



ゆで卵と生卵は、どうやって見分けるの

電灯や太陽にすかして見ると、見分けられる

おうちの人のお手伝いをして、料理をするとき、あわてて卵を割ってしまったことはありませんか。生卵は割れると、中身が飛び出してしまいますね。一方、ゆで卵は、テーブルの上に落としても、少しひびが入るくらいで、中身が飛び出すことはありません。

冷蔵庫から卵を取り出したとき、生卵なのか、それともゆで卵なのか、わからないときは、卵を電灯や太陽の光にすかして見ます。このとき、卵がところどころすけて見えれば、生卵です。すけて見えなければ、ゆで卵です。ゆで卵は、中身が固まっているので、光を通さないのです。

卵をぐるぐる回すと、見分けられる

卵を横にして、ぐるぐる回す方法でも、生卵とゆで卵を見分けられます。ぐるぐる回したとき、回りにくくすぐに止まってしまうのが、生卵です。ゆで卵は、すぐには止まりません。

なお、こんなめんどろな方法をとるよりも、もっと簡単な方法があります。卵をゆでたら、印をつけておくことです。卵の殻に、とかとか印をつけておくのです。そうすると、「これはゆで卵だぞ」と、いっぺんにわかりますね。（監修・青木 国夫）

