



ゆで卵の殻の、むきやすい方法を教えて

水につけてむく

ゆで卵の殻をむくのは、めんどろなものです。じょうずにむけないし、ぽろぽろと小さくむけるだけで、つめの間につまったりして、きたならしくなったりしますね。

ゆで卵をじょうずにむくには、ちょっとしたコツを知っていればうまくいきますよ。

卵の殻というのは、密閉されているように見え、外から中に何も通さないのではないかと、おもいますね。実は、ほんの少しですが、空気は卵の殻を通りぬけるのです。

卵の内部には、気室（気体をふくんでまるくなったあわ）があって、卵をゆでると、この気室にあった空気がふくらんで、卵の外ににげていくのです。

卵をゆであがったすぐ後に冷えた水につけると、気室に外から水が入ってきます。この水が卵の殻と卵白の間に入りこむので、殻がむきやすくなるのです。ですから、水の中に入れてむけば、よくむけます。

コロンブスの卵

1492年、コロンブスは、アメリカ大陸に到達しました。この歴史上の行動をさして、「そんなこと、だれでもできる」と言われたとき、コロンブスは、「では、この卵を立てて見せてくれ」と言いました。多くの人が卵を立てようとしたましたが、一人もできなかったのです。このとき、コロンブスは、卵のしりをつぶして、立てて見せたのです。

「だれでもできそうなことでも、最初に行うことはむずかしい」という意味で、「コロンブスの卵」というたとえができたのです。（監修・青木 国夫）

