



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第18回)

良い季節になりました。収穫の10月、ハローウィーンも楽しみです。動画は卵ふわふわ (<https://youtu.be/l78Y7gx3hpl>) をあげました。

1) タマゴの日

11月5日は、「いい(11)たまご(05)」と読む語呂合わせから、いいタマゴの日です。「タマゴ」の正しい知識の普及や消費を拡大する機会を目的に日本養鶏協会を中心とする全国鶏卵消費促進協議会が2010年(平成22年)に制定しました。毎月5日を「たまごの日」としています。本研究所でもこれにならって、5日をメールマガジンの発行日にしております。タマゴに関する制定日を調べると、6月9日は「卵」という漢字が数字の「6」と「9」に似て見えることから、愛知県新城市で鶏卵の生産・販売を手がける有限会社「鈴木養鶏場」がタマゴの日に制定しています。

10月12日は、「たまごデー」です。1492年(明応元年)10月12日に、コロンブスがアメリカ大陸を発見した日は、欧米ではコロンブスデーと言います。コロンブスと言えば、卵を潰して立てた逸話が有名です。

2) タマゴ料理に関する日

たまご料理記念日は、5月22日で、「たま(0)ご(5)」、22日を「ニワトリ(2) ニワトリ(2)」と読む語呂合わせから、料理の基本といわれる「たまご料理」を通して、食についての衛生と安全を啓蒙する日であり、「たまご料理」の食文化の振興という願いが込められているそうです。

オムレツ記念日は、6月2日を「0602」として「オ(0)ム(6)レ(0)ツ(2)」と読む語呂合わせからだそうです。

たまごかけご飯の記念日は、島根県雲南市に事務局を置く「日本たまごかけごはんシンポジウム実行委員会」が制定。記念日は一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録された。日本食の定番である「卵かけご飯」を切り口に食や自然について考えることが目的です。この他、マヨネーズの日(3月1日)、にわとりの日(6月28日)、親子丼の日(8月5日)、ワールドエッグデー(10月第2金曜日)があります。

このように日本人がタマゴを愛し、いろいろな記念日や設定日を作っているのがわかりました。

今年の日本たまご研究会は、10月29日(土)京都女子大学において開催されます。本研究所の小泉昌子特任講師が、第4回エコたま表彰を受賞し、シンポジウム後受賞記念講演が予定されています。

3)だし巻き玉子や厚焼き玉子

お弁当に必ず入っているたまご料理は、だし巻きたまごや厚焼きたまごです。その黄色はお弁当の中で大変映えておいしそうにみえます。

関西のだし巻きたまごは、たまご 150g(3個)に対してだしを100gも加え、砂糖も加えない配合でみりんが隠し味です。それに対して、関東で作られる厚焼き玉子は、しっかり甘く、だしが入っていない分量もあります。ともに新鮮なたまごを用いて、あまりかき混ぜないのがコツです。それぞれの部分やミックスされた部分があり、卵白と卵黄の成分が違うので、加熱状態も異なり、不均一な状態で加熱されます。口に含むと、ジューシー(多汁性)な構造になります。

右の写真は、箸で20回程度混ぜて作った厚焼き卵です。卵黄球(S)は、楕円球の形状で残存しています。全卵の卵白が多く混じった部分と卵黄が多い部分で疎な構造の部分(Y)が層状にみられ、この構造がスポンジ状態となって、ジューシーでやわらかな食感になると考えました。

大きな起泡も柔らかさに影響しています。冷えたら、かたくなってしまうのは、加熱する時にたんぱく質がかたく結合してしまうからです。ふわふわにするのに、マヨネーズの利用が紹介されています。たまごにマヨネーズを加えると、乳化された植物油や酢が、加熱によるたんぱく質の結合を柔らかくし、この乳化された植物油は冷めてもかたまらないから、やわらかいままです。お試してください。<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/urawaza/urawaza01.html>。

発信元 たまごのおいしさ研究所 峯木 眞知子

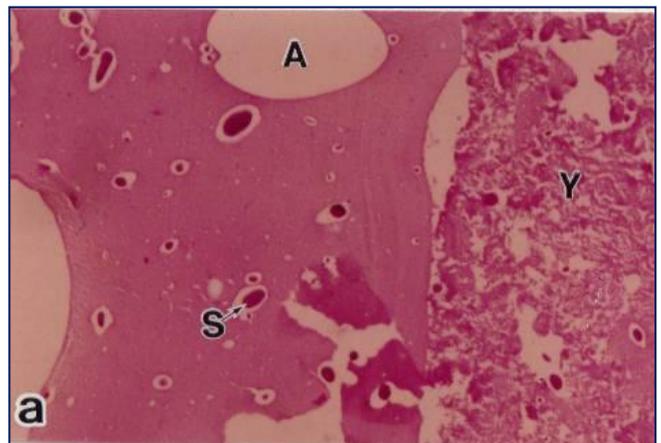
〒173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1

東京家政大学板橋キャンパス 電話番号:03-3961-7046

E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp



あまりかき混ぜない厚焼きたまご



厚焼きたまごの光学顕微鏡像 (多糖類染色)