



## うずらたまごのお話（中）



今日は、「うずらたまご」のお話です。

みなさんは、うずらたまごの生産日本一の県はどこか知っていますか。実は、わたしたちの住む「愛知県」です。うずらの生育に適したおだやかな気候と長年の飼育の技術を生かし、全国の7割近くが愛知県で育てられています。県内では「豊橋市」がトップです。たまごの質を落とさないように、飼料や水の温度や質にこだわって飼育されています。

豊橋市では、多くの家庭に、うずらたまごの殻をカットする器具があり、ご当地グルメの「豊橋カレーうどん」には、必ずうずらたまごがトッピングされていたり、さまざまな料理に使われたり、地域に欠かせない食材となっています。

うずらは、もともと鳴き声が競わせるために飼われていましたが、明治中期からうずらたまごが食べられるようになりました。

うずらたまごは、1個10グラムほどでとても小さいですが、体をつくるたんぱく質やビタミン、ミネラルが豊富です。栄養満点のうずらたまごをいただきましょう。