



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第11回)

3月、ひな祭りも終わり、春がやってきます。春はタマゴの季節です。イースターも間近になってきます。イースターと言えば、うさぎとタマゴです。そんな話を混ぜての紹介です。また、タマゴの保存についての動画配信をいたしました(<https://youtu.be/F9s6hGqsLH0>)。こちらはぎゅっと！タマゴのタイトルで1動画5分程度のものを配信していきます。

1)赤玉、白玉、ピンク玉の違い

赤玉、白玉、ピンク玉は、それを産む鶏種の違いです。現在は幸せの青いタマゴとして、アローカナのタマゴまで市販されています(写真1)。これまでは羽の色が褐色の鶏が赤いタマゴを産み、羽の色が白い鶏が白いタマゴを産むといわれていました。現在は品種改良なども行われているため、羽の色と殻の色の関わりはほとんどありません。赤玉でも、明るい場所で生活する時間が多い鶏は、薄い色(明るい色)のタマゴを産み、暗い場所で生活する時間が多い鶏は、濃い色(暗い色)のタマゴを産みます。

白玉を産む鶏は卵用種と言われ、産卵数が多く、赤玉を産む鶏は、肉用種で産卵数はやや少ないのですが、よく餌を食べ、産卵する週齢も少々遅いので、価格は少々高めになります。しかし、おいしさと栄養量には、大きな違いがありません。特に白玉を産む鶏のタマゴは、赤玉より大きいので、卵1個を食べるなら、白玉の方が栄養素など量は多くとれます。

アローカナはチリのアラウカノ族が飼育していた種であるコロンカとクエトロを交配選抜して得られた品種です。タマゴが青緑色なのは、外敵から卵を守るための保護色ではないかと言われ、純粋種のアローカナの産卵数は年間150個程度だそうです。現在では、タマゴをよく産む白色レグホーンの雌にアローカナの雄を交配した交雑種鶏のタマゴが市場に出回っています。

赤玉を産む代表のボリスブラウン種鶏の羽の色は茶色で、ピンク玉を産むソニア種鶏、白玉を産む代表のジュリア種鶏の羽の色は白です。アローカナの雄(写真2)と交配した交雑種鶏(写真3)の写真を愛知県畜産総合センター種鶏場より情報と共に提供いただきました。



写真1 卵殻の色



写真2 アローカナ雄



写真3 交雑種鶏(アローカナ)

2)デビルドエッグ

デビルエッグ(deviled egg)は、キリストの復活を祝うイースターで食べられる一般的なタマゴ料理です。かたゆで卵を作って冷まし、殻を剥いてから半分に切ります。卵黄を取り出し、マヨネーズ、マスタード、ビネガー、ピクルス、香辛料、ハーブなどの材料と混ぜ合わせ、これを滑らかなペースト状にして、白身の中に詰めます。パプリカをまぶして食べることが多いようです。

デビルエッグのデビルは、スパイシー(ピリツとした)や風味が強いから来ているそうです。アレンジも自在で、見た目がかわいくおしゃれなので、パーティやおもてなしにぴったりで、アメリカでは有名なパーティーフードだそうです。名前に悪魔が付くのは、昔は胡椒が効いた辛い料理を悪魔と呼んでいたからだそうです。フランス人では、oeuf mimosa(ウフ ミモザ・ミモザの卵)と呼んでいるそうです。

残念ながら、イースターの時期に海外旅行をしたことがないことから、食べた経験はありません。しかし、私の学生時代の調理実習では、ゆで卵を用い、卵黄にピクルスやチキンレバーを加え、マヨネーズで和えて、卵白に絞り出すというオードブル料理を習いました。

現在で考えますと、赤ワインなどと一緒に食べるとおいしいと思えます。しかし、当時未成年でワインの味も知らなく、レバーにも慣れていなかった私には、おいしく思えませんでした。卵黄を取り出し、マヨネーズを加えて絞り出すというひと手間も面倒くさいように思っていました。ところが、2021年度タマゴ料理レシピコンテストに審査員として参加した際に、最終レシピ5点にこのデビルエッグができました。試食してみると、久しぶりにタマゴの味をしっかりと味わえる料理であることを発見しました。今や、胡椒は悪魔ではないという気持ちより、悪魔らしいデビルエッグを作ってみました。

今回は、そのデビルエッグを紹介いたします。しかも今年は、イースターがブームらしく、デビルエッグのレシピはHPに多数掲載されています。かわいい小物もたくさん売っています。

コロナ禍が過ぎ、本当の春が来るのを皆が待っています。



イースターのうさぎ・鶏とタマゴ達



デビルエッグの例

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 (2022年1月変更)