

あいのう消費者の会

いきいき通信

発行 愛農消費者の会いきいき通信編集部

連絡先 愛農流通センター名古屋本部

名古屋市天白区井口2丁目903番地

黄身が白いのが気になる派？
気にならない派？

注文書で「卵の黄身が白いので、弁当を作ると寂しい色合いになる。もう少し黄身が黄色ければと思います。皆さんの意見は？」というおたよりを紹介したところ、多くの意見が寄せられました。

（気になる派の意見）

☆私も卵は白すぎてびっくりした。卵焼きが白いと、確かにさみしかった。でも、安全のためなら我慢できる。

☆卵焼きを作ったとき、色が薄くておいしそうには見えない。安全なエサであればもう少し黄身の色をよくしてみてもいい？

☆お弁当を作っているが彩りとしてはさみしいので、ほかで買う。

（気にならない派の意見）

☆先日ドイツで朝食に出た卵の色が白かった。色にこだわるのは卵の黄身は黄色と思ひ込まれているのではないか？と思った。いつから自然より、より黄色くなったのかなど、考えてみることも必要だと思った。

☆ある勉強会で「黄身を黄色にするために多くは色素添加物を使っている。それが体によくない」と聞いた。「愛農の卵は白い」と言った

ら、「良心的な卵屋さんですね」とほめられた。

☆たまに切らしてしまつとスーパーで買うが、黄色が濃すぎてびっくりする。色より安心・安全、そしておいしさが一番です。

☆家族も私も、「全く気にならないし、そこまで色が薄くはないよね」と思う。着色のほうに気になる。

世代で違いも

お弁当作りのときや、卵焼きや伊達巻など卵の色が彩りとして重要なときは黄身の色が気になる方が多いようです。世代でも違いがあり、30〜40代では気にしない派が、50代〜に気になる派が多かったです。

気になるときは・・・

黄身が白い時の対策として、かぼちやパウダーやとうもろこしパウダーを入れる（愛農で購入可能）、弁当のときはきれいな色のおかずカップを使うなどの意見が寄せられました。「生産者さんよって違いがあるなら、選択して購入できると喜ばれる方もいるかも」という提案もありました。

愛農に聞いたところ、平飼いより

ケージ卵のほうが

比較的黄身が黄色いそうです。



飼料米の導入で黄身が白っぽく

卵の黄身がなぜ白いかについて愛農流通センターに聞いてみました。

Q1 卵の黄身が白いときがあるのはなぜか？

A 油に溶けやすい色素が飼料より摂取されて、黄身の色に反映されます。薄くなった要因として、大きく2つ有ります。1・ノンGMトウモロコシ（非遺伝子組み換え）に替えた時点で、トウモロコシの皮の黄色部分が少ない飼料となりました。2・飼料米が導入され、トウモロコシの使用率が減ったためです。

Q2 ケージ卵と平飼い卵では黄身の色に違いはあるか？エサは同じだとしたら、なぜ違いが出るのか？・・・

A 平飼いは自由にエサを選んで食べる事ができます。強い者は好みのエサを食べる為、生まれる卵にも個体差がしやすいのです。

Q3 季節によっても黄身の色に違いはあるのか？・・・

A ほとんど無いと思います、季節によって体力のつくエサの配合に変えますが、黄身の色がつくエサを増やす農家はあまりいません。

Q4 生産者によっても違いはあるのか？・・・

A 違いが有ります。あいのうの養鶏部会の取り決めは、カラーファンで数値化されていて8〜12内であれば黄色い色素（パプリカ）を与えてよいことになっています。

注）カラーファンとは、卵黄の色調を判定するための道具で、広げると扇子状になるのでこのように呼ばれる。卵黄色を淡黄色から赤オレンジ色まで15段階（数字が大きくなると色も濃くなる）に分けている。

Q5 愛農の卵は、いつも白っぽいわけではなく、普通に黄色いときも多い。これはなぜですか？・・・

A 生産者によってエサの配合割合が違うためです。



熱心に話を聞く参加者

合成洗剤を分解できない 私たちの体

先日、長久手市のモリコロパークで太陽油脂の方を講師に「プロが教えるせっけん勉強会」が開かれたので、参加してきました。(S)

合成洗剤の怖さを知る せっけん勉強会参加して

先日、長久手市のモリコロパークで太陽油脂の方を講師に「プロが教えるせっけん勉強会」が開かれたので、参加してきました。(S)

私たちの体は六十兆の細胞で出来ていて、皮膚が体を外側で守っている

毎日何気なく使っている洗剤。漠然と合成洗剤は悪いものかな、安全なものを使用したいなど思っていました。でも毎日、テレビの映像で白くてピカピカになる爽やかなCMを見てみると、とても身体に悪いものという気がしなくな

る不思議な感覚がありました。この不思議な感覚は、本当のことを知らされていない消費者の感覚なのかな？



この合成洗剤は、洗濯、台所洗剤の中だけじゃなくて、直接体に使用するシャンプーや歯ミガキ粉にも入っているんです。子供なんて美味しい味がついているから歯磨き粉飲み込んでいますよね。これって、台所洗剤を飲んでいることと同じ！ってことなの？
今、不妊症で悩んでる人多いですよね。動物実験で五千倍に

台所洗剤で歯磨きしてる ということ？

成洗剤は、皮膚の表面の表皮の皮脂を取り↓真皮に入り↓体内に取り込まれる。こういうことは、経皮吸収”っていうそうです。
取り込まれた合成洗剤は、血液を介して全身に。体に不要なもの(毒)を解毒してくれる肝臓も昔から存在する物質であれば、分解酵素もあり、分解してくれるのだけど、合成洗剤は未知の物質で、肝臓も分解できないものなんだそうです。そうになると、体の中でどうなるのか・・・恐ろしい・・・

る。その皮膚を合成界面活性剤は、いと簡単なに体の中に入っちゃうんです。合成洗剤は、皮膚の表面の表皮の皮脂を取り↓真皮に入り↓体内に取り込まれる。こういうことは、経皮吸収”っていうそうです。
取り込まれた合成洗剤は、血液を介して全身に。体に不要なもの(毒)を解毒してくれる肝臓も昔から存在する物質であれば、分解酵素もあり、分解してくれるのだけど、合成洗剤は未知の物質で、肝臓も分解できないものなんだそうです。そうになると、体の中でどうなるのか・・・恐ろしい・・・

本の玉手箱 ささきますみ 「まちがえない！子どもの習い事 選び方から生かし方まで」

コモ編集部編 主婦の友社 1300円(税別)
子育ての永遠のテーマ、「習い事」。本書では、親がさせたいから、という自覚を持ち、何故させたいのかを明確にして！と訴えています。特に秀逸なのは、習い事の上手な続け方と賢いやめさせ方。自分の子供の才能を伸ばしてやるのは親しかいない、という自覚を持って、自分の子供の習い事を選択しなくてはいけない、と考えさせられました。夢中になれるものがある子は幸せですよ。

「残月」 みをつくし料理帖 高田 郁 ハルキ文庫 619円(税別)

以前こちらでも紹介した、江戸時代の料理人「湊」シリーズの8巻です。今回もおいしそうな食材が満載の1冊になっています。かんぴょうを手作りするくだりでは、こうやって作るんだ！と感動。卵の黄身を斬新で奥深い甘みのある料理に。江戸ではあまり食べない氷豆腐を江戸っ子の味にアレンジ。あいかわらずおいしいお料理満載、手抜きなしの生き方と料理に脱帽です。



薄めた合成洗剤をハムスターの卵(ハムスターの卵は他の動物の精子を受け入れるすごい卵子なんです)に浸すと、どの精子も受け入れなくなっちゃうんです。石けんかすを食べてみた
その点、石鹸は五千年前からある安全な洗浄剤です。会場で、石けんカスを食べてみましたけど、毒でなく安全。牛、養殖魚、鶏のえさとして使用されているそうです。(次号に続く)

編集後記

「ドイツの卵の黄身が白かった」というお便りに興味を持ち、調べてみたらアメリカやカナダでも黄身は白っぽいとか。外国人が鮮やかな日本の黄身を見て驚いた、なんてエピソードもありました。逆に中国は日本よりもっとオレンジに近い黄色だとか。卵の殻にも違いがあり、日本で見る白い殻は、海外では珍しいそうです。

これまで意見を募集した中で、卵の話題が一番反響がありました。使う頻度が多いからだけでなく、愛農の卵が皆さんから愛されているからなのでしょうね。(じ)