

118 フランス豆腐（2022年6月30日）

最近、フランスのスーパーでフランス産の豆腐をよく見かけます。かつては、豆腐はアジア食材店でしか購入できませんでした。豆腐と言えば白い塊を想像する日本人からすると、ハーブ入り、オリーブ入り、カレー味など、様々な味と色が付いたバリエーションの豊かな豆腐に驚きます。



豆腐は、大豆を煮た搾り汁（豆乳）をにがりなどの凝固剤で固めた大豆加工食品です。日本では古くから食べられてきた豆腐は、現代の日本人の食卓にも欠かせない食品です。



東アジアから東南アジアにかけて広く食されている豆腐ですが、日本の豆腐は他国のものと比べて柔らかいものが多いです。日本では、豆腐を切って醤油をかける冷ややっこ（写真）や鍋の中で温めて食べる湯豆腐など、豆腐そのものの味を楽しみます。味噌汁の具材としても、豆腐はよく使われます。豆腐を切って揚げた油揚げ、豆腐を凍らせて乾燥させた高野豆腐など、豆腐の加工食品もよく食べられています。

豆腐の原料となる大豆は、高たんぱく低カロリーな食品です。大豆のたんぱく質を加工した大豆ミートは、代替肉として世界的な規模で急速に市場を拡大しています。フランスで豆腐商品が増えている背景には、健康志向を受けて、大豆に対する注目が高まっていることと関係しているのではないかと考えられます。その証拠に、オーガニックスーパーで多くの豆腐商品が販売されています。

フランス政府は、2020年9月に発表した経済復興策の一環として、同年12月に「植物性たんぱく質生産拡大国家戦略」を発表しました。現在100万ha近く作付面積がある植物性たんぱく質を豊富に含む植物（大豆や、レンズ豆、ひよこ豆、インゲン豆、そら豆など）を今後3年間で40%増やし、2030年までに2倍の200万ha（農地面積の8%）へ増加させるという計画です。5割

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

から7割程度ある大豆や乾燥豆の輸入依存率を下げることを目的の一つとしています（※）。今後国産大豆の生産が増えていくフランスで新たな大豆製品が開発され、チーズと並んで「フランス豆腐」が日本に輸入される日が来るかもしれません。

※ 出典：フランス農業・食料主権省（仏語のみ）

<https://agriculture.gouv.fr/lancement-de-la-strategie-nationale-en-faveur-du-developpement-des-proteines-vegetales>