

捨てないで!その卵 ～卵に関するご心配にお答えします～

毎日の食卓に欠かせない卵は、どのご家庭でも大活躍ですね。そんな卵で「あれ?」と感じられたことはありませんか。今回は、卵に関するちょっと気になるお話です。

●卵の殻の薄いヒビ?

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。これは「内ヒビ」と呼ばれ、鶏の体内で殻が作られる途中にできた割れ目を、自然に修復しようとしてできたものです。産卵から時間が経つにつれ、色が濃くなり表面に現れてきます。殻の強度はやや弱くなっていますが、割れているわけではないため、安心してお召し上がりいただけます。



●卵の殻に穴?

卵の殻に、小さな穴が見られることがあります。これは「ピンホール卵」と呼ばれ、いくつかの自然な要因でできるものです。鶏の体内で卵の殻が作られる際に、まれに気泡が入り込み、殻の形成が不完全になり小さな穴が生じることがあります。また、鶏の爪が殻に触れることで傷がついたり、卵殻表面の突起が洗卵や搬送の際に剥がれ落ちて穴になったりする場合もあります。こうした卵は、内部に菌が入りやすい状態にありますので、加熱してお召し上がりください。



●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などに利用する時や、見た目が気になるなどの理由で取り除いて食べることもありますが、良質なタンパク質を含んでいますので一緒に食べられることをお勧めします。



●卵パックを開封したら薬品臭?

卵パックを開封した際に薬品のような臭いを感じることは稀にあります。これは、卵の洗浄・殺菌工程で使用される消毒液の成分がパック内に残っていたことが原因と考えられます。このような臭いは時間の経過とともに自然に薄れます。また、使用されている薬品は安全な濃度で管理されているため、品質や健康への影響はありません。

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。



2025年
9月3週
(37号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

