



## うずらたまごのお話（小）



きょう はなし  
今日は、「うずらたまご」のお話です。

みなさんは、<sup>にほん</sup>日本でうずらたまごがたくさん<sup>つく</sup>作られているところ  
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。

うずらたまごは、うずらという<sup>とり</sup>鳥のたまごで、<sup>ぜんこく</sup>全国の<sup>はんぶんいじょう</sup>半分以上が  
<sup>あいちけん</sup>愛知県で<sup>そだ</sup>育てられています。<sup>あいちけん</sup>愛知県の<sup>とよはし</sup>豊橋市では、<sup>おお</sup>多くの<sup>いえ</sup>家にうず  
らたまごの<sup>きぐ</sup>からを<sup>きぐ</sup>カットする<sup>とうち</sup>器具があり、<sup>とよはし</sup>ご当地<sup>とよはし</sup>グルメの「豊橋カ  
レーうどん」には、<sup>かなら</sup>必ず<sup>かなら</sup>うずらたまごが<sup>かなら</sup>トッピングされているほど  
<sup>ちいき</sup>地域に<sup>か</sup>欠かせない<sup>しょくざい</sup>食材です。

うずらは、もともと<sup>な</sup>鳴き声<sup>ごえ</sup>を<sup>きそ</sup>競わせる<sup>そだ</sup>ために<sup>そだ</sup>育てられていました  
が、<sup>めいじじだい</sup>明治時代<sup>た</sup>からうずらたまごが<sup>た</sup>食べられるようになりました。

うずらたまごは、とても<sup>ちい</sup>小さい<sup>からだ</sup>ですが、<sup>からだ</sup>体をつくる<sup>しつ</sup>たんぱく<sup>しつ</sup>質や  
ビタミン、ミネラルが<sup>はい</sup>たくさん<sup>はい</sup>入っています。<sup>さかえようまんてん</sup>栄養満点<sup>さかえようまんてん</sup>のうずらた  
まごをいただきます。