

2017年度 第3回ミニセミナー報告書

開催日時：2017年11月16日（木）14時～17時

場所：キューピー株式会社 仙川キューポート

講師：キューピータマゴ株式会社 営業本部マーケティング部

TSサポート課 課長 笹川 伸之氏

題名：「もっと使いたくなる！？『タマゴ』の基礎知識」

第3回ミニセミナーはキューピータマゴ様のご協力により、卵の基礎知識を学ぶセミナーを開催しました。セミナー前半は笹川氏によるレクチャーで「卵とは何か？」をじっくりと学び、後半では様々な種類の卵製品を試食しながら、その特徴を確認することができる、大変有意義なセミナーとなりました。

【ミニセミナーの概要】

1. 卵の生産・市場動向
2. 卵の基礎知識
3. 卵の構造と組成
4. 卵の機能特性
5. 卵とパン
6. 卵の衛生管理
7. 卵の加工食品紹介

<基礎知識>

- ・日本は主要国の中でも卵の消費量が多く、一人あたり年間331個（1日約1個）の卵を消費している。（主要国の中では中国、アメリカを抜いて、第2位！）
- ・通常の鶏の寿命は12～15年程度であるが、採卵鶏は月齢6ヶ月～26ヶ月で役目を終えることとなる。月齢が若いほど産まれる卵が小さく、月齢の経過に比例してSSからLLと大きくなる。
- ・市場では殻の色が白いもの（白玉）、赤茶色いもの（赤玉）が流通しており、その価格差から「赤玉がより栄養価が高い」というイメージが持たれがちであるが、栄養価は同じである（一部栄養成分は「飼料」の影響で変化する）。卵殻の色の違いは「鶏種」の違いによるものであり、「赤玉鶏」は「白玉鶏」よりもエサを多く食べることから、結果的に「赤玉」の価格が高くなる。
- ・卵黄の色調、風味は飼料の配合が大きく影響する。日本で一般的に使われている「魚粉」は卵黄のコク味を強くし、日本の卵の風味を特徴づけている。

<機能特性>

- ・卵には主に次の機能特性がある。
- ①起泡性（スポンジケーキ、メレンゲなど）
- ②熱凝固性（カスタードプリン、卵焼きなど）
- ③乳化性（マヨネーズなど）
- ④色調（カステラなど）
- ⑤栄養価

◇起泡性

- ・全卵、卵白ともに温度管理が起泡性に大きく影響する。
- ・卵白の場合、10℃前後が最適で、キメが細かく安定性の高いメレンゲができる。
- ・安定したメレンゲを作るためにはバターやサラダ油等の「油脂類」を混入させない。
- ・スポンジのボリュームには砂糖配合量が大きく影響する。（砂糖の配合量が減るとボリュームも落ちる。）

◇色調

- ・卵黄の黄色は飼料由来のカロチノイド色素である。マリーゴールド、パプリカなどは黄色を濃く安定させるために用いられ、黒い色素を使って黒い卵黄を作ることも可能。

◇栄養価

- ・卵には体に必要なほとんど全ての栄養素を含む。
- ・“コレステロールが多い”と敬遠されることがあるが、近年の研究において、「食事でコレステロールを多く摂っても吸収量と体内合成量が調節され、コレステロール濃度は一定に保たれる」ことが分かり、2015年に目標上限量は撤廃されている。（健康な人であれば、卵の摂取を制限する必要はない。）

<卵とパン>

- ・卵の機能特性である熱凝固性、乳化性、栄養価がパンの骨格形成、生地伸展性、ガス保持力、容積増大、老化抑制、栄養価の付与に寄与する。
- ・卵黄、全卵、卵白をそれぞれ食パンに対粉 5%、バターロールに対粉 15%添加した場合、容積は卵黄>全卵>卵白の順となる。

<衛生>

- ・卵のサルモネラ汚染経路はインエッグ汚染（＝卵巣に存在するサルモネラが卵内に移行した場合）とオンエッグ汚染（＝産卵後の糞中のサルモネラに汚染されて卵殻表面に付着した場合）がある。
- ・サルモネラ属菌の主な特徴として「増殖速度が速い」、「熱に弱い」、「二次感染を起こしやすい」が挙げられる。このため、対策としては「必ず冷蔵庫で保管」、「加熱調理を徹底（生食は賞味期限内）」、「扱いは肉や魚と同様に注意が必要」が基本であり、殺菌済みの「加工卵」の使用が有効である。



【講師の笹川氏】



【卵の特徴を決める飼料】

＜加工品の紹介・比較試食＞

セミナー後半ではキューピーグループ様の数々の卵アイテムを使ったパンや焼き菓子の試食をご用意頂きました。一言で「液卵」と言ってもロールケーキを真っ白に仕上げることができるもの、カスタードや生地を濃い黄色に仕上げることができるもの、「フランスの卵」のすっきりとした味わいを目指したものなど、どれもその特徴を明確に感じることができ、参加者の皆さんはその違いに驚きながらも、興味が広がることで多くの質問が生まれていました。

また、マヨネーズやたまごサラダの比較試食では普段使っているものとの違いを知り、用途に合わせた材料選びのヒントを得ることができたと思います。



【卵製品の保湿性比較】



【卵の特徴を活かしたカスター】

卵はパンの基本材料でありながら、「白玉、赤玉、どちらの栄養価が高いと思いますか？」との質問にはほとんどの方が「赤玉」に手を上げ、「コレステロール」についても誤解をしている方が多く、基本の材料だからこそ正しい知識を持つことの大切さを改めて痛感する貴重なセミナーとなりました。

講師の笹川様をはじめ、貴重な資料や試食の数々をご準備下さり、ミニセミナーの開催に快くご賛同下さいましたキューピータマゴ(株)、キューピー(株)の皆様に変更して御礼申し上げます。

以上