

## たまごに関する意識調査 第1弾

## 2人に1人が勘違い！ 黄身の色と鮮度の関係とは？ 身近な食べもの「たまご」のひみつアンケート

パルシステム生活協同組合連合会（<http://www.pal.or.jp>）（本社：東京都新宿区、理事長：山本 伸司）は、「たまごに関する調査」を全国の20代～60代の女性865名に行いましたので、調査結果を発表いたします。

### 調査結果サマリー



- 2人に1人が勘違い！「たまご」の黄身の色が濃いほうが新鮮って本当？
- 黄身の色診断！ あなたの家の「たまご」はお米派？とうもろこし派？
- 「たまご」の上下、知ってますか？ 正しい保存方法とは？
- ゆで卵？ゆで玉子？ 63.5%が知らなかった「たまご」の正しい書き方
- やっぱ安いほうがいい！  
78.3%が『価格』で選ぶ「たまご」、どこで生まれたか知っていますか？
- 「たまご」に関するまめ知識
  - ・ 「たまご」を長持ちさせる3つの秘訣とは？
  - ・ あなたの家の「たまご」は三ツ星ホテル生まれ？それとも・・・？

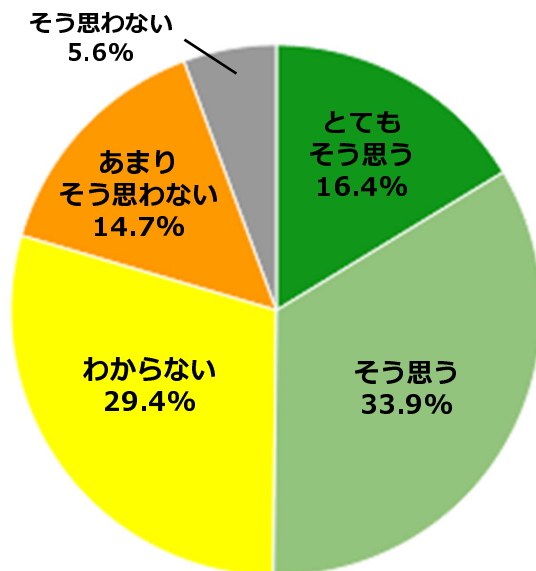
<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241

## 2人に1人が勘違い！「たまご」の黄身の色が濃いほうが新鮮って本当？

Q. 黄身の色は、濃いほうが新鮮だと思いますか？  
(N=865)



「たまご」の黄身の色は、新鮮さと関係あるのでしょうか？

『とてもそう思う（16.4%）』『そう思う（33.9%）』と回答した**50.3%**の人が「たまご」の黄身は濃いほうが新鮮だと考えていますが、「たまご」の黄身の色と鮮度は、実は関係がありません。『そう思わない（5.6%）』『あまりそう思わない（14.7%）』と正答した人は、20.3%でした。

「たまご」を割ってみると、濃い黄色だったり、白っぽい黄色だったりしますが、黄身の色は、なぜ変わるのでしょうか？

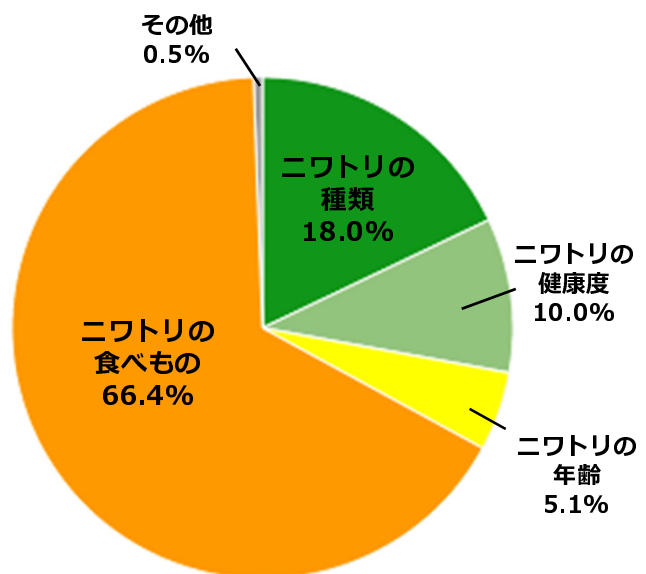
## あなたの家の「たまご」はお米派？とうもろこし派？

鮮度とは関係のない「たまご」の黄身の色。では、何が影響するのかというと、正解は66.4%が回答した『ニワトリの食べもの』です。

黄身の濃淡は、とうもろこしやパプリカといった飼料の種類や割合で異なります。一般的には、とうもろこしを食べた親鳥は黄色っぽく、お米を食べた親鳥は白っぽい黄身の「たまご」を産みます。

親鳥が何を食べたのか、考えることは少ないかもしれませんが、あなたの家の「たまご」がどんな色をしているか、割ったときに観察してみるのも楽しいかもしれません。

Q. 黄身の色は、何によって変わるとおもいますか？  
(N=865)



＜本件に関する報道関係のお問い合わせ＞

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

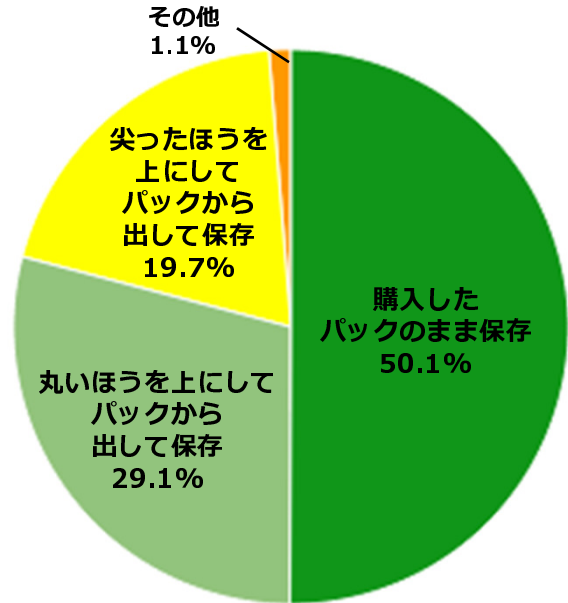
電話:03-6233-7241

「たまご」の上下、知ってますか？ 正しい保存方法とは？

たまごを縦にすると、尖ったほうと、丸いほうがありますが、保存するときには上にすべきは丸いほう。卵殻と黄身が近いと外部からの細菌の影響を受けやすいので、丸いほうを上にする事で劣化を遅らせることができます。

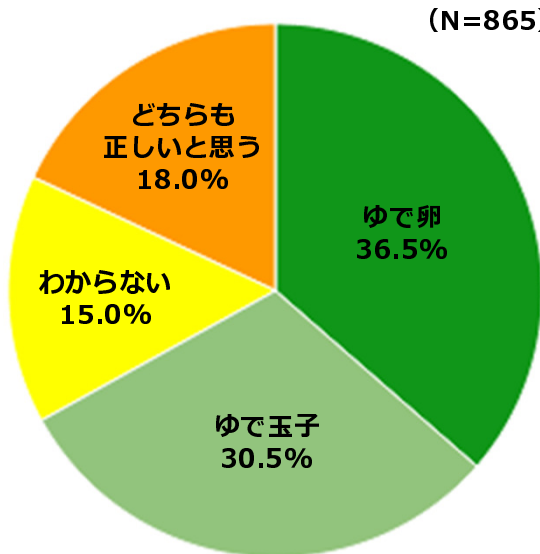
2人に1人が『購入したパックのまま保存(50.1%)』していますが、衛生上こちらが正解！ただ、冷蔵庫のドアポケットで保存している場合、ドアの開閉で振動と温度変化にさらされ、「たまご」にとっては劣化のダブルパンチです。パックのまま、振動と温度変化のない場所で保存するのが卵の鮮度を長く保つコツです。

Q. 「たまご」をどのように保存していますか？ (N=865)



ゆで卵？ゆで玉子？ 知っておきたい正しい日本語

Q. 「ゆで卵」と「ゆで玉子」どちらが正しいと思いますか？ (N=865)



「ゆで卵」と「ゆで玉子」、どちらが正しいかあなたは知っていますか？『どちらも正しいと思う(18.0%)』という人もいますが、実は正しい日本語があるんです。正解は、36.5%が回答した『ゆで卵』。

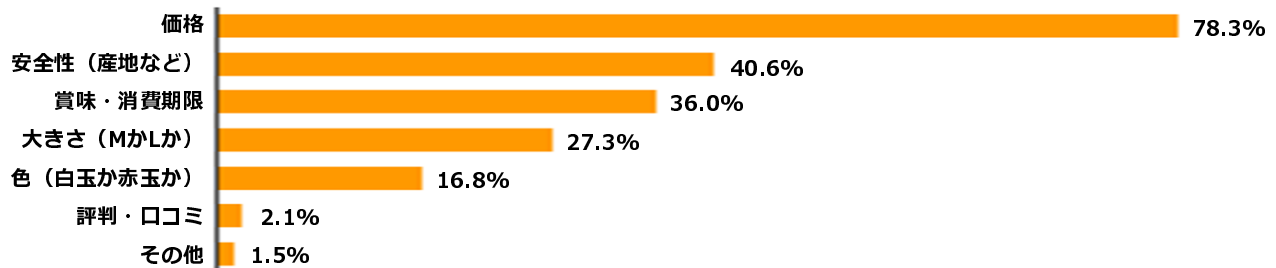
明確なルールはないそうですが、一般的には、「卵＝殻のある調理前のもの」、「玉子＝殻のない調理したあとのもの」を指します。例えば、生たまごは「卵」。たまご焼きは「玉子」ですね。

身近な食材だからこそ、「たまご」に関する正しい知識は知っておきたいところです。

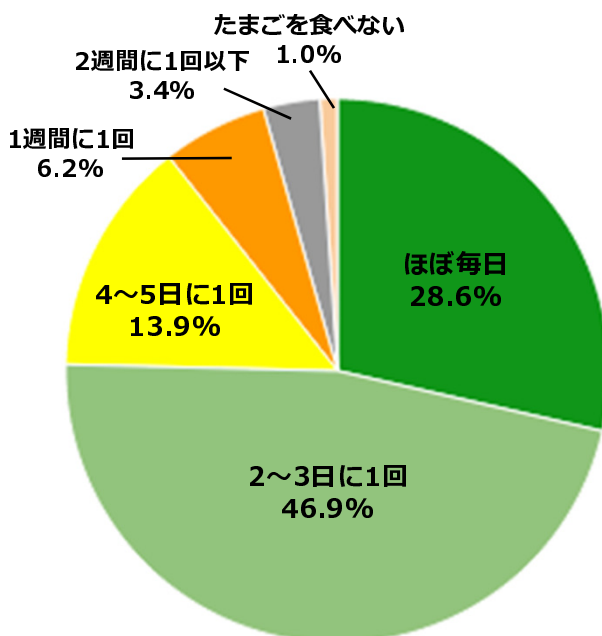
**<本件に関する報道関係のお問い合わせ>**  
 パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)  
 電話:03-6233-7241

やっぱり安いほうがいい！ 78.3%が『価格』で選ぶと回答

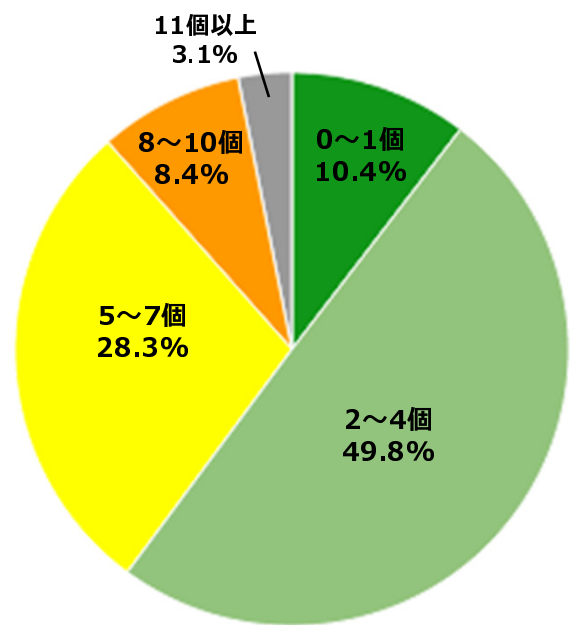
Q. 「たまご」を購入するときの選択基準は何ですか？ (N=865) ※ 複数回答



Q. 「たまご」はどのくらいの頻度で食卓にあがりますか？ (N=865)



Q. 「たまご」を1週間に何個食べますか？ (N=865)



「たまご」を購入する基準、『安全性（40.6%）』『賞味・消費期限（36.0%）』をおさえて『価格（78.3%）』が圧倒的な支持を集めました。75.3%が3日に1回以上「たまご」を食べると回答していることから、頻繁に口にする身近な食材だからこそ、価格は気になるところですね。

反面、安全性を考えると、安い「たまご」はどんな「たまご」なのか、親鳥が何を食べ、どんな環境で飼育されて生まれた「たまご」なのか、思いをめぐらせてみるのはいかがでしょうか。

＜本件に関する報道関係のお問い合わせ＞

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241



## たまごに関する まめ知識



## ◆ たまごを長持ちさせる3つの秘訣

たまごの劣化を早める要因は、おもに3つ。

「日数の経過」と「振動」、そして「温度の変化」です。ほとんどの冷蔵庫にはドアポケット部分にたまごの保存場所がありますが、実はドアの開閉で振動と温度変化にさらされる危険な場所。本文内にもあるように、**たまごの尖ったほうを下にして、温度が一定で振動の伝わりにくい場所で保存しましょう。**

## ◆ あなたの家のたまごは三ツ星ホテル生まれ？それとも・・・？

親鶏を飼っている鶏舎には、大きく2つの形式があります。窓が一切なく光も風も人工的に調節する「ウィンドウレス鶏舎」と、太陽の光と自然の光が入り込む「開放鶏舎」です。実は日本では、作業効率の良いウィンドウレス鶏舎が一般的。パルシステムのコア・フードたまごでは、鶏にとっては三ツ星ホテルともいえる「平飼い」を採用し、自由に歩き回れる環境で、安全安心なたまごをお届けしています。



## たまごのプロ 横澤よりひとこと



価格の優等生と言われているたまごですが、その生産の裏側は、効率を優先としたウィンドウレス鶏舎での大量生産がほとんど。一方、パルシステムは「おいしい卵は健康な鶏から」という考えのもと、自然の光と風が入り込む鶏舎を採用し、餌の大半を占めるトウモロコシは非遺伝子組み換え、収穫後農薬不使用に限定するなど、安全性にもこだわっています。効率は悪いですが、そのぶん生産者が愛情こめて育てた鶏のたまごの味は格別です。価格や見た目だけではわからないたまごの価値をぜひ実感してください。



## 【たまごのプロ 横澤雅恵（よこさわ まさえ） プロフィール】

パルシステム商品開発本部 産直・商品活動部 産直開発課所属。

関東を中心に18件の卵産地と日々やりとりをしながら、組合員に安心・安全でおいしい卵を届けられるよう奮闘するパルシステムの卵担当。

## &lt;本件に関する報道関係のお問い合わせ&gt;

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241

「調査概要」

- ◆ 調査タイトル：たまごに関する調査
- ◆ 調査対象：20～69歳の女性
- ◆ 調査期間：2014年8月22日～2014年8月26日
- ◆ 調査方法：インターネット調査
- ◆ 調査地域：全国
- ◆ 有効回答数：865サンプル

■■ 報道関係の皆様へ ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、  
「パルシステム生活協同組合連合会調べ」と付記のうえ  
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

■■ パルシステム生活協同組合連合会 概要 ■■

組織名：パルシステム生活協同組合連合会

代表者名：理事長 山本 伸司

設立：1990年2月

所在地：東京都新宿区大久保2丁目2-6 ラクアス東新宿

業務内容：会員生協の委託を受けた、商品・システム・基幹物流

「本件に関する報道関係のお問い合わせ」

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241