

問題解答集 上級編

B-1

これは砂肝・砂ずりなどとよばれますが、器官の名前でいうと「筋胃」とよばれます。胃と名前についていますが、これは食道の一部が発達したものであり、消化液は分泌されません。ただ名前にあるように筋肉が非常に発達しており、ここで食物を砕き、本来の胃へ送ります。

【答え：飲み込んだ食物をすりつぶし、消化の手助けをおこなう歯と同じ役割をもつ。】

B-2

せせりとは首の部分の肉です。鶏は歩行の際頭を振って歩いたり、物を食べる時も頭ごと食べ物に近づけるので、非常に首の筋肉がうごきます。そのため、とても身が締まっています。とても美味しいのですが1羽から取れる量は極わずかな貴重部位です。

【答え：首の肉】

B-3

アロウカナは南米原産のニワトリで、日本での飼育羽数は極めて少ない鶏です。見た目には普通の鶏ですが、大きく違うのはその卵の殻の色です。中身に大きな違いはありません。

【答え：殻が青い】

B-4

哺乳類の首の骨は7個であり、これは人間でもキリンでも一緒、という話はよく聞きますね。ニワトリは歩く際に頭を前後に振ってバランスをとります。そのためには首の骨が哺乳類よりも多くなります。

【答え：②13個～14個】

B-5

実は白身には2種類あります(厳密には3種ですが、割った際には違いが判らないため2種としました)。現在市販されている多くの卵は、なぜかこのゼリー状の部分が無くなっています。この卵白が素晴らしい泡立ち性をもつので、弊社の糸島ロールもふわっふわに仕上がります。

【答え：ゼリー状→濃厚卵白　さらっとした卵白→水様卵白】

B-6

日本人は「卵大好き国」といっても過言ではないくらいに卵を消費しています。世界だと個人の年間消費量は第2位となっています。これも養鶏技術の向上により、安価で卵が手に入る環境があるおかげです。

【答え：③329個(メキシコに次いで世界2位)】

問題解答集 上級編

B-7

卵は本来ひよこが産まれるためのものなので、殻に細かな孔(あな)があいています。もちろん肉眼では確認できないレベルですが、ここからガス交換をおこないます。つまり穴が開いているとそこから水分が抜けてしまうので、湿度が低すぎると殻つきでも卵が干からびてしまいます。逆に高すぎても、カビなどの発生の原因となってしまいます。

【答え：②50～60%】

B-8

たまごの鮮度は見た目でも判別できますが、そうすると人それぞれとなってしまいます。そこで、しっかりと数値で鮮度を判別する方法を、アメリカの Haugh 氏が提唱しました。計算式は複雑なので省きますが、前述の濃厚卵白の状態から鮮度を判別します。ちなみにヘンハウスとは「めんどり小屋」という意味で、鶏の群の産卵成績などを表します。また③④は、それぞれ鶏の品種の名前です。

【答え：①ハウユニット】

B-9

打音検査とは、叩いて響く音によって劣化などの不備を判別する方法です。緑の農園では卵同士をコツコツと軽く叩き合わせて、その時の音で殻にひびが入っていないかを確認しています。ひびは目で確認できる大きなものから、ほとんど分からないものもあるので、この作業は必須となります。

【答え：③卵の割れ】

B-10

卵は、ほとんどの宗教が制限なく食べる事の出来るタンパク源です。なので世界中に様々な卵料理が存在します。この料理はイギリスが発祥で、主にピクニックや軽食として食べられてきました。また、②のポーチドエッグはお湯の中に直接卵を割り入れたもので、日本語では「落とし卵」と言われます。

【答え：①スコッチエッグ】

B-11

鶏の祖先は、恐竜の時代にすでにいたとされていますし、なによりも鳥類は恐竜から進化したというのが通説となっています。ニワトリは手がないため、エサを捕まえたり、押さえつけたりするのに足を使います。その先にある指は爪がするどく、押さえつけたものが取れないようになっています。これは大型の肉食獣と同じ行動であると推測されています。

【答え：③ティラノサウルス】

問題解答集 上級編

B-12

卵を産む鶏を「採卵鶏」といいますが、この鶏は決して自然のものではありません。米国で品種改良された鶏ですが、その品種改良技術はとても高く、これ以上の鶏は作れないのではないかとさえ言われています。ボリスブラウンは卵を産み始めるのが約 130 日ですが、数十年前は 150 日を超えていました。卵を産まない期間が長いと、その間エサを食べるだけで何も生産しないので、経営としては無駄な経費となってしまいます。そこをクリアするために、このような品種改良がおこなわれました。今の能力もとても高いですが、もしかしたら数十年後にはさらにすごい能力をもった鶏が出来上がるかもしれません。

【答え：②約 130 日頃】