



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、^{にほん}日本でうずらたまごがたくさん^{つく}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^す「愛知県」です。

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

うずらは、もともと^な鳴き声^{ごえ}を^{きそ}競わせるために^{そだ}育てられていました
が、^{めいじじだい}明治時代から^たうずらたまごが^た食べられるようになりました。

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