



たまご あたら みる みわ
卵の新しいのと古いのを、どうしたら見分けられるの

さわってわかる

たまご あたら たまご から みる
卵をさわってみると、新しい卵は、殻がざらざらしています。古いものは、つやがあ
って、すべすべしています。しかし、あら たまご あたら から
洗ってきれいにした卵は、新しくても、殻がざらつ
いていないものがあります。

ふる たまご しおみず
古い卵は、うすい塩水にうかぶ

しおみず い あたら たまご よこ すこ みる たまご まる
うすい塩水に入れてみると、新しい卵は横になってしずみます。少し古い卵は、丸い
ほうを上にして、うえ なるめ にしずみます。もっと古くなると、うき上がってしまいます。

たまご み きしつ おお
卵をすかして見て、気室の大きさを

たまご まる くうき はい きしつ たまご みる
卵の丸いほうには、空気の入っている気室というものがあります。卵が古くなると、こ
れがだんだんおお 大きくなります。つよ ひかり たまご
強い光に卵をすかして見ると、きしつ
気室がすけて見えます。

きしつ う あたら たまご たまご ひ なかみ
気室は、生まれたばかりの、まだ温かい卵にはありません。卵が冷えてくると、中身が
ちぢ 縮んできます。ほそん 保存している間にも、
なかみ すいぶん
中身の水分は、だんだんぬけていきます。
ぶん きしつ おお
その分だけ、気室が大きくなってきます。

たまご わ しら
卵を割って調べる

わ たたら たまご きみ いろ
割ったとき、新しい卵は、黄身の色が
しろ 白っぽくなく、もりあがっています。きみ
黄身をはしではさんでも、きみ つつ まく
黄身を包んでいる膜
が、きれにくいものがしんせん
新鮮です。

(監修・今泉 忠明)

卵のしくみ

