



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第26回)

6月梅雨の時期です。最近は急に暑くなって、雨も降らなかつたりしています。20年前にダチョウの肉やタマゴについて研究していました。先日、知人から思いがけず急に質問がありました。今回、久々にダチョウの卵を取り寄せますと、鳥の年齢が高くなっているせいなのか、20年前よりかなり大きなダチョウの卵が産まれているようです。世界最大のダチョウのタマゴについて、紹介します。

1)ダチョウの肉について

ダチョウは、現存する鳥類の中で最も大きく、空を飛ぶことが出来ない走鳥類(走禽類)に属しています。走鳥類は、ダチョウの他、エミュー、ヒクイドリ、キーウィーがいて、いずれも南半球に住んでいます。ダチョウは肉や卵の他、皮や羽も利用できる付加価値が高い生き物です。1990年代からは家禽化された“アフリカンブラック”種が飼育され、ダチョウの肉が市場に出るようになりました。ダチョウは、草を飼料として利用でき、高い増殖率で飼育しやすいので、ダチョウ産業が広まりました。また、私がダチョウを研究していた2003年前後は、狂牛病汚染に伴い、ダチョウの肉は外食産業でも使用され、安全な肉として利用されました。ダチョウの肉は、低コレステロール、低エネルギー、低脂肪、高タンパク質で、刺身やカルパッチョ、から揚げ、バーベキューなどが調理されて、メニューに登場していました。かなり赤いので、最初はびっくりします。



2)ダチョウのタマゴ

タマゴについてまとめた“Avian egg” (Romanoff and Romanoff, 1951)には、既にダチョウのタマゴが食用として掲載されています。この年代のダチョウと現在飼育されているダチョウとはやや異なり、飼育しやすい家禽種に代わっているようです。生後2年くらいからタマゴを産み、1年間に40個~50個程度を産卵し、産卵能力は20年以上です。全国で飼育されていますが、私が購入しているのは、茨城のダチョウ王国です。1個5000円程

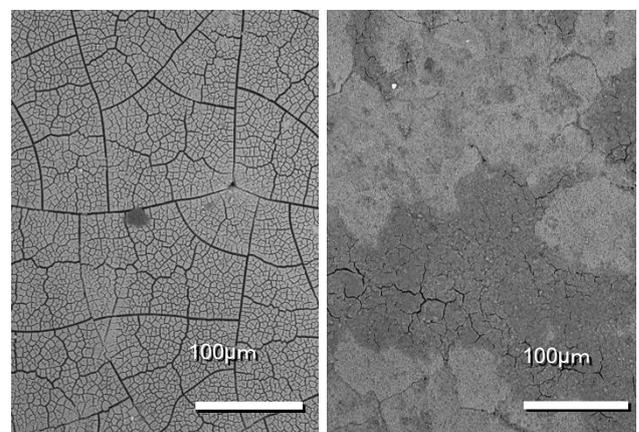
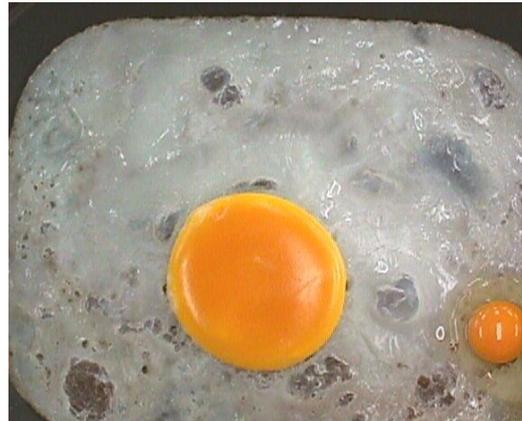


写真1 卵殻の表面(左:ダチョウ卵、右:鶏卵)

度で入手できます。何しろ大きい！鶏卵の 20～30 個分はあります。ダチョウ王国の HP をみると、1700g以上の大きさのものの生まれるらしく、予約販売されています。

ダチョウ卵の特徴は卵殻が約 2 mm で厚く、鶏卵の 5 倍にあたります。表面は凹凸が少なくクリーム色で滑らかで、比較的一定な石垣様の亀裂がみられる¹⁾ので、エッグアートに適しています。

タマゴの形は、鶏卵に比較してかなり丸く、個体差が大きい。この恐竜のような卵を割るときは、いつも、ワクワクドキドキします。ダチョウの卵殻をトンカチで割っても、ピンクの卵殻膜が厚いので、タマゴの中身をすぐに取りだせないのです。卵殻膜をはさみできます。中身を取り出すときに、固い



卵殻が邪魔して卵黄膜が破れやすく取り出すのが難しいのですが、卵黄を傷つけないで取り出す方法も HP で紹介されています。

ダチョウ卵は、卵殻比(約 20%)や卵白比(約 60%)が大きく、卵黄比(約 20%)が小さいことが特長です。最近購入したダチョウ卵の卵白の成分は、水分 90.1%、たんぱく質 8.7%、灰分 0.7%、卵黄の成分は、水分 49.2%、たんぱく質 16.7%、脂質 32.3%、灰分 1.8%です²⁾。卵白の水分含有率が鶏卵よりやや多く、たんぱく質がやや少なく、鶏卵と大きな違いはありませんでした(2023 年 1 月産卵したタマゴより)。

3)ダチョウのタマゴで作ったスポンジケーキ

ダチョウのタマゴの卵白は鶏卵より柔らかく、付着性が大きく、卵黄および卵白の熱凝固温度が高いことから、卵焼きにするとカステラのような食感に、カスタードプリンに料理しますと、やわらかプリンのようになり、いずれもなかなかおいしいです。卵黄の色は草が主な飼料のため、黄色みが薄く、スポンジケーキの色も薄くなります(写真 3)。卵白の起泡力と安定性が鶏卵より悪いので、きめがこまかく、ふくらみが悪いです。殻ごとのゆでる茹で卵は、75 分もかかります。しかし、大きな卵を食べる醍醐味は半端ではないので、食べるチャンスがあれば、是非、お試しください。



写真3 バターなしのスポンジケーキ
上;ダチョウ卵、下;鶏卵

発信元 タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒173-

8602 東京都板橋区加賀 1-18-1 東京家政大学板橋キャンパス 電話番号:03-3961-7046 E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp

【参考論文】1)峯木ら:ダチョウの卵の理化学的特性、食品科学工学学会誌、Vol,50,266-271(2005)

2)峯木と渡邊:ダチョウ卵の卵殻,全熟卵の卵白および卵黄の組織構造、日本調理科学会誌、Vol,38,15-162(2005)

