



学ぼう！タマゴの世界

私たちの生活に欠かせない食材であるタマゴですが、サルモネラや黄色ブドウ球菌に汚染されている場合もあり、個々の施設で扱う際は十分注意が必要です。キューピータマゴでは、そのような菌などの心配がない、安心して使える商品を生産しています。凍結卵の製造過程をご紹介します。

東京工場 エッグベースの内部に潜入！

キューピータマゴ株式会社では、プラクトリーコミュニケーションをコンセプトにした東京工場（通称エッグベース）を、埼玉県飯能市に2015年3月に新設しました。お客様との対話を深め、夢・課題をいただき、お客様と一緒に開発することを目指しています。モノ作りにかかわる人たちがコミュニケーションをとる場としても使用でき、お客様の夢をカタチにするお手伝いのできる工場です。生産設備としての役割を担うだけではなく、トライアルキッチンその他、タマゴの魅力を伝える資料館やコミュニケーションスペースを設けています。今回は、工場見学を通して、私たちの身近にあるタマゴがいろいろなパワーを持つていることを栄養教諭・学校栄養職員・調理師の皆さんと一緒に学びました。

6. 殺菌・濾過

液卵は、連続殺菌機を通ります。全卵は60°C×3.5分、卵黄は61°C×3.5分、卵白は56°C×3.5分で殺菌されます。

4. 洗卵

割卵の前に、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液で卵殻を洗浄、殺菌し、サルモネラによる汚染を防止しています。



凍結全卵(調理用) HV No.3 ができるまで



1. 検査

1日約60t、約100万個ものタマゴが納入され、専用の機械で重さや卵黄の色、鮮度などを抜き取り検査し、検査に合格した安全な原料卵を受け入れます。

7. 充填・凍結

この部屋は、最も高い清潔区域です。パイプから出てきた液卵を容器に入れ密封します。重量などの検査をした後、凍結させます。

5. 割卵

洗卵ラインからのタマゴは割卵機に送られます。ナイフでタマゴにひびを入れ、機械が人の手のように殻を広げると、パカッと割れて中身が出てきます。独自開発の機械が割るタマゴの数は1分間に600個。機械化された工程も、殻の混入や血玉などがないかを必ず人の目でしっかり検査しています。パイプを通して専用のタンクに移動し攪拌され、液卵となります。



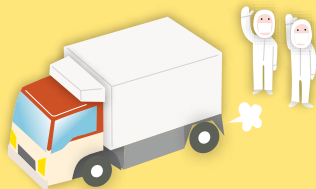
2. 貯卵

貯卵庫では約200万個のタマゴを収容することが可能で、バーコードで産卵日・納入日・産地・検査結果などの情報がトレースできるようになっています。万が一、鳥インフルエンザが発生した場合でも迅速に生産履歴がわかるシステムになっています。



8. 出荷

加熱殺菌済みの安全・安心、殻混入の心配もない凍結卵が出荷されます。



注目ポイント！



安全・安心な商品作りのため、キューピータマゴ東京工場では2時間ごとに20分ほどの割卵機の洗浄時間を設けています。1日の製造終了時には部品を取り外して細部まで洗浄。最後に、高圧洗浄で洗い流します。合計洗浄時間はなんと3.5時間！工場見学をされた先生方からは、「殺菌済みの凍結卵ならサルモネラの心配もなくとても安心だ」という感想が多く挙がっていました。

3. 搬送

自動搬送システムで貯卵庫から洗卵ラインへと運びます。搬送室まで冷蔵なので、割る直前まで鮮度管理が徹底されています。

EGG BASE



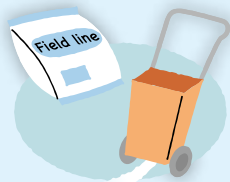
キューピータマゴ 東京工場

キューピー と タマゴの話

キューピーグループで割卵している卵黄は、主にキューピーマヨネーズに使われ、卵白は、かまぼこなどの水産練り製品や、ケーキなどの製菓の原料として使われます。

それ以外にもスクランブルエッグや卵焼き等のタマゴ加工品を製造しており、日本で生産されるタマゴの約10%を使用しています。割卵した際に出てくるタマゴの殻は年間約2万5000t。この卵殻も無駄にすることなく、

カルシウム強化食品の原料の他、農業用の土壌改良材、学校の校庭などのフィールドラインやチョーク、すべり止めとしてシューズのゴム底やスタッドレスタイヤなど、食品以外にも有効活用されています。



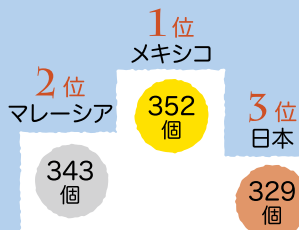
取材日記

昨年3月に稼働を始めた「キューピータマゴ 東京工場」に行ってきました。タマゴというと、サルモネラや黄色ブドウ球菌などを心配されるかもしれませんが、大丈夫。最新の衛生管理設備を用いて割卵、殺菌、加工、充填が行われており、その様子をガラス越しに見学できます。細心の注意を払って安全・安心な商品が生産されています。キューピー商品を使った学校給食用の料理も多数提案され、試食することができ、地産地消の推進に活用できる商品や、豆を衣にした「豆ころもチキン」などに関心が集まったようです。また、「殻割り選手権」も行われ、選手たちの腕前に会場はとても盛り上がりました。「液卵」についての正しい知識を学び、栄養士さん・調理員さんたちの今後の給食作りにも役立つ工場見学となりました。



工場見学をご希望の方は、キューピー営業担当までお問い合わせください。

タマゴ(鶏卵)をよく食べる国
(1人当たりの年間消費量)



International Egg Commission, "Annual Review 2015" より



魅力いっぱい タマゴ資料館

エッグベースの一角にあるタマゴ資料館。身近でありながら意外に知らないことも多いタマゴについて、楽しくわかりやすく学ぶことができます。
日本人とタマゴのかかわり、タマゴの栄養と機能、誤解されがちなコレステロールについての真実など、さまざまな角度からタマゴについて知ることができます。



見学の様子と 先生方の感想を一部ご紹介

液卵のコストが、意外と殻付卵と変わらないことがわかり、びっくりしました。

タマゴのサルモネラのお話が勉強になりました。殻付卵から液卵に替えていきたいなと思います。

液卵はバター液にしで使用していないが、これから炒り卵、かき卵汁等で使用してみようと思う。

タマゴの授業で使用できそうな食育ツールがあり、楽しかったです。



殻割り選手権



試食会

工場見学では、卵一つひとつを目視して、これには驚きました。



勉強会

液卵には抵抗がずっとありました。今日勉強して、液卵のほうがよい……？と迷っています。

食を取り扱う者として安全・安心は基本ですが、仕事に対する皆さんの心構えはすごいい思いました。