

広がるトリ科学



国際鳥類内分泌学シンポジウムに向けて

新たな卵用家禽、ホロホロチヨウ

④

岐阜市で6月 市民公開講座

市民公開講座「広がるトリ科学の世界」(岐阜新聞・岐阜放送後援)は6月7日午後4時から、岐阜市長良福光の長良川国際会議場で。対象は高校生、一般。参加費無料。

卵用家禽(かきん)

の代表的なものは鶏ですが、その他の鳥では多くの人が鶏(うずら)やアヒルの卵を食べたことがあると思いませんか。珍しいものでは、ダチョウやエミューの卵も食用にできます。食用以外ではダチョウ、エミュー、レア、ガチョウ、アヒル、鶏、鴨、フィンチなどの卵殻がエッグアートに利用されています。

ホロホロチヨウは西アフリカ原産の鳥で、フランスやイタリアでは肉用家禽として年間5千万羽程度消費されています。わが国では推定で年間30万羽程度が肉用に消費されていますが、卵もとてもおいしい鳥です。日本で一番多く飼われているフランスのガロール社系のホロホロチヨウの卵は、30週齢時には約41℃と、同じ週齢の白色レグホーン種系の鶏が産む卵の約59℃と比べると小さいのですが、50週齢以降では60℃近くに近づきます。

殻厚く丈夫、おいしい卵

東京農業大学農学部教授

小川博氏



真珠鶏ホロホロチヨウ

小川博教授と採卵および肉用の家禽として期待されているホロホロチヨウ

一番の特徴は、殻の厚

さが約0.5mmと鶏卵の約1.5倍あり、固いことです。破壊強度は1平方センチあたり約10倍と鶏卵の2倍以上あります。殻が厚いことから運搬時に破損しづらく鮮度の維持にも有利です。

また、卵白量が少ないので卵白に対する卵黄の割合が大きく卵黄が盛り上がり見えます。栄養的には卵黄中に含まれるコレステロール濃度が鶏卵よりも

低いという報告や不飽和脂肪酸のリノール酸と、卵殻に含まれるやアラキドン酸を多く含んでいるという報告があります。

味は濃厚で、卵黄の周りの白いひも状の力ラザが見えないので、カラザが苦手な人には食べやすいでしょう。以上のようにホロホロチヨウ卵は食卵として優れた特徴が多く、新たな卵用家禽としての可能性を秘めています。

これらのホロホロチヨウ卵の特徴のうち、卵殻が厚く固い理由と、卵管の卵殻形成部の粘膜ヒダの丈が長いこと、卵白の膨張が小さいことです。

寄稿文、国際鳥類内分泌学シンポジウムに関する質問、問い合わせは、ISAIE2012岐阜・企画運営委員の川島光夫・岐阜大学応用生物科学部教授、電話058(293)2870。メールアドレス: kawasima@gif-u.ac.jp

