

## 卵の殻のヒビや穴、白いひもの正体は？知っておきたい卵の豆知識

「卵焼き」「ゆで卵」「目玉焼き」「オムレツ」など、卵は私たちの食卓に欠かせない身近な食材です。身近だからこそ、「殻のスジは大丈夫？」「殻に穴が開いているけれど食べられるの？」「白いひものは何？」といった疑問を持つこともあります。ここでは、卵についてよく見られる特徴を紹介します。

### ○卵の殻の薄いヒビのようなスジ

卵の殻に薄いスジのようなものが見られることがあります。

このスジは、「内ヒビ」と呼ばれるものです。鶏の体内で殻が作られ始めた時にでき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が濃くなり、表面に現れてきます。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、食べることに問題はありません。



### ○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。鶏の体内で殻が作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、生で食べないようにしましょう。



出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。

### ○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づくりなどでは取り除くこともありますが、タンパク質の一種で、食べることに問題はありません。



出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。