

3番目に多い「③硫酸カルシウム」は、別名石膏と呼ばれるもので、壁の下地などに使われている石膏ボードにも使われており、そのままでは食するには適していません。海水を煮詰めた際に、早い段階で白く細かい結晶が析出されますが、その主成分がこれにあたり、ろ過することで、容易に石膏は取り除くことが可能です。一方、これは「①塩化マグネシウム」と同様、豆腐の凝固剤として活用されています。「①塩化マグネシウム」と比較して、比較的ゆっくり固まることや、あまりこれ自体に味が無いことなどの違いを利用し、この2種類を使い分けてさまざまな豆腐が作られています。京都の有名豆腐では、主にこれが使われているとも言われており、独特のすっきりとしたおいしさの要素の一つとなっていると考えられます。

海水そのまま煮詰めて「塩」を作った場合、塩化ナトリウム純度は約78%となりますが、それでは海水のように苦くて食用には適さないのです。そのため、基本的に食用のほとんどすべての「塩」は、にがり入りのものを含めて、何らかの方法で「にがり」を大幅に除去し、「塩化ナトリウム」の純度を高くして(多くは95%以上)販売されています。岩塩、天日塩、天日塩原料塩、海水塩(イオン交換膜)などの多くはこれにあたります。にがり成分を残したという商品も、ほぼこれに該当します。

ただし、「にがり」を積極的に含んだ方が良いという考え方もあって、その場合、塩化ナトリウム純度は、85~95%で概ね90%前後です。また、ほとんど海水と同等の塩化ナトリウム純度が約75%の塩商品もあります。

結局のところ、「にがり」の量が増えると、少なからず苦みと雑味の要素が加わりますので、料理の味は変わってきます。仮に、松阪牛など高級食材のように、素材自体がおいしいものは、「にがり」が少ないものを選んだ方が良い可能性があります。しかし、その判断は個人の好みなどによる部分も多いと思われるので、論議が分かれるところでしょう。市販の塩では、「にがり」はメーカーが独自に定めた量が入っているため、便利ではありますが、自分で味を決めることはできません。例えば、もともと塩化ナトリウム純度が高い天日塩、岩塩、海水塩(イオン交換膜)で基本の塩味を決めて、別途、にがりを加えて最終的な味を決めるという方法もあります。

いずれにせよ、「にがり」のくせである苦みは、料理の味を決める判断材料の一つであるので、「にがり」の含有量の違いによる色々な塩を試してみたり、「にがり」を別途加えてみたりと、色々試してみると良いと考えられます。

■「にがり」はさまざまなものを固める！？

「にがり」に最も多く含まれる成分の塩化マグネシウムは、タンパク質と結合し固める効果があります。その性質を積極的に使った例が、豆腐です。豆乳に塩化マグネシウムを加えると豆腐が出来るのですが、塩化マグネシウムの固める能力は想像以上にすさまじく、高温の豆乳(85℃)では瞬時に固まり始めます。素早くかき混ぜないとむらのある固まり方をして、下手するとすが入ってしまいます。ですので、豆乳を少し低めの温度にするとか、素早くかき混ぜるとかしないといけないのです。また、余談ですが、塩の主成分である塩化ナトリウムは、豆腐が固くなるのを防ぐ効果があり、湯豆腐をふるんぷるんにするのに役立ちます。