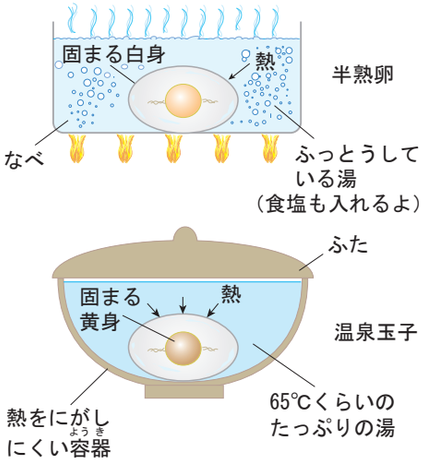
第8回 物のあたたまり方

八幡平（秋田県・岩手県）

「温泉玉子」はどうして黄身だけが固まるの？

Q ゆで卵をつくると，白身だけが固まって黄身はどろりとしている半熟卵ができることがあります。でも，「温泉玉子」は黄身の方が固まっています。火を強くしたり弱くしたりしてゆでてみましたが，どうしても「温泉玉子」はできません。どうやってつくるのですか。

A 卵の白身は70℃くらいで，黄身は60℃ぐらいで固まります。ふつうになべでゆでると，熱は水から白身へ，白身から黄身へと伝わっていきます。だから，白身が固まり始めても，黄身はまだその温度になっていないわけです。

「温泉玉子」は65℃くらいの温度でゆでます。この場合，熱は同じように白身から黄身へと伝わりますが，白身は固まらず，黄身だけが固まります。水温を65℃くらいに保てば，温泉ではなくてもつくることができます。