

田中亮（あきら）です。「ど」の字もないのに、なぜかあだ名が「どんべえ」がお届けする昔の味たまご通信です。

戦後に食べた卵は本当に美味しかった。あの感動を超える卵を作りたい。昔の味たまごはそんな思いから生まれました。当時の卵が美味しいはずはない、だけど旨かったなあ。とは父の言葉です。

# 昔の味たまご

## 昔の味たまご通信

2018/5/4 発行 第一号

(有)昔の味たまご農場  
252-0328  
神奈川県相模原市南区麻溝台 5-2-13  
電話 042-742-1993  
ファックス 042-746-6703  
勝手にお届けしてごめんなさい。配信停止はお名前をご記入の上、上記ファックスまでご連絡ください。

### 明治大学に行きました。



いつもありがとうございます。どんべえです。中学を卒業する時の偏差値が三十七しかなかった私、大学に進学する選択肢はなく、大学の施設にも入った事はありませんでした。それがつい先日、ひよんな

ことから明治大学黒川農場にお邪魔する事になりました。なんのために伺ったのか？それはピータンの製造方法のご相談に伺ったのです。写真は大学構内のテラスにて。

### 私、実はピータン第一人者？

実は私、自作のピータン作りに成功しているんです。ピータンを作るのって、けっこう難しく、インターネットで探す限り成功しているのは私だけなんですよ（笑）。もしご興味がありましたら、グループで「ピータン作り方」で検索してみてください。私の研究結果が一番最初に出てきます。ちょっと自慢です（笑）

### 国内でピータンを作りたい

ではなぜ？大学の教授に相談に伺ったのか？ピータンを作るのに、一酸化鉛と言う物質が必要なのですが、国内では一酸化鉛は食品添加物として認められていません。なので国内での製造は出来ませんですね。ですが、鉛の含有量が基準値以下なら輸入はオッケーなのです。なので、国内で販売されているピータンはほぼ中国からの輸入なのです。鉛の添加物を使わずにピータンを作れないか？そう思って実験を続けたのですが、実現できずにご縁のあった大学の先生に相談に乗って頂きました。

### さすが大学の先生

色々なお話をさせて頂きました。ピータンに関してはそれなりに研究したので何とか対話になったのですが、あの知識の豊富さはすごかったです。結局、解決策



はなかったのですが、実験の進め方や考え方を教わって頂きました。とても楽しくて有意義な時間でした。写真は私が作ったピータンです。これがまた旨かった！

### 卵はいつまで生食できるの？

ホームページで反響のあった話をご紹介します。卵がいつまで生食できるのか実験しています。現在、三か月経った卵まで生食しました。次回は六か月です！

### 化学的根拠があります

鶏卵は見た目と匂いに異常がなければ、ほぼ問題なく生食できます。卵殻は細菌を通しませんし、もし通っても卵殻膜が細菌を防ぎます。卵殻膜は、ゆで卵で剥けないあの薄皮です。もし仮にそれでも突破して内部に侵入したとしても、白身に含まれるリゾチウムと言う強い溶菌作用をもつ酵素が細菌を退治します。リゾチウムは風邪薬などにも使われています。我々にとっても身近な成分です。卵はリゾチウムを豊富に持つて生まれてきています。なので、卵は冷蔵での長期保存が可能です。

### じゃあ、なぜ二週間？

当農場では、賞味期限は二週間を目安としています。実は卵の中にサルモネラ菌が居る可能性はゼロではありません。十万個を検査すると、三個にサルモネラ菌が居るとされています。

どんべえと言うあだ名は川谷拓三さんに似ているからです。川谷拓三さん分かりますか？

しかしそれは食中毒を起こすほどの量ではありません。サルモネラ菌は十度以上で繁殖を始めますので、冷蔵庫に入れておけばほぼ繁殖の心配はありません。白身の中では繁殖しませんので、卵黄まで到達しなければ心配はありません。卵黄は卵黄幕に包まれているため、サルモネラ菌が卵黄内へ侵入することは、ほぼ考えられません。ですので、六か月まで生で食べてみると言う実験も出来るんです。ただ、悪条件で二週間を過ぎるとリスクが増えるのも事実です。

## 悪条件で二週間経つとやばいかも

真夏の三十度を越えるような部屋の中に卵を二週間も放置すると、白身も緩くなり卵黄膜も脆くなります。サルモネラ菌が卵黄に侵入するリスクが高くなります。サルモネラ菌が卵黄に入ると、卵黄の鉄分を栄養に一気に増殖し始めます。そうすると、生で食べるのは危なくなってきました。ただ、サルモネラ菌が居る可能性は十万個のうち三個です。で、リスクは低いです。まとめると、**三十度を**

## 超えるような環境で二週間放置

すると、**生で食べたなら危ない卵が**

**十万個のうち三個あります。**

と言う事になります。どうでしょう、冷蔵庫に入れていれば、必要以上に過敏になることはないと思いませんか？賞味期限を過ぎたから捨てたという声を聞くのですが、



加熱すれば問題はありませんで召し上がって下さいね。念のため加熱はした方がいいですよ。

写真は三か月経った卵です。もちろん昔の味たまごです。

※ヒビ割れのある卵は必ず加熱して召し上がって下さい。この実験が賞味期限を過ぎても生で食べられる事を保証するものでないことをご理解下さい。

## 時間が経つと匂いが強くなる

卵は時間の経過と共に匂いが強くなります。生卵独特の匂いが苦手な私は、「風味が落ちる」と感じるのですが、人によっては「美味しくなる」と感じるようです。

昔の味たまごはコクを出しつつ、独特の匂いを抑えた卵です。

初めて卵かけご飯を食べられました！

と嬉しい声をいただく事も多々あるのですが、独特の匂いが少ないからかも知れませんね。生食が苦手な方もぜひどうぞ。



## 私の娘たちです

ちなみに古い卵は炭酸ガスが抜けて、卵白の濁りが薄くなります。お菓子作りなどで、卵黄の色を濃く出したい時は、古い卵を好まれる方もいます。ゆで卵は炭酸ガスが抜けて卵白の歯ごたえが良くなります。ゆで卵なら私は古いたまごの方が好きです。

「どんべえ」「どんべえ君」「どんちゃん」って呼ばれています。