

連載

たまごバンザイ!! たまご博物館通信

⑧身近なたまごのアピールと加工卵による消費拡大

「たまご博物館」館長 高木伸一

新年あけましておめでとうございます。「たまご博物館」の高木です。本年もどうぞよろしくお願いたします。

本年も養鶏／鶏卵業界にとりまして、さらなる飛躍の年となりますことを祈念しております。さて、新年を迎えた一回目の今回は、「身近な食材であるたまごのアピール」と「加工卵によるたまごの消費拡大」について、お話ししたいと思います。

身近なたまごをアピールする方法

たまごは、家庭の冷蔵庫にいつでもあるような、とても身近な食材です。しかし、たまごについて本当に理解している消費者は少ないのではないのでしょうか。あまりにも身近すぎて、改めて見つめ直すことがないからかもしれませんね。

「栄養豊富、美味しい、安価」と、消費者にとって三拍子そろ

ったたまごは、大いに食するとともに、理解を深めてもらいたいものだと思います。

しかし、医師や栄養士の方によっては、摂取制限が必要でな

い人にまで「たまごは一日一個まで」と言われる方がまだまだ多いようです。

そんなこともあり、六月に日本鶏卵生産者協会と日本養鶏協会の共催による「鶏卵とコレステロールの関係を考える国際フォーラム2005」が開催されました。医師・看護師や栄養士

が約二〇〇名、養鶏／鶏卵業界関係者が約二〇〇名の総勢四〇〇名を超える人が参集し、鶏卵のコレステロール問題の第一人者として著名な「米国鶏卵栄養センター」のドナルド・J・マクナマラ所長を迎えて、「鶏卵とコレステロールの問題」(誤解)を解決するための講演やトークセッションが行われました。

私も聴講させていただきました。私が、コレステロール問題を払拭するという意味で、業界にとって大成功のフォーラムだったと思います。今後は、ぜひ消費者向けにもこのような催しを開催していただければと感じました。

今後の消費拡大には加工への応用が大きなカギ

コレステロール問題が解決しても、少子化や家庭における食生活の変化(外食や中食の増加)を受けて、今後、家庭で消費さ

輸入加工卵の例

- (1)卵調製品 (税番: 2106.90-299)
 - ◎目玉焼き、鶏卵調製品、卵調製品ボイル、卵調製品チャーハン用、卵調製品ボイルした卵を1/2カットしたものに調味液/豚背脂/メンマを加えて混合、同1個タイプのもの、調味ゆで卵(冷蔵)、味付け卵(真空調理)、ハムソーセージ用つなぎ剤、茶碗蒸しの具、かき玉をフリーズドライしたものなど
- (2)レトルト煮卵 (税番: 2106.90-279)
 - ◎レトルト煮卵(味付きの煮卵)
- (3)スープ調製品 (税番: 2104.10-020)
 - ◎卵スープ

輸入量の詳細については、下記の「たまご博物館」統計ページに掲載しています。
<http://homepage3.nifty.com/takakis2/toukei-new.htm>

れるテーブルエッグ(生卵)の消費量が減少していくことも予想されます。
 これからのたまごの消費拡大には、加工食品への応用が大きなカギを握っているのではない

でしょうか。
 近年、家庭での素材からの調理はだんだんと減少してきており、調理済みや半調理済みの加工食品の売り上げが伸びています。

包丁を持っていない若い夫婦の家庭もあるそうです。スーパーやコンビニに行けば多種多様な加工食品、お惣菜やお弁当が売られていて、たしかに包丁を使う機会がないのかも知れません。家庭で調理をあまりしなくなることは、ちよつと寂しい気もしますが、これも時代の流れなのでしょう。

今後は、この時代の流れを見越した「加工卵」の開発についても考えていく必要があるのかもしれません。
 「レディミール」と呼ばれる「調理済み食品」だけではなく、

「買ってきたそのままではなく、家庭でちよつと手を加えたい」という方には、「ハーフレディミール」と呼ばれている「半調理済み食品」用の加工卵があってもいいと思うのです。主婦の方は、買ってきた惣菜をそのまま食卓に出すのではなく、少し手を加えると美味しくできるような「ちよつぱり手抜き商品」を望んでいるのではないのでしょうか。

実際に、最近は加工食品の売り上げが大きく伸びています。これは、たまごの世界でも同様のようです。外食に対して「中食」と呼ばれるコンビニ弁当やお惣菜についても多くの加工卵が使用されています。

加工卵は、例えば「ゆでたまご」「ひとつをとってみてもコンビニでは、一個六〇円くらいで売られていますから、生たまごに比べて約五倍の価格で販売されていることになりました。このように付加価値(加工)をつけ

ることで、販売単価を大幅にアップすることができるのです。
輸入加工卵に対抗するには国内での製品開発などで勝負

インスタント食品として利用される「輸入加工卵」も増加してきており、今後は、業界全体としても海外からの輸入加工卵に対抗して、さまざまな「加工卵」の開発や販売に力を入れてもいいのではないのでしょうか。
 私が「売れるのでは」と考えている新たな加工卵商品として「家庭向けの液卵パック」(使いきりタイプ)があります。プロの味付け済みのオムレツ用、スクランブルエッグ用、錦糸たまご用、茶碗蒸しの素などの液卵パックはどうでしょうか。いけると思うのですか……。

「加工卵」として輸入されているものには、どのようなものがあるのでしょうか。下表に輸入加工卵の例を示します。意外



と多くの品目があるのに驚きま
す。輸入加工卵とは知らずに消
費者が食べているもの（カップ
ラーメンの具材など）も多いよ
うです。
このような、増加傾向にある
「輸入加工卵」に対抗するには、

消費者の一人として願っていま
す。
◇ ◆ ◇
次回は、「食」以外のたまごの
利用価値についてお話したいと
思っています。



国内での製
品開発と品
質、味で勝
負するしか
ないでしょ
う。
国産鶏卵
の消費拡大
のため、養
鶏／鶏卵業
界全体とし
ても加工卵
の製品開発、
販売に新た
な道を開拓
し、輸入卵
に対抗でき
る基盤がで
きることを