

# たまごの殻のヒビ模様について

「あれ?この卵の殻のヒビ模様は何?」「届いた時から、  
ついていたのかな?」卵の殻にうっすらヒビのような網目  
模様を見て、そう思ったことはありませんか?今回は、  
この卵のヒビのような網目模様についてお話します。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
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?

発生する原因は、鶏の体内で卵殻の形成初期にできた割れ目が、その後、  
炭酸カルシウム沈着により修復しようとすることによってできます。産卵から  
日数が経過するにつれて、色は濃くなり表面にあらわれてくるのです。

## 👉出荷時に発見できないの?

卵をパックする時には、人による目視検卵、自動ヒビ卵検知器で  
ヒビ卵と正常の卵と分けられます。その後、卵は洗浄、パック詰め  
され、最終検品の目視にてヒビ卵、汚卵を除去しています。しかし、  
卵のヒビは、時間が経たないと見えてきません。生協たまごは、



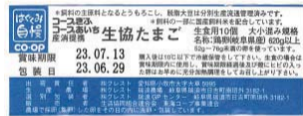
● 集卵当日または翌日にパックしてお届けしていますので、製造段階でヒビとして  
● 表面に現れておらず、目視で確認すること、また、自動ヒビ卵検知器でも除去  
● することが困難なのです。

● ※「血卵」「無黄卵」「みだれ卵」は、異常卵検査装置で除去されます。

## 👉卵のヒビはどんな時に多く発生するの?

● 卵殻が薄いもので発生が多くなりやすいです。卵殻は夏場の飼料摂取量が少  
● ない時期や、若鶏と比較すると日齢が進んだ鶏の卵は大きく、殻が薄くなる傾向  
● にあります。暑い時は、私たちと同じように飼料摂取量が低下し、卵殻に必要な  
● カルシウムが不足することも原因です。

● 卵のヒビは、殻にヒビ(割れ)があるわけでは  
● ありません。通常より殻の強度は弱くなって  
● いますが、食べても大丈夫です。



## 👉卵の栄養素

● 必要な五大栄養素「たんぱく質、脂質、炭水化物(糖質・食物繊維)、ビタミン、  
● ミネラル」のビタミンCと食物繊維以外のほとんどの栄養素を摂取することが  
● できます。

2023年  
10月2週  
(41号)

東海コープからの

おいしくって、  
安全なおはなし

