



豆腐は、なぜ腐った豆と書くの

ぶよぶよしているから

豆腐は、中国から伝わった低カロリー、高たんぱくの栄養価の高い食品で、日本では、いろいろな料理に使われています。栄養価が高いことから、「畑の肉」ともいわれ、アメリカやヨーロッパでも、すぐれた健康食品として、注目されています。

「豆腐」は漢字で「豆腐」と書きます。腐らせた豆というのですから、変な名前ですね。実は、「腐」という漢字には、「ぶよぶよしてやわらかい」という意味があるのです。そこから、この豆腐という名前ができたのです。

豆腐をつかもうとすると、やわらかくて、ぶよぶよしていて、つかみづらいですね。少し力を入れると、豆腐がこわれてしまいます。

「冷ややっこ」、「やっこ」

豆腐を冷やして、しょうゆと薬味をつけて食べるものを「冷ややっこ」といいます。こたばを短くして、「やっこ」ともいいます。また、正方形に切った豆腐を、「やっこ豆腐」といいます。これは、冷ややっこにして食べます。

江戸時代、武士にやとわれ、お供をしたり、仕事のお手伝いをする人たちがいました。この人たちを「やっこ」といいました。やっこだこの絵に、そのようすが書いてあります。このやっこの着物につける、四角い紋所が豆腐の形に似ていることから、冷ややっことか、やっこなどというようになったのです。（監修・青木 国夫）

