



# 館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 9 月 23 日(月)

発行 館長 加藤 智 一

## 宿題 「理想のゆで卵の作り方」

本日の朝会「担当より一言」におきまして、こんな話がありました。「上手なゆで卵の作り方」。なるほど。私の興味をそそる面白い視点であります。なぜなら、上げ膳据え膳で暮らしていた私は、今まで気にしたことがありませんでした。つまり自分でやってみた経験がないのです。そこでネットサーフィン（死語？）しながら、様々な成功事例を読ませていただくと、いくつかのポイントが見えてきました。まず、根本的なことではありますが、何を持って成功とするのか。味？黄身や白身の硬さ？それとも殻を剥いた後の姿形？まず味については、卵本来の出自や保存状態等が関係していると思われるので、今回は議論の対象から外しましょう。黄身や白身の硬さについても、それぞれの場合における茹時間の問題と思われるので、今回の議論からは外しましょう。さて残るは、出来上がったゆで卵の殻の剥きやすさ、そして見た目の美しさということになりますので、この点を注視しながらネットにあった成功事例を比較してみることにしましょう。



### 事例①

冷蔵庫から出したばかりの卵を使用。鍋に卵がしっかりつかる程度の水を入れて沸騰させる。湯がボコボコ沸騰して殻が割れないように中火でゆでる。茹であがったらすぐに冷水に入れて冷やす。

### 事例②

冷蔵庫から出したばかりの卵の丸い部分の中心に、安全ピンや押しピンを使って穴をあける。鍋に卵を入れ、卵がかぶるくらいの水を入れたら蓋をして茹

で始める。沸騰したら蓋をしたまま火を止める。程よい時間になったら氷水に入れ十分に冷やす。

### 事例③

卵は冷蔵庫から出してしばらく置き常温に戻す。卵の丸いほうを上にして、スプーンなどで優しくたたいてヒビを入れる。沸騰したお湯に酢少々、塩少々を加えて卵を静かに入れ、箸で転がしながら茹でる。茹であがったら氷水に入れ、冷やす。

### 事例④

鍋に卵を入れた後、鍋底から1センチの高さまで水を加え、中火にかけます。水が沸騰したら蓋をして、中火で4分ほど加熱します。火を止めたら、蓋をしたままさらに5分ほどおきます。卵を冷やしたら完成。

ネット上だからと言って、皆さん勝手な事を自信たっぷりに書き込みますね（本当に自信があるのだと思います「経験に勝る真実なし」）。しかし、事例①～④を読んで見えてきた事があります。まず卵の殻をきれいに剥くために、どうやって殻と身の間に空間を作るかということです。その方法として、①温度差により殻と身の膨張、収縮率の違いを利用する方法。②あらかじめ殻に傷をつけることによって、殻と身の間に隙間をつくりやすくする方法。そしてひび割れによるリスクを少しでも回避するため、塩（割れにくくする）や酢（割れたヒビから卵白が流れ出るのを防ぐ）を加える方法もあるということです。また、茹でるお湯の量についても、卵内部の温度にムラが出ないように、箸で転がすなどすれば、そこそこの量確保できていればなんとかなるようです。またこの行為には黄身を中心に置くという効果もあると考えられます。

これらの仮説を立証するには、どうすれば良いのでしょうか？！そう、実験するのです。どんな実験？！それがあなたへの宿題です。

### お彼岸といえば・・・



←これはなに？

春のお彼岸と秋のお彼岸というそれぞれの時期に咲く花の牡丹と萩の花から名前が付けられて、牡丹餅（ぼたもち）、御萩（おはぎ）と呼び方が変わります。

