



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第29回)

残暑が厳しい9月です。今年のタマゴシンポジウムは9月末に開催されます。今年は、タマゴ応援！ということで、講演者の一人に選ばれました。ご都合がございましたら、ぜひご参加ください。タマゴ科学研究会のHPに申し込みが掲載されます。今月のメールマガジンでは、動画にも時々登場しているタマゴグッズを紹介します。(料理名のタマゴは、卵で表記しています)

## 1. タマゴグッズ

タマゴグッズは、びっくりするくらい多く、可愛いグッズがあります。タマゴのおいしさ研究所には、時計、エプロン、箸置き、ナプキン、テーブルクロス、おみくじまで集めています。

今回は実際に調理を利用できるグッズを100円均一ショップから購入し、使いやすかったものを紹介いたします。ただし、100円均一ショップにはタマゴグッズがたくさんありますが、次に行っても販売しているとは限りません。そういう意味で 一期一会の楽しみもあります。



本研究室グッズ

## 2. 第一位グッズ だし巻き卵

タマゴのおいしさ研究所推薦の第1位を紹介いたします。難しいタマゴ料理の代表のだし巻き卵が、電子レンジ500W 80秒でできるグッズです(右写真:出来上がりとそのグッズ)。

そのグッズにタマゴを1個と水大さじ1を合わせて、箸でよくかき混ぜ、蓋をせずに電子レンジで40秒加熱します。その上に顆粒だしを1g加えて、よく混ぜ、さらに電子レンジで40秒加熱します。加熱後熱いうちに押し蓋をゆっくり押し、蓋を重ねてフラップを固定し、1分待って出来上がりです。家でだし巻き卵や厚焼卵をきれいに作るには、最低2個のタマゴが必要です。お弁当用にタマゴ1個のだし巻卵が簡単にできます。お味の点数は100点満点で50点くらいです。煮卵のエスプーマを実験していた学生は上手なだし巻卵を作っていました。ただし、容器の底の角に加熱されたタマゴがこびりついて残るので、きれいに洗うのが大変です。



だし巻き卵は難しい調理と思いませんか。卵液をまくのに、フライ返しやゴムベラを用い

て作ると意外に形がつかれて出来上がります。グッズの利用もよいのですが、自分なりの具材を用いて調理してみると、楽しくおいしく食べられます。

### 3. 第2位グッズ 味付け卵

好みのゆで卵(半熟卵から全熟卵まで)を4個まで簡単に味付け卵にできます。落とし蓋や外蓋もついており、冷蔵庫での保管も楽です。材料はゆで卵1-4個、めんつゆ100ml(または好みの調味料)です。ゆで卵の殻をむいて、容器に入れ、調味料液を容器の内側の線まで入れます。麺つゆは3,4倍に薄めて使用します。落とし蓋(たまごの形状に合うようになっている)をし、さらに外蓋をして、1時間程度で出来上がります。



### 4. 第3位グッズ ふわふわたまごかけご飯

このグッズは、本当に優れたもので、いろいろな手順に応じた工夫がされています。まず、タマゴを黄色の内蓋の上で割りますと、卵白は落下し卵黄は残ります。卵白をメレンゲスティックで上下に、1分程度で混ぜます。混ぜているときに卵白が飛ばないように蓋がついています。メレンゲスティックを固定しやすい工夫もされています。簡単にしっとりとしたおいしい泡ができます。

ご飯にこの卵白のふわふわをかけ、卵黄をその上にもどして、味をつけ、たまごかけご飯が出来上がります。卵黄を分ける操作、卵黄を置いておく容器も不要で、しかも泡立ての力もいらず



に短時間調理です。ふわふわたまごが大好きな方にはお勧めのグッズです。

### 5. 第4位グッズ 温泉卵

温泉卵の動画では、麺カップでの使用による方法をご紹介しました。このグッズを用いるより麺カップ使用の方が、温泉卵の成功率は高いです。ぎゅっと！タマゴの動画を参照してください

い。

タマゴをグッズ容器に入れ、熱湯を内線まで注ぎます。容器の底には穴が開いていて、15分程度で、お湯がすべてなくなります。その時間でタマゴを70℃に保ちます。熱湯を入れたとたんそこから、熱湯が流れますので、容器を流し台においてから使い始めないと危険です。



温泉卵

## 6. そのほかのグッズ

食えるときに便利なグッズもあります。半熟卵はむきにくく、いろんなグッズがあります。右下の写真は、半熟卵をエッグスタンドにたて、ばねを用いて、底の部分に割れ目をいれます。それに沿って、上部の卵殻をはがし、スプーンですくって中身をいただきます。

この関係のグッズは、金属製でしっかりしているので、まあまあのお値段です。

その他、目玉焼きを同じ大きさで出来上がるようにする枠や、茶わん蒸しのできるグッズ、オムレツを作るグッズ、タマゴのみじん切りグッズまであります。半熟卵やゆで卵を電子レンジ加熱で作るグッズも多いのです。

本研究所では、電子レンジは使用する機種による加熱状態が大きく異なるので、お勧めしていません。各自ご家庭で使用する電子レンジの特性を見極めてから、ご使用ください。

どちらにしても、グッズを使うのにもコツが必要です。100均製品の使用説明書はグッズを包んでいた外側の紙に書かれています。容器には丁寧な説明はありません。それを捨てないでのごしておかないと、その後わからなくなります。



発信元 タマゴのおいしさ研究所 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