

フレス・かふえ・トントン ニュース

5月号

雪が解け、中頓別にも山菜の季節がやってきました!

生命のエネルギーを載せて長く続く流行病に負けない心と体を保ちましょう!!

さて、今月のゴタゴタさんの卵のお話、連載5回目です〇〇〇〇〇

黄金湯玄関直売所の

【オンネカラマップ **ごたごた農場**】です!!

さて今回は、卵の殻の色と黄身の色についてのお話です。

殻の色は、ニワトリの品種で決まります。どこのお店でもよく目にする白い卵は、たいてい白色レグホンという品種のニワトリが産んでいます。日本の採卵鶏の約8割は白色レグホンだからです。そして、ごたごた農場のポリスブラウンをはじめ、茶色い卵を産む品種もたくさんあります。他にも薄いピンクや薄い青の卵を産む品種もいます。

一方、黄身の色は餌で決まります。配合飼料に含まれる穀物が、米や麦だと白っぽい黄色、コーンだと黄色になります。また、草を多く食べると黄色が濃くなるようです。

一時期、黄身が濃いオレンジ色の卵がはやりましたが、あれは餌にパプリカの粉末を混ぜているそうです。人の手による操作で、消費者に受けるものを作り出しているんですね。

連載
その
17

茶色い卵のほうが、そして黄身の色が濃いほうが、栄養価が高いと思われるがちですが、殻の色も黄身の色も、栄養価とは関係ありません。それよりも、産んでいるニワトリがどんな環境で、どれだけ健康に暮らしているかのほうが重要ですよ〜。

ゴタゴタさんの卵は、黄金湯の内玄関に常設無人販売コーナーでお求めになれます。

6個入り200円ですが、時々3個入り1100円のお試しサイズも置いてます。

来月号ではゴタゴタさんの卵ファンのみなさんのお声をご紹介したいと思います。ご期待下さい!!

TEL:01634-6-2300 住所:中頓別町字中頓別60-1

ホームページ: koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン」「中頓別」で検索