なかよこタイム

発　行：横浜中エリア
問合せ：エリア活動課
ＴＥＬ：045-470-6863
（月～金 10 時～17 時）

ブログ更新中！「なかよこ」で検索

7月号 No.188

卵のすばらしさを教えて！

６月５日(月)横浜中センターにて「卵のすばらしさを教えて！」をハイブリッドで開催しました。神奈川中央養鶏農業協同組合から４名の講師をお迎えして、会場の横浜中センター、神奈川中央養鶏農業協同組合、参加者がオンラインで繋がりました。
まずは、鶏舎からのLIVE 中継。鶏のいる場所は３階建てで、陽光が入り明るい感じです。普段は入ることのできない鶏舎を間近で見ているようでした。卵は餌を食べる量で大きさが決まります。１日 100～110ｇの餌を食べるそうです。今回、SS サイズから3L サイズの卵をもってきてくださいました。ものすごく大きさが違いますね。
講師の方はお話上手で、あっという間に予定の時間が・・・。もっともっとお話を聞きたかったです。ありがとうございました！！

二黄卵もありました。たまに卵黄が３つ４つ入っていることも。今回も４つの卵がありびっくり。
餌は３種類。お米が入っています。「こめ」「赤玉」「白玉」それぞれお米の配合量が違います。

会場では、たまごサンドの試食と交流！卵のお話で大いに盛り上がりました。

おいしいゆで卵の作り方♪

① 湯を沸かし、卵を入れます。固ゆでは 13 分がおいしいです。
② 最初だけ菜箸でぐるぐるかき混ぜると、黄身が真ん中にきてきれいなゆで卵ができます。
③ ゆであがったら氷水を使ってしっかり冷やします。
④ 水の中で殻をむくときれいにむけます。

＊ポイントは『ゆであがったら急激に冷やすこと』
これだけで、10 日前の卵も昨日産んだ卵もつるっときれいにむくことができます。

裏面もみてね