

## 駝鳥の卵～試食前編～

みなさん、こんにちは。  
前回紹介したダチョウさんの卵の行方はどうなるかと言いますと…



一般的な卵は 1500g なのに対し 1103g。ダチョウにしてはかなり小さく孵らないので廃棄…はもったいないので、食べてみました。いつもお客さんに卵はおいしいんですか? って聞かれるので確認しないとイケませんから笑ちゃんと正確な情報を伝えるのは飼育員の仕事です。食べてみたかったのは事実ですが、これもれっきとした仕事です。…仕事ですよ?



割るには金づちを使用。コンコンパカッといかないあたりがダチョウの卵。



ペリペリりめくって中身を出して…



フライパンへ…



15分程焼けば出来上がり。何故、白身と黄身を分けたんや?



ついでにホロホロさんの卵でゆで卵を作りました。



ダチョウの目玉焼きもお皿に盛ってその日出勤の勇者でいざ試食。



飼育員の詰所に持ってくと、お腹を空かした勇者(飼育員)がホイホイと集まってきました。



みんなで試食開始!!

試食の様子と感想は次回をお楽しみに～