東京坂城会メールマガジン　　2026年9月号

坂城町の情報



・観光施設　坂城町の3つの観光施設を紹介します。日本刀と坂城町の歴史を学べます。

① 坂城町鉄の展示館　坂城駅より徒歩3分　開館時間（9～17時）観覧料　個人400円
　団体（20名以上）300円 中学生以下 無料　月曜日休館

② 坂木宿ふるさと歴史館　坂城駅より徒歩3分　開館時間（9～17時）観覧料 個人100円
　団体（20名以上）50円　小学生及び町内中学生以下　無料　月曜日休館

③ 坂城町格致学校民俗資料館　テクノさかき駅より徒歩24分　開館時間（9～16時）観覧料 無料
　定休日　日曜日・祭日

東京坂城会からのお知らせ

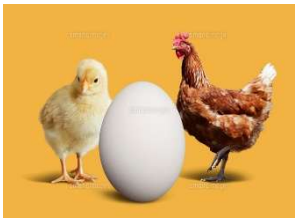
・総会の開催　第31回東京坂城会総会・懇親会が、以下の要領で開催予定です。当日は坂城町町長はじめ町の要職の方々も参加されます。東京坂城会の一大イベントです。ぜひご参加ください。

日時 10月10日（土）11時30分（受付11時～）**場所** JR四ツ谷駅前「主婦会館4Fシャトレ」。

会費　7000円。同伴（ご夫婦、付き添い、友人等）2名で1,2000円。

連載　食べ物よもやま話（9）　　卵は優れもの

「鶏が先か卵が先か」は、どちらとも言えないし、どちらとも言える、どうどう巡りの例えですが、古くから科学的にも哲学的にも興味ある命題となっています。たまには、このような生命の起源や進化に関する因果性のジレンマを議論するのも、頭の体操にはいいかもしれません。



鶏の根源はさておき、鶏の足を見ると、鳥類（鶏）が爬虫類から進化したとの説は、納得できる気がします。鳥類が爬虫類から進化・分岐したのは、爬虫類と哺乳類が分岐したより少し後の1～2億年前と推定されています。

鶏の祖先は、東南アジアに生息している赤色野鶏説と、赤色野鶏とその他野鶏との交雑種説とがあり、その家畜化は、紀元前6000年ごろと推定されています。それゆえ、人と鶏の付き合いは8000年の長きに渡っています。付き合いといえば、聞こえはいいですが、卵、肉、羽毛はもとよりその他諸々を人間が一方的に利用しているわけですから、鶏には本当に申し訳ない話です。

ところで、鶏の祖先である爬虫類のヘビやトカゲやカメの卵は、楕円形か球形です。また、魚類の卵もほとんどが球形です。しかし、鶏（鳥類）の卵はいわゆる卵形をしているのはなぜでしょうか？ その理由は、鳥類の産卵場所と関係があるとの説があります。一般に、爬虫類や魚類は、土中や水中などに産卵します。しかし、ほとんどの鳥類は外敵から卵や雛を守るために、木の上や岸壁などの高い所に、巣を作り産卵します。もし、卵の形が、球形や楕円形のように転がりやすい形だったら、巣から転がり落ちる危険性が大きくなります。また、転がり易く、位置が変わると、親鳥は幾つもの卵を同時に温めるのにとても不都合です。そのような危険性や不都合さを少しでも回避するような



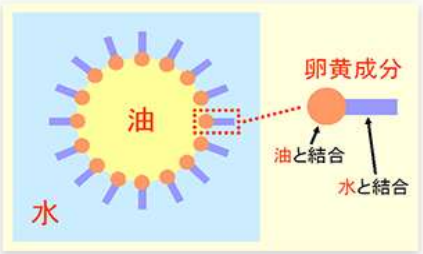


形が、卵形ということになります。つまり、鳥（鶏）の卵は、一方が少しとがっていて、他方は丸みをおびています。当然、重心は真ん中より丸い方にずれています。それゆえ、卵型は転がりにくく、また少し転がっても元にもどろうとする性質をもつ形ということです。一方、飛ぶために細長くなった体内で、安全かつ効率よく産み出し守るために進化した形との説もあります。いずれにしても、鶏の足にも卵にも、生物の進化の過程が垣間見られると思います。



卵は、タンパク質、脂質、ミネラル、ビタミンなどさまざまな栄養成分を豊富に含んでいる、いわば完全栄養食品です。そのうえ、比較的安価で安定した価格を維持していますから、様々な料理の素材としての利用はもとより、加工品、化粧品などにも広く利用されています。加工品としては、マヨネーズ製造に最も多く使われています。そこで、マヨネーズ製造における卵の役割について少し説明します。

マヨネーズは、卵のもつ乳化性を利用して作られています。乳化性とは、水と油のように、もともと混じり合わない２つのものを混ぜ合わせる働きをもつ性質のことです。また、このような働きをする物質を乳化剤といいます。卵の乳化性は、卵黄の中にあるレシチン（リン脂質）という物質に起因しています。レシチンは、水に溶ける性質と油に溶ける性質の両方をもっているので、優れた乳化作用を有する物質です。マヨネーズは、卵と食酢に食塩や調味料・香辛料などを混ぜ、そこに多量の植物油を加えて作ります。本来、食酢と油は混じり合いません。しかし、そこに卵を加えると、卵黄に多量に含まれるレシチンとタンパク質が結びついた物質が、油滴の周りを規則正しく並ぶように取り囲みます。その結果、油滴と食酢が分離することなく混じり合い、マヨネーズが完成するのです。マヨネーズは、栄養価も高く消化のよい食品です。また食酢には強力な殺菌作用をもつ酢酸が含まれているので、保存性にも優れた食品です。とはいえ、マヨネーズはかなり高カロリーですからメタボ気味の人や体重管理が必要な人は、むやみに使いすぎないよう注意が必要です。



市販のマヨネーズには、卵の黄身だけを使う卵黄型（ヨーロッパ型）と黄身も白身も使う全卵型（アメリカ型）の２つのタイプがあります。一般に、卵黄型は味が濃厚で、全卵型はあっさりしていて、旨みが強いといわれています。キューピーマヨネーズは卵黄型の代表、味の素のピュアセレクトマヨネーズは全卵型の代表です。日本でのマヨネーズの製造販売は、1925 年（大正 14 年）に始まり、現在、年間約 22 万トン生産され、年間一人あたり約 2.5Kg を消費しています。いまや日本は、マヨネーズ消費大国の一つです。ちなみに、マヨネーズ発祥の地は、スペインのメノルカ島といわれています。そこで、オリーブオイルと卵とレモン汁を使ったソースがつくられ、港町マオンの名にちなんで、「マオネーズ」と名付けられたとのこと。その後、このマオネーズが、マヨネーズになったとの説があります。（中西）



編集後記

○○詐欺，○○ハラ（○○ハラスメント）、最近○○に入る言葉が多くなって驚きですね。特に○○詐欺は益々巧妙多様化していますので充分注意しましょう。