



# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第53回)

アジサイの美しい季節 6 月です。今年 1 月に、キューピー(株)関西キューポートの工場見学に出かけました。この工場では、タマゴ加工品(全熟卵や半熟卵、だし巻き卵など)を製造していました。その時にご紹介いただいた料理は、だし巻き卵、タマゴサンドウィッチ(ゆで卵のスライス)、カレーパン、ポーチドエッグ乗せ、目玉焼き乗せハンバーグ、ふわふわオムレツです(写真右)。いずれも卵黄の色が映えて、おいそうです。

その帰りに、大阪のタマゴ料理をみてきました。



## 1. とん平焼き(豚平焼き)

大阪発祥のお好み焼きにはタマゴが使われています。特に、とん平焼きは鉄板の上で豚肉や鶏卵などを小麦粉やタマゴに包んで焼き、マヨネーズやソースなどをかけて食べるものです。小麦粉を用いずにタマゴで肉を包んで焼くレシピも多く、関西の定番料理です(写真はウィキペディアから引用)。



## 2. 流行っているタマゴ料理

大阪のカレーパンは、必ずと言ってよいほど、ゆでたまごが入っているそうです。また、スーパーの総菜では、天津丼(かにたま)がずらっと並んでいると伺いました。

私が見たところでは、やはりだし巻きたまごが多いです。関東の甘い厚焼きたまごはほとんど見ません。だし巻きサンドウィッチ、だし巻き丼もあります。右は阪神デパートで購入した鰻巻ですが、伊勢名物と書かれていました。



鰻の卵巻

タマゴかけうどんのお店もみかけました。タマゴは生で  
大分県産ブランドタマゴの【蘭王】がお店の宣伝に良く出て  
きます。  
「まぜら一卵かけ麺」の袋麺が売られていました。作ってみ  
ました(写真右)、卵の黄身の光沢がおいしそうに見えます。



### 3. 阪神名物「いか焼き」「デラパン」

帰りに購入するように勧められたのが、大阪の阪神百貨店の名物「いか焼き」とそれにタマゴ  
を加えて焼いた「デラパン」です(写真右)。デラパンはデラ  
ックス版の略で、いか焼きに卵を加えたものです。名前の付  
け方もユニークです。行列していて、よく売れているよう  
です。ただし、私が想像するいか焼きとは全く違うものです。  
私が想像したいか焼きは、いかを丸ごと煮るか焼いたもの  
です。



デラパンを食べてみると、若者向き料理に思えます。  
こうしてみると、関西人はかなりたまご好きです。

### 4. タマゴ情報

一人当たり1日のタマゴの消費量を令和5年国民健康栄養調査より調べると、男性平均  
42.6g、女性38.0g(タマゴ1個は約55g)、男女の平均を年齢別にみると、15-19歳が最

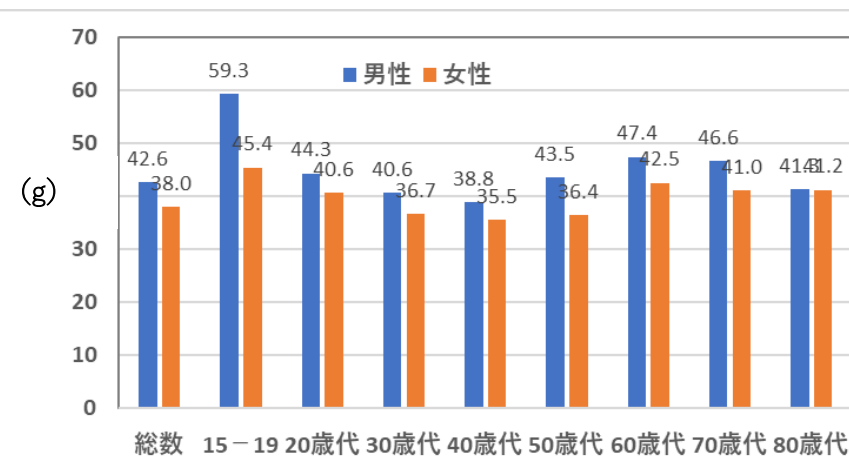


図1 タマゴの年代別消費量 (令和5年国民健康栄養調査より抜粋)

も多く、成人で最も低いのが  
40歳代(総数)で37.1g、そ  
れ以降は増加し、70歳代(総  
数)43.3g、80歳以上でも  
41.2gで、高齢者に好まれる  
食材であることがわかります。  
また、タマゴの県別1年間の一  
人当たりの消費量(令和4年)  
は、1位新潟220.7個、2位  
兵庫196.0個、3位福島  
192.6個、4位長崎、5位京

都府で、全国平均158.5個、大阪府は47件中32位です。  
(<https://region-case.com/rank-r4-egg/>)  
そこまで消費量が多くはない数値です。タマゴの生産量の多い県  
は、1位鹿児島、2位千葉、3位茨城、4位岡山、5位群馬です。タマゴは日本における健康な食  
生活を支えています。

\*タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科  
学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)