

もっと教えて! / 生協のたまごの豆知識

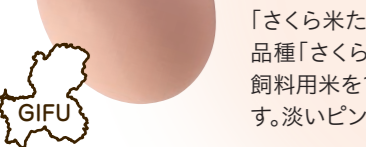
生協で扱っているたまごのことや、たまごの気になることについて聞いてみました!

生協で扱う Crest のたまごは 4種類

生協で扱う Crest のたまごは、一番人気の「生協たまご」、エサに海藻を加えた「生協赤たまご」、コープぎふ限定の「さくら米たまご」、お手頃価格がうれしい「たまご(黄ラベル)」の4種類。

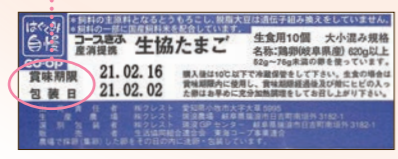


コープぎふ限定!
さくら色のたまご



たまごのラベルに注目!

Crest のラベルには、賞味期限とともに包装日を書いてあり、鮮度が一目でわかります。



たまごに含まれる注目の成分は?

黄身に含まれる「コリン」は、記憶力や学習能力に関係する「アセチルコリン」の原料になります。食品の中で最も多くのコリンが含まれるのが、たまごなのです!

栄養を吸収しやすい食べ方は?

たんぱく質が多い白身は、加熱した方が栄養の吸収がよくなり、反対にビタミンを含む黄身は、生の方がおすすめです。たまごかけご飯なら、先に白身を熱々のご飯に混ぜた後に黄身を入れた方が栄養を吸収しやすくなります。



賞味期限 購入後は10℃以下で冷蔵保管します。生食の場合は賞味期限内に、賞味期限経過後や殻にヒビが入った場合は早めに十分加熱して食べましょう。

包装日 農場で集卵したたまごはその日の内に洗卵・包装し、出荷され、翌々日に組合員に届きます。

気になるたまごのなるほど! Q & A

Q 冷蔵庫で保管して賞味期限を過ぎた場合、食べても大丈夫ですか。(大野町 サザエさん)

A 賞味期限は生で食べられる目安です。期限が過ぎたら早めに加熱して食べましょう。

Q たまごに白身が濁った色をしていることがあります。理由を知りたいです。(関市 2213さん)

A 濁りの正体は炭酸ガス(二酸化炭素)で、新しいたまごによく見られる現象です。品質には問題ありません。炭酸ガスは時間がたつと抜けていきます。

Q 尖ってる方と丸みのある方、どちらを上にして保存した方が良いですか?(本巣市 けびんさん)

A 丸みのある方を上、尖っている方を下向きにして保管しましょう。尖っている方は殻が固く、割れにくいからです。

Q 黄身が2個入っていると嬉しくなります。双子のたまごはどのくらいの確率で産まれるのでしょうか?(土岐市 ムーミン大好きさん)

A 産卵を開始して間もない若い鶏が、産卵のリズムが安定せず、2個の卵黄を連続的に排卵したたまごを形成したものが2黄卵です(ごくまれに3黄卵もあります)。最初の1か月間は産卵数の5%、次の1か月は3%、以後はほとんど産まなくなります。

Q 半熟ゆでたまごを上手く作る方法を知りたいです。(岐阜市 めんたんさん)

A 水からたまごを入れて、沸騰したら火を止めてふたをし、10分置くと半熟たまごになります。また、沸騰してから4分加熱する方法でも作ることができます。

たまごの とっておき レシピ!

巾着たまご



【材料(2人分)】
油あげ(正方形のもの) 2枚
たまご 2個
だし汁(水+顆粒だし) 80ml
しょうゆ 大さじ2弱

A 酒 大さじ2
砂糖 大さじ2
みりん 大さじ1
パスタ 適量

【作り方】
①油抜きした油揚げの一端を切り、袋状にする。
②たまごを油あげに入れてパスタでとめる。
③鍋にAを煮立たせ、②を入れて蓋をし、ひっくり返しながら7~8分煮る。



※②では、たまごを一旦小さな容器に割り入れてから油あげに入れるとやりやすい。

冷めてもおいしいので、お弁当にもピッタリ! おでんの具にもおすすめです!



「もっと知りたい! たまごのこと」
たまごは、栄養価が高くても値段もお手頃な万能食材! 「毎日食べる」という方も多いのではないのでしょうか。今回は、たまごのことをより詳しく知り、もっとおいしく食べていただくために、生協で扱うたまごについて株式会社クレストさんに教えてもらいました。

私たちがお答えします! /



安全・安心・新鮮だから、生のおいしさが違います!

食べているエサが安全。飼育されている環境も安心。市販品より少し高くてもこの安全・安心の分だと思えば納得です。(岐阜市 うちのまちゃんさん)

黄身がプルプルで卵かけご飯にしても美味です。なんといっても新鮮で、生産者の顔がわかるのがよいと思います。(可児市 Benチャロさん)

たまごが出荷されるまで

クレストは「より安全、より安心、より新鮮」にこだわっています!

株式会社クレスト 山田さん(左)・岡田さん(右)

安心 人の手に触れない衛生管理!

鶏舎での集卵から洗浄、検査、パック詰めまで、すべて機械が自動で行い、たまごは誰の手にも触れることなく組合員に届きます。つまり、たまごにさわるのは家でパックを開ける組合員のみ。

<p>1 洗浄殺菌 自動集卵されたたまごを専用ブラシを使って殻を洗浄・殺菌</p>	<p>2 自動破卵検知 特殊機械で破卵を除去</p>	<p>3 紫外線殺菌 紫外線を当ててたまごの表面を殺菌</p>	<p>4 最終検査・出荷 パック後、キズや汚れがないか出荷前に人の目で再点検</p>
--	---------------------------------------	--	---

安全 こだわりのエサで飼育!

たまごは、親鶏が食べる飼料の影響を受けやすい食材です。クレストでは、トウモロコシと脱脂大豆(一部に国産飼料米)を使い、遺伝子組み換えをしていない飼料にこだわっています。※たまご(黄ラベル)を除く

新鮮 地産地消で新鮮さをお届け!

クレストのたまごは、ひなの育成から集卵まで自社農場で行っています。毎日集卵・洗卵され、新鮮さを保ったまま包装し、出荷しています。



地域環境にも優しい循環型農業をめざして「より安全・より安心・より新鮮」をモットーに、たまごや豚肉の生産・販売をしています。

株式会社クレスト
〒485-0802
愛知県小牧市大字大草5995番地
<https://www.crestfarm.co.jp/>

はぐみ自慢 CO-OP
「安全性の確保」「環境への配慮」などの項目に沿って設定された厳しい「品質基準」をクリアし、生産者・加工業者が品質指針・管理基準を満たしていると認められた商品につけられるマークです。組合員さんとの交流やさまざまな取組みとあわせ、生協独自の評価を行っています。

「生協たまご」「生協赤たまご」「さくら米たまご」が取得しています。