

気まぐれ通信

平成27年10月19日 第59号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

ひろしまフードフェスティバル



10月17日18日の2日間、県内の食に関わる企業や個人、団体、市町が広島城周辺と中央公園にテントブースを設け、多くの来場者がおいしいものを求めて食べ比べやら食材を買って行かれました。広島県養鶏協会でコマを設けて頂き、鶏卵の消費宣伝も兼ねて生産者たちがそれぞれ自慢の卵を持ち寄り販売をしました。1日2個タマゴを食べようと言う啓蒙活動に数人のグループが県内をロードサイクルで回り会場まで走行して来て、メインステージで「たまごを1日2個たべよう」と会場の人たちにメッセージを送りました。



手にしたたまご10個入りのパックの重量gをぴったり当てた方には、そのパックは、無料というクイズをしていました。なかなかあたらないものですね。

一人あたりの鶏卵消費量 日本は329個で3位

国際鶏卵委員会 (IEC) へ報告がある各国の2014年の一人当たりの鶏卵消費量は、1位メキシコ352個、2位マレーシア343個、3位は日本で前年と同じ329個となった。4位はロシア、5位米国、6位アルゼンチン、7位中国、8位デンマーク、9位コロンビア、10位はオーストリア以下ドイツ、カナダ、ニュージーランド、イタリア、スウェーデン、フランス、ハンガリー、オーストラリア、スロバキア、スペイン(250個)が20位と続く。

たまごニコニコ大作戦が、浸透するとダントツ日本がトップに躍り出ることでしょう。



たまごのQ&A

前号で例としてquestionを3つほど提示しましたが、それを次回回答するというを書いていたので回答をしましょう。



Q1 卵を割ったとき、卵白の中にある白色や褐色の小さい浮遊物は何?

A1 卵殻の色素です。特に赤玉やピンク卵で木くすのようなものを見ることがあります。色がついているので発見しやすいですが白玉では、卵白が白のため白の色素は目立ちません。もちろん食しても影響はありません。

Q2 卵の食べ方で消化の違いはありますか?

A2 加熱して食べても生で食べても変わりません。生卵は、消化が悪いとか、ゆでたまごにすると半熟の方が、かたゆでより消化がいいというのは誤解です。ただし、腹持ちは、卵を加熱するかどうかで異なるようです。胃の中に留まっている時間は、生卵は2時間45分に対して半熟卵は、1時間半、ゆで卵は、2時間半、卵焼きで約3時間、熱を強く当てるほど胃での滞留時間は長くなります。

Q3 鶏の卵が産まれるとき殻の向きはありますか?

A3 鋭端から生まれることが多い。

【編集後記】11月5日はいいたまごの日です。