

ゆでたまご

大森 帆菜

テーマの理由

ふかていに相談して、いろいろアイデアを出してもらった中で一番興味があったのでこのテーマにしました。ゆでたまごを作るときに、同じ時間でも全然黄身のかたさとかが違ったりすることがあったので、その理由とかも調べていきたいです。

今回の実験

今回は、冷蔵庫に入っていた卵と常温に置いておいた卵を同じ時間でゆでたらどのくらい違うのか実験しました。7分間で茹でてみました。最初に、9分で作って見たら全部固まって実験にならなかったの、少しゆで時間を短くしてやってみました。

結果

硬さの違いは、冷蔵庫に入れておいた卵は7分だとまだ少し生っぽくて、まわりだけしか固まってない感じでした。それに比べて常温で置いておいた卵は、中まで固まっていたいい感じになっていました♪



もう1つ違いがありました。それは、冷蔵庫に入れておいた卵はほとんど殻にひびがはいてしまいました。その理由をしらべたら、冷蔵庫で冷えてから熱いお湯に入れると、急激な温度差で卵の殻にひびが入ってしまうからだそうです。冷たい卵をお湯で温めることによって、卵の中の空気がふくらんで、それに耐えきれず卵の殻がパンッと破裂してしまうそうです。これが、卵をゆでているときに殻が割れてしまう原因です。なので、お湯からゆでる場合は常温に戻してからゆでるといいと思います！

卵を常温に戻さなくても割らずにゆでる方法

常温に戻すといっても、卵を冷蔵庫で保管している家庭がほとんどだと思います。常温に戻すには少なくとも1時間はかかります。なので、冷えた卵でも割らずにゆでる方法を紹介します！それは、水からゆでるという方法です。冷蔵庫で冷えた卵をそのまま鍋に入れ、そこに水を入れて火をつけます。ですが、

この方法は火加減に気をつける必要があります。水からゆでるにしても、水の温度を急に上げると温度差がでてしまうので、火加減の調節が悪いと結局ひびが入ってしまいます。この方法は結構ハードだと思います。なので、やっぱり一番いい方法は常温に戻しておくことです。でも、ゆでたまごをつくろう！と思ってから 1 時間も待つのは少しめんどくさいです(-_-;)。急いでいるかもしれないし、、、。そんなときは、ぬるま湯にしばらくつけておくと早いです。ぬるま湯は、キッチンの蛇口からお湯が出ればそれを使えば大丈夫です。早く戻したいのなら、鍋に水を入れて少しだけ水を温めてから火を止めます。ぬるま湯なので手で触れる程度の温度です。触って人肌くらいになっていれば ok です。そこに卵を入れて数分放置してください。そうすると、早めに常温に戻すことができます。

もう一つ方法を紹介します。卵をゆでるときに塩、またはお酢を入れると、ひび割れを防ぐことができるそうです。沸騰したお湯にお酢か塩を入れ、そこに冷えている卵を入れます。お酢や塩を入れても、卵に影響はないみたいです。私も実際にやってみましたが本当に割れなかったです！

スーパーで売られている卵

温度の関連で、スーパーで売っている卵が常温で売られている理由も調べてみました。

スーパーなど、常温で売られている理由は、卵は温度変化に非常に弱いからだそうです。冷蔵すると、卵の表面に結露が付着します。冷蔵庫から外に出して置いておくと卵に水滴がついていることがあります。結露ができると、サルモネラ菌などのバイ菌が発生して、卵の殻の粒子のように細かい小さな穴からそのバイ菌が入り込んで、卵が傷んでしまうらしいのです。なので、スーパーでは結露がつかないように常温で売っているのだそうです。

感想

本当は、固さの違いだけをみる予定だったけど、温度のこととかも知れてよかったです。ゆで卵を作るときに参考にしてみてください！

参考資料

HP はな穂のブックマークゆで卵にひびが入るのは何故？ゆで卵のひび割れを防ぐ方法は？