



ダイヤモンド
シティ
小美玉
を見つけ。
みがく。
光をあてる。

小美玉の今を伝えるマガジン

2020年
November

11

広報
**おみ
たま**
第176号

contents

【特集】鶏卵日本一のまちのプリン	2-7
決算～小美玉市の財政通信簿～	8-9
わだい	10-11
TOPICS	12-14
四季の歌	15
4コマ小美玉暮らし	16



Special Feature

鶏卵日本一のまちのプリン



鶏卵日本一のまちのプリン



今月の表紙



たくさんのプリンを前に、スマホを取り出し写真撮影する松井綾香さん、飯田温子さん、工藤嶺さん（左から）。大学近くのカフェや先生などの知り合いから、プリン食べ比べ会のことを聞いて知ったそう。

飯田さんは「小美玉市へは2回目。大学の野外実習で初めて来たとき、牧場やれんこん畑、空港などを見に行きました。出会った人から聞く話が面白くて、小美玉市に興味が湧きました」と参加した理由を語ってくれました。

特集記事取材・撮影
広報おみたま取材チーム

プリンの歴史

プリンの起源は16世紀のイギリス。大航海時代の船上では、食料を無駄なく使う必要がありました。溶いた卵に、捨てるはずの肉や野菜の余りなどを入れ、一緒に蒸し固めて作った料理が始まりと一説には言われています。その後、さまざまなアレンジされ、18世紀のフランスで現在のカスタードプリンが作られるようになりました。

日本にプリンが伝わったのは、明治時代のこと。横浜に居留していたイギリス人から作り方を教わったというレシピ本に掲載されてい

ます。その後、西洋料理店でプリンが出されるようになりました。

プリンの種類

日本のプリンに明確な定義はありませんが、大きく分けると2種類に分かれます。たまごが持つ「熱を加えると固まる」特性を生かした「カスタードプリン」と、ゼラチンなどで固める「ケミカルプリン」です。

市内で作られているプリンの多くは、たまごを使うカスタードプリン。いろいろなカスタードプリンが味わえるのは、鶏卵日本一のまちならではのかもしれません。



小美玉市養鶏協会
会長 中村 強さん

たまごの栄養価

鶏卵には良質なタンパク質が多く含まれ、ビタミンやミネラルも豊富。完全食品といわれるほど栄養豊富な食べ物です。長らく「たまごは1日1個」と言われてきましたが、近年の研究で「卵は健康な人の血中コレステロール値を上昇させない」ことが分かり、栄養価の高いたまごをもっと食べようという運動が注目されています。

1日2個のたまごを食べようという全国規模の「たまごニコニコ大作戦」にも参加し、市養鶏協会の会員自ら「本日のたまご摂取量」をフェイスブックなどで発信しています。

新型コロナウイルスが直撃

新型コロナウイルスの影響で鶏卵の需要が減り、生産者を直撃しています。産出量日本一の小美玉市でも、長期にわたる需要減によって大きな影響が出ています。

イベント開催で消費喚起

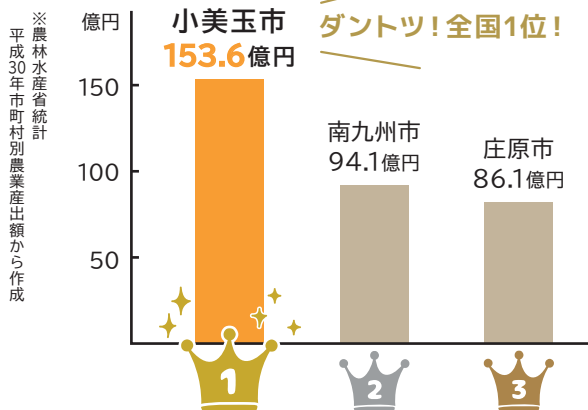
たまごの魅力を伝えるため、毎年11月に空のえきそ・ららで「タマゴ王国まつり」を開催しています。イベントを通して、多くの方に「もっとたまごを食べよう」と思ってもらえたら嬉しいです。今年はコロナ禍でタマゴ王国まつりは行わないですが、抽選でたまごのプレゼントなどを行う「オミタマゴフェア」を11月15日にそ・ららで開催予定です。

優しい甘みとプルプル食感で、子どもから大人まで幅広い世代に人気のプリン。数あるプリンの中でも、小美玉市内には個性豊かなたまごプリンがたくさんあることをご存じですか？

市特産品のたまごは、日本の食卓を支えているだけでなく、美味しいスイーツにも変身しています！



産出額日本一！
小美玉市のたまご



小美玉市は、市町村別の鶏卵産出額が全国1位です。一日の出荷量は約350万個。茨城県民全員が1個ずつ食べても余裕がある量です。毎日出荷されるたまごは、地元だけでなく全国の食卓に届いています。

スーパーなどで販売される他に、一部は菓子の材料として出荷されるものもあります。特に市内で作られるプリンの多くは、地元産の新鮮なたまごが使われています。