

たまごの構造

卵黄(らんおう)

黄身と呼ばれる部分で、たまごの栄養のほとんどが卵黄に含まれています。ヒヨコになる部分です。

卵黄膜(らんおうまく)

黄身を包んでいる薄い皮のようなものです。黄身を大切に守っています。

カラザ

たまごを割ったとき黄身についている白いひも状のもの。黄身をハンモックのようにたまごの真中に吊下げる役目をしています。

気室(きしつ)

産卵直後は、ほとんどありませんが、時間がたつにつれて大きくなるので鮮度をみる基準のひとつです。

卵殻(らんかく)

卵殻には小さな穴(気孔)があり、たまごが呼吸できるように酸素を入れたり、炭酸ガスを出したりしています。

卵白(らんぱく)

白身と呼ばれる部分で、内水様卵白、外水様卵白、カラザからなっています。この部分は、粘度の高い濃厚卵白と呼ばれます

卵殻膜(らんかくまく)

たまごを割ったときに、卵殻(カラ)の内側についている薄い皮です。