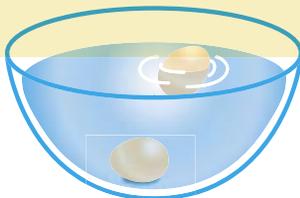


卵の新鮮度チェック

ボウルに張った水の中に卵を入れると、新鮮な卵は底に沈み、古くなった卵は表面に浮きあがってくる。



白い卵、茶色い卵

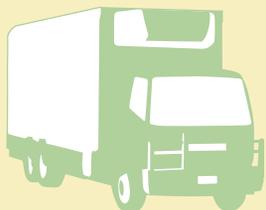
白い鶏からは白い卵が、茶色い鶏からは茶色の卵が産まれる。栄養価に違いはないものの、アメリカでは白い卵、オーストラリアやイギリスでは茶色い卵と、国によって人々の好み異なるのが面白い。

卵が出荷されるまで

毎朝農場で産み落とされる卵は、どのようにして安全をチェックされ、私たちの手元まで届いているのでしょうか。農場から工場へ、そしてお店に届くまでの工程を見ていきましょう。



工場内ではヘアネットの着用など、衛生管理が徹底されている。



各農場から届けられた卵は、工場のクーラールームへと搬入された後、洗浄される。その際、卵を長持ちさせる自然な油分まで流れてしまうため、洗浄後にマイクロ・ミストでオイルを噴きつける。



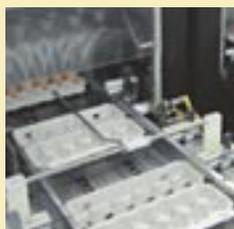
品質管理



機械を通して自動的に重さを量り、分類される。



卵に強いライトを当てて内部に問題がないか、またひび割れや汚れがないか確認する。



分類された卵はカートンに入れられる。この時、ケージ・エッグとフリーレンジなどが混ざらないよう種類ごとに機械がストップされ、パッケージングされる。

小さすぎるものなど、そのまま出荷できないものは加工される。



白身と黄身が自動的に分けられる。こうして分別された後、加工され、アイスクリーム工場などで使用される。



液状になった卵はフィルターで濾された後、冷えたステンレスのタンクで一時的に保存される。その後、低温殺菌が施される。

輸出用の卵。液状の中身だけを冷凍させて海外へ送る。



農場から卵が搬入される度に、サンプルを使って品質を調べる。重さ、白身の厚さ、黄身の色をチェック。黄身の色が薄い、または極端に濃い場合は、鶏の育て方に何か問題があるということなので、生産者に見直しを促す。3回続くとペナルティが課される。



パッケージングされた卵。



出荷まで冷蔵室に保管される。



トラックで各スーパー、小売店へと運ばれる。

取材協力：GOLDEN EGG FARMS