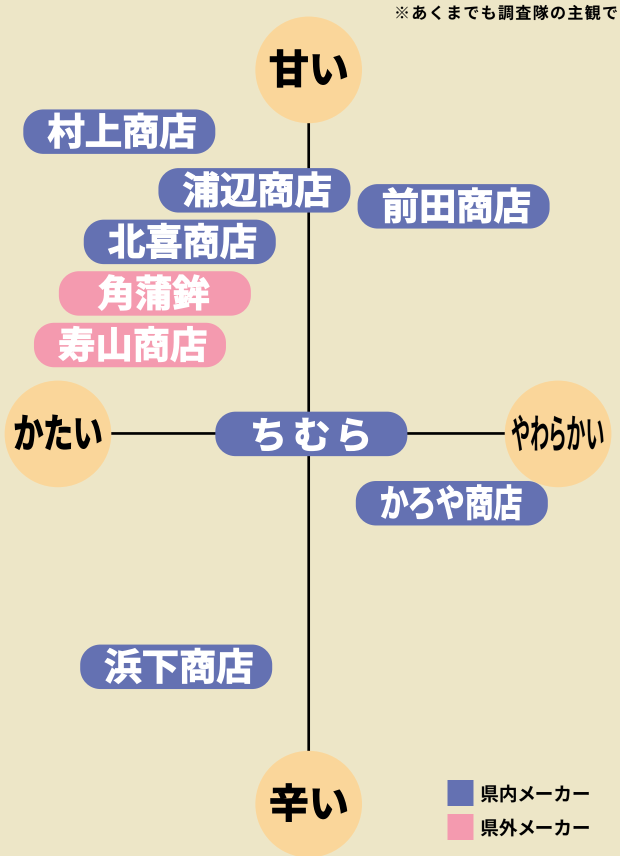
◀一般的な「ちくわ」が引っ張ってもなかなかちぎれないのに対し、「とうふちくわ」は少し力を入れるとちぎれてしまう。硬さと弾力性に大きな違いが見られる

実験2 太さくらべ。

▶右2本の鳥取産「とうふちくわ」にくらべ、左の県外産は明らかに太く重量感がある

注 調査隊選定！！「とうふちくわ」早見表

※あくまでも調査隊の主観で



調査隊総評

いちばんの発見は各社の「とうふちくわ」に実に明確な違いがあったということ。調査をする前までは「ちくわだし…」という考えがあったことは否めない。しかし、どうだろう、この個性的な差は。もちろん味覚には個人差あるがゆえ、どれがベストかは断言できない。ただ、傾向としては、左のチャートのようになるように感じた。ひとつ気になるのは今の「とうふちくわ」の傾向が「甘さ」と「硬さ」が一般的にちくわに近づいているのではということ。「とうふちくわ」も時代によって変わるということか。

これであなたも「とうふちくわ」通

◆「とうふちくわ」の食べ方

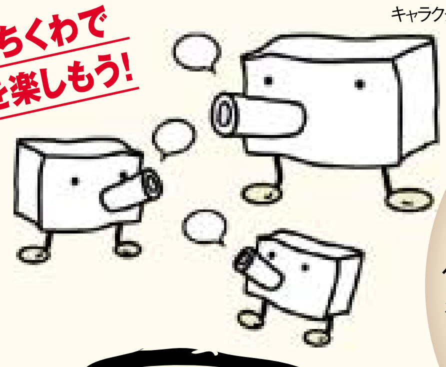
その1 包丁で切るのではなく、手でちぎって食べる。

その2 電子レンジで温めるのではなく、袋のままお湯に数分浸けると、出来たてのやわらかさと風味が楽しめる。

その3 ショウガ醤油・ワサビ醤油等につけて食べる。洋風にバターで炒めてもおいしくいただける。

◆包装は和紙風

因州和紙でも知られるとおり、鳥取県東部の和紙製品は有名。「とうふちくわ」の包装も、以前は和紙が主流だった。機械化が進んだ現在でもその名残が残り、ラミネート加工された和紙風の包装が使われている。



キャラクター「とうふちくわ」君
（主に豆腐です）

とうふちくわで鳥取を楽しもう!

「鳥取とうふちくわ総研」に入りませんか?

紹介

正式名称: 鳥取とうふちくわ総研（愛称:とー総研）　**設立:** 03年2月20日　**人数:** 計45名（03年10月1日現在）　**所長:** 植田英樹（鳥取観光コンベンション協会）　**副所長:** 千村直美（㈱ちむら） 山根透（㈱鳥取広告社）　**研究員:** ほか、42名（うち生産者3名、ほか有志）

理念

とうふちくわを鳥取という風土から生まれた「特産品」としてはもちろん、鳥取という風土から生まれた「文化」として捉え、鳥取を豊かにするため、「とうふちくわ発」の行動をもって、鳥取を庶民レベルから本当に盛り上げます。

行動

これが「とうふちくわ」君。名前は「まんま」も、こんなかわいい「キャラ」となって登場

「鳥取の花見にはとうふちくわ!」。ということで花見を楽しむ市民へ配布です

活動

●とうふちくわのPR
（今だかつてない個性的な仕掛けを行います）

●とうふちくわの研究
（新作とうふちくわの開発、料理）

入会

全世界のどなたでもOK!「とうふちくわ総研」の活動にご賛同いただき、メンバーとして活動されることができる方は、お手数ですが、必要事項を明記のうえ、以下のメールアドレスまでご連絡いただけますよう、お願いいたします。

入会金、会費は無料

必要記入事項
●住所　●氏名（ふりがな）　●性別　●年齢　●昼間連絡をとれる電話番号　●連絡アドレス　●とー総研に対するご自由な意見（なんでもok。提案も大歓迎です）
送り先:**comp-m＠xb3.so-net.ne.jp**
件名は「とー総研」とお書きください。
連絡はML（メーリングリスト）で行います。

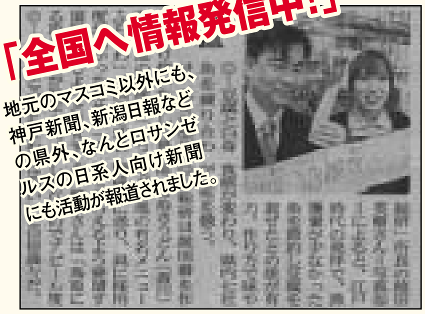
実践

●とうふちくわお見合い大作戦: 全国各地へ「とうふちくわ」の釣書を作成し新しい料理を誕生させます。

●新とうふちくわの提案: 「食べ方」や「形状」について活発な意見交換や試作もやってます。

●「とうふちくわソング」「キャラクター」「イベントの開催」

「全国へ情報発信中!」



地元のマスコミ以外にも、神戸新聞、新潟日報など県外、なんとロサンゼルスの日系人向け新聞にも活動が報道されました。

主な取材先
朝日新聞、毎日新聞、読売新聞、共同通信社、日本海新聞、山陰中央新報、神戸新聞、NHK、山陰中央テレビ、山陰放送、日本海テレビ、zip-FM（名古屋）、ラジオ大阪、大分放送、全国観光と物産新聞など。

「鳥取とうふちくわ総研」は、鳥取の名品であり、ソウルフードである「とうふちくわ」を全世界にむけて情報発信し、同時に鳥取を「とうふちくわ」をもって楽しみ盛り上げる人々で、03年2月に結成された市民グループです。入会金、会費は無料、会則は「とうふちくわで鳥取を盛り上げる」だけです。関心のある方は、お気軽にお問合わせください。

「これがお見合い大作戦!」

実は長女だった!　これが「とうふちくわ」のプロフィール。これを全国へお送りしています。

鳥取とうふちくわ総研ホームページ
http://www.tottori.to/chikuwa2/index.html