

卵に対していただくご意見について

「卵焼き」「ゆで卵」「目玉焼き」「オムレツ」など、いろいろな食べ方のある卵は、どこのご家庭でもよく使われる食材かと思われま。とって身近な食材であるからこそ、ご意見をいただくこともあります。今回は、卵に関するお話です。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



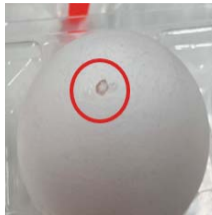
●卵の殻の薄いヒビ?

卵の殻に薄いスジのようなものがあるのご意見をいただくことがあります。画像のスジは、「内ヒビ」と呼ばれるもので、鶏の体内で殻がつくられ始めた時に出来てしまった割れ目を、修復しようとして自然にできたものです。一般的に、産卵から日数が経過するにつれて、色は濃くなり表面に現れてきます。生協たまごは、集卵当日または翌日にパックしていますので、パック時にはヒビとして表面に現れていないことが多く、発見・除去することが困難なのが実情です。殻の強度は通常より弱くなっていますが、ヒビ(割れ)があるわけではないので、食べていただいて大丈夫です。



●卵の殻に穴?

卵の殻に「ピンホール」と呼ばれるピンで突いて開けたような穴が開いていることがあります。鶏の体内で殻がつくられるときに気泡が付いたり、一部がはがれ落ちたりして穴ができることがあります。鶏の爪が接触してできることもあります。こうした卵は、穴から汚染している可能性も考えられますので、賞味期限にかかわらず、加熱して食べるようにしてください。



●卵の中に異物?

卵を割った際に、卵黄の両端についている白いひも状のものは、「カラザ」と呼ばれるもので、殻の中で卵黄を支えるベルトのような役割を果たしています。舌触りを気にするお菓子などに利用する時や、見た目が気になるなどの理由で、取り除いて食べることもあります。良好なタンパク質です。安心してお召しあがりください。



2024年
10月4週
(43号)

東海コープからの

おいしくて、

安全なおはなし

