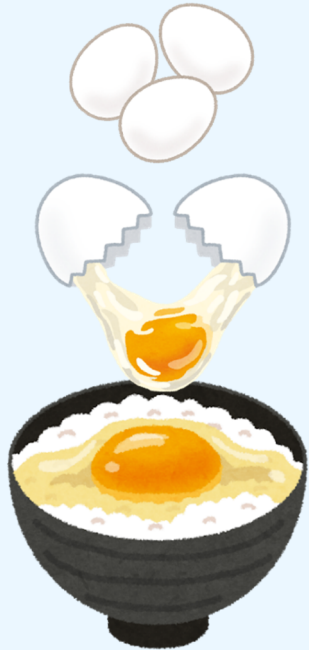




～スーパーフード・卵の黒い闇～

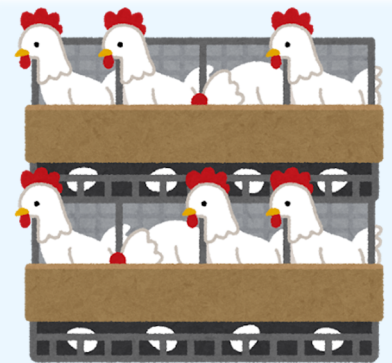
卵は非常に栄養価が高く、ビタミンCと食物繊維以外は揃えているときえ言われるスーパーフードです。その割には、スーパーマーケットで10個198円とか、特売日には100円になったりして格安の食品です。しかも卵の値上げらしきは記憶がなく、20年も30年も前から似たような値段だったような気がしております。日本が、ずっとデフレだったから？ この謎に迫ってみたいと思います。



現在の日本で消費される卵は、年間330億個といわれ、日本人が毎日1個は消費している計算です。世界で3番目に多く消費している国です。鶏は、食用鶏（ブロイラー）と採卵鶏に分かれており、採卵鶏（メス）はバッテリーケージと呼ばれる金網で身動きができないほどのスペースに押し込まれて、毎日1個の卵を産むように品種改良がなされているとのことです。鶏の団地みたいな状況で、止まり木にとまったり、隠れて産卵するというような習性を全く無視して、マシンのようにただひたすら卵を産むのです。これだけでも『動物福祉』の視点からしても問題なようには思えますが、空気の循環を作ったり自然光を浴びせたりと進化はしているようです。メスの採卵鶏は、生後150日あたりから卵を産み始め、1年くらいすると産卵率が低下して休産期に入って効率が落ちてくるために、絶食させて羽を生え変わらせるとまた生みはじめ、その後8カ月ほどで処分されるという。つまり、一羽の鶏で500個くらいの卵を採取するという勘定でしょうか…。

ところが、採卵鶏のオスで生まれてきたヒヨコちゃんはいったいどうなるのでしょうか？ 孵化してすぐにオスのヒヨコちゃんは、採算が取れないとしてグラインダーなどに放り込まれて殺処分され、ミンチ状にされて飼料に回されるそうです。世界で年間60億匹のオスのヒヨコちゃんが殺されているという黒い闇の部分が、卵の安値を支えているわけです。

また、日本の養鶏業界は技術面でも優秀なために、ある程度の在庫ストックがあるようで、少々余り気味なほどだそうです。卵パックには賞味期限が記載されていますが、産卵後すぐに冷蔵保管されて後、あくまでもパックした日からの2週間ほどの記載であるとのことです。家庭では卵は必ず冷蔵庫のドアに設置された専用部分で保管されますが、スーパーでは果たして冷蔵保管になっていんでしょうか？ 常温のところでの販売が多いと思われ、変な話です。こうして養鶏業者さんらの徹底したコスト意識が、長年の安値を可能としているわけですが、内実を聴くに及んで実に複雑な気持ちです。



むかし、小学生のころ、学校の帰り道でヒヨコを売っているおじさんがよく居たものですが、思えばヒヨコはオスばかりでしたね…。数匹を購入して、1羽だけ若鳥にまで成長させて、手に負えなくなって小学校に寄付したことを思い出しました。一番大きな鶏に君臨しましたが、そんな事情があったとは…。ちょっとだけ贖罪の気分です…。(筆：健康法師)

“超庶民派「天神橋筋商店街」”

新型コロナウイルスの感染拡大でリモートワークが増え、飲食に出かける機会が減ってしまった方も多いのではないのでしょうか。心齋橋界隈は、インバウンドの外国人が姿を消し、寂しい感じが否めませんが、大阪にはコロナ前とほとんど変わらず、行列ができる活気溢れる商店街があるんです。

「天満の天神さん」と親しまれている大阪天満宮から、南北に2.6kmにわたり衣料品・日用品・飲食店が約600店も連なる、日本一と言われる超ロング商店街の『天神橋筋商店街』。大阪天満宮は、学問の神様・菅原道真公が祀られている歴史ある神社です。

心齋橋筋商店街が「よそ行きの商店街」なら、天神橋筋商店街は「サンダルすっぴんOKの商店街」といった感じでしょうか。観光地化されていない庶民派代表の商店街で、飲食店はもちろん、昭和の香り漂う純喫茶や大阪のおばちゃんを代表する「ヒョウ柄Tシャツ」が暖簾のように店先に吊るされている「これぞ大阪！」的な店が軒を連ねています。「安くてうまい」店が多いのも、アパレル系のお店が多い心齋橋筋商店街とは違った特徴でしょうか。JR天満駅近くに新鮮な魚介や精肉を扱う天満市場があるため、「裏天満」と呼ばれる商店街の路地裏には寿司屋と焼き肉屋が密集しており、週末の夜や休日の午後には、家族連れや若者グループで行列ができるお店も少なくありません。

また、天神橋筋五丁目には、「立ち呑み街(たっちん街)」と呼ばれ、名前だけ見ると「おっさんの飲み屋街」を想像する一角があるのですが、ピストロやワインを提供する店もあり、若い女性客で、平日でも賑やかな雰囲気となっています。

天神橋筋商店街は、華やかさはありませんが、他の商店街がインバウンド需要に沸いていたときも、地元愛溢れる大阪人のぶれない強さや大阪商人のしたたかさのようなものがあり、うまいものがつつりと堪能できる日本遺産レベルの超庶民派商店街です。関西にお越しの際は是非一度お立ち寄りいただき、作られていない「素の大阪らしさ」にどっぷりと浸っていただくことをおすすめいたします。(筆:三上)



健康法師(尼さん)の独り言パート 102

「『食べる健康法』美味しいものを食べて元気に!」

『食べる健康法』と聞くと当然、科学的根拠があり栄養学的にも理にかなっているのかと思いきや、違います。完全に私的な健康法です。先日とあるラジオ番組で、「ケ●タッキー健康法」なるものが紹介されました。それは、「頭痛がひどくて判断力が鈍っていた時に、ふらふらとチキンを家に持ち帰り、かぶりついた途端に元気になった。」という番組パーソナリティの体験によるものです。これを聞き、体調が悪いのにはしょばくて脂っこいものを食べて、大丈夫!と疑念が…。しかし、そのジャンクな美味しさを「快感」と捉えた脳内からは「ドーパミン」が分泌されて気分が向上するとすれば、わからなくはないわけですね。この『食べる健康法』、あなたが間違っていないのでしょうか。

かくいう私の私的的健康法は、豆乳に白だしをスプーン一杯入れて、レンジでチンして作る『だし豆乳スープレ』を飲むこと。エナジードリンクを飲む感覚で愛飲しています。

出汁研究の一人者、伏木亨先生によると、出汁には砂糖や油と同じような痛みつき成分があるとのこと。出汁の美味しさの要因を知り、納得!ぜひ一度お試しを…。

そこで、巷の新商品のご紹介! コカ・コーラとキッコーマンがジョイントして出してくるという噂の「GO GOOD D ゴクっ!と旨い和だし」…。どんな味だか、売れるんだか、興味津々ですね。(筆:白木)

キッコーマン監修! コカ・コーラから新発売

「GO:GOOD ゴクっ!と旨い和だし」は、忙しい合間でも気軽においしく味わえるリキッドフードブランドとして2019年に誕生した『GO:GOOD(ゴーグッド)』シリーズから初めて登場する「和だし飲料」。「だしの香りを引き立てつつ、飲料として飽きがくることなく飲み干せること」にこだわって仕上げられているそうです!



編集後記

皆さま、今回の通信はいかがでしたでしょうか。天神橋筋商店街は、私もよくご飯を食べに行きます! お店も多く、活気があるので「食の大阪」を代表する場所だと感じています! GOTOを利用して大阪グルメを堪能するのもいいですね! 松村

