

まにゅある ラジウム王子

はじめての

飯坂の人気者ラジウム王子って知ってる？

ラジウム玉子は飯坂の人々に昔から食べ続けられてきた美味しい宝物です。現在も飯坂温泉街で8軒、温泉街からやや離れた所にある2軒のお店で製造・販売され、地元の人に愛され続けています。名前だけは知っていた人もそうでない人にも、ラジウム玉子の魅力を紹介します。★今回取材し、紹介するのは8軒(温泉街7軒、郊外1軒)です

とろ〜り濃厚！ んめーラジウム王子

おいしい！

出来たてはアツアツで、柔らかいところの白身と、鮮やかなオレンジ色の固めの黄身が特徴です。口当りは柔らかくなからで、ほのかに温泉特有の香りに包まれています。卵特有の生臭さが少なく、ほんのり塩気も感じます。

栄養豊富！

ラジウム玉子は、生卵やゆで卵と比べて消化が良いと言われており、滋養豊富栄養たっぷり！美容と健康に効果があるようです。

長持ち！

新鮮な卵を飯坂温泉の熱い源泉で加工するため約2週間保存でき、美味しさも長持ちします。

私たちは
ラジウム玉子に
親しみを込めて

【ラジたま】

という愛称で呼びます！

【ラジたま にゅある】



作り手のみなさんに聞いたよ

みんなにもっと知ってほしい！ラジたまのこと 飯坂のこと



ラジウム玉子あおき
(青木京子さん、山崎郁子さん)

私たちは健康のためにラジウム玉子を毎日欠かさず2個食べています。それが元気の秘訣です。近頃の飯坂温泉街は、夜は飲み屋が賑わうけれど、昼は店の前の人通りも少ないですね。昔のようにまた賑わってほしいです。



服部青果食品
(服部祐一さん)

戦前からずっとラジウム玉子を食べて育ちました。飯坂では本当になじみ深い存在です。



玉手商店
(玉手利夫さん)

ラジウム玉子は昔から作っていますが、東日本大震災以降、源泉の温度が下がってしまったので、変わらぬ玉子作りに苦労しています。



岩城屋米穀店 (草野隆さん)

飯坂温泉駅前の十綱橋（とつなばし）の横には、「日本最初のラジウム発見地」の碑が立っています。円錐型のモニュメントの上に玉子を乗せたものですが、ラジウム玉子は飯坂の歴史を表すシンボルのようなものなんです。



阿部留商店
(阿部孝義さん)

卵が一番おいしい季節は鶏が鍋をよく食べる冬です。冬の脂がのった卵で作るラジウム玉子は格別ですよ！



菅金商店
(菅野明良さん)

戦前から玉子屋を営んでおり、祖父の代から毎日作っています。「M サイズ赤玉特殊卵」がうちのこだわりです。



丸滝 (堀切知之さん)

昔は一般家庭でも川べりにお湯が自噴している所に卵を漬けに行っ、茹でて食べていました。自分が食べたい固さのラジウム玉子をといて、10年前から作り始めました。



美味しい食べ方、教えてくれたよ！



1

ごはんに玉子、納豆を盛って
醤油や納豆のたれをかけたり、
明太子を載せる



2

パンをスティック状にして
胡椒を振り、つけながら
召し上られ



3
うどんやパスタ、カレーライス、
ハンバーグなどに割り入れる

かくた食品さんから聞きました！
季節限定！おすすめレシピ
「新玉のラジたまのせ」

- ①新玉ねぎの皮をむいて丸ごとのまま上部に十字の切り込みをいれます。
- ②小鉢に入れラップをして5分程度電子レンジにかけます。
- ③熱いので蒸気に気を付けてラップをはずし、ラジウム玉子を上に割りおのせます。
- ④ポン酢をかけて玉ねぎを箸で崩しながら、玉子をからめて召し上られ！

黄身が柔らかい
玉子を使ってね



【にゅある】

ラジウム王子の互知識 おしえて！
ラジたまQ&A

Q

そもそも「ラジウム玉子」ってなあに？

A

1898年(明治31年)にキリマンジャロ山で発見された元素「ラジウム」の存在が、日本で初めて飯坂温泉で確認され、1920年(大正末期)以降、飯坂の温泉卵は「ラジウム玉子」と名付けられて旅館の食事やお土産として売り出されるようになりました。

Q

「ラジウム玉子」ってどうやって作られてるの？

A

温泉の源泉温度はおおよそ63〜70℃あります。源泉場で30分〜1時間の程度煮ておくことでラジウム玉子の出来上がりです。一度にたくさん作るため、卵をいっぺんに詰めた籠ごと運べます。季節や外気温の違いによって出来上がる時間は変わりますし、しかも店によって黄身と白身の染みかきなど仕上げ方が異なります。そのため湯から上げる頃合いは作り手の長年の勘・職人技なのです。※源泉場の場所は「秘密」です。

ラジたまコラム

事実

元からラジウム玉子専門店だったわけではない

事実

包装は手作業で行われている

事実

飯坂温泉街のラジウム玉子屋さんには、元々は違う商いをしていたお店がほとんどです。
阿部留商店：果物屋／岩城屋米穀店：お米屋／玉手商店：塩とタピオカ／服部青果食品：みそ・しょうゆ
ゆめ造／ラジウム玉子あおき：郷土土産物屋
※書店は書籍も扱っています

事実

包装は手作業で行われている

事実

ラジウム玉子は、お店によって違ったデザインの色・線などの装飾は繊細なものなので機械に頼ることが出来ず大変な作業ですが、こつとして手をかけることでお店の人たちの愛情が伝わってきますね。

事実

ラジウム玉子を作っているのは飯坂だけじゃない

飯坂温泉の他にもう1ヶ所、山形県米沢市の小野川温泉でも温泉にラジウムが含まれていることから、製造販売しており、飯坂同様に土産物として人気があります。

ラジウム玉子屋さん

飯坂温泉街にはこんなにたくさんのラジウム玉子屋があり、少し離れた飯坂町平野にもお店があります。またラジウム玉子を使ったパンを作っているお店もあつたりします。
(店名の五十音順に紹介しています)

ラジウム玉子の値段は
6個入りでだいたい400円前後です

住所 **定休日**
電話番号 **駐車場の有無**
営業時間

1 湯治土産からはじまった、老舗玉子屋 阿部留商店

昭和8年からラジウム玉子の販売を始めました。地元では「ラジウムの阿部留」と呼ばれており、飯坂温泉では指折りの歴史あるお店。味はまろやかでコクがあり、白身はさっぱりしていて食べやすい。包装紙に包まれた商品以外にもバック売りがあり、自宅用として買う時にはリーズナブルでお勧めです。

福島市飯坂町湯野字橋本 5
024-542-2680
7:30 ~ 19:00 火曜日 有

2 舌にとろける玉子 ご飯と一緒にどうぞ！ 岩城屋米穀店

昭和40年に2代目の店主が当時人気のあったラジウム玉子を作り始め、お米と一緒に店に置くようになった。他店と比べて黄身が柔らかくふっくらしており、ねっとり「舌にとろける」玉子とのこと。全国発送もできるので、気に入った方はぜひ取り寄せてみてはどうでしょうか。

福島市飯坂町立町 1
024-542-4437
8:00 ~ 18:30 日曜日 有

3 自分好みを選ぶ プリンのようなヘルシー卵 かくた食品

昭和47年創業。自前の加工場で作る白身がぶるっとしたラジウム玉子。大粒なのも特徴で、黄身が硬めのものと、柔らかめのものの2種類があり、好みの玉子を購入することができます。玉子の組み合わせや包装を選ぶため、プレゼント用にもお勧めです。

福島市飯坂町平野字原東 15
0120-42-3709
9:00 ~ 18:00 水曜日 有

4 うまいもの百選入選！本屋さんの玉子 菅金商店

戦前からラジウム玉子を作っており、昭和38年には「福島うまいもの百選」に入賞しました。現在は書籍も販売しています。お店に入るとラジウム玉子を包装紙に包む作業を見ることができるので、どのように店頭と並ぶか気になる人は一度足を運んでみてはどうでしょう。

福島市飯坂町字西滝ノ町 11
024-542-2643
8:00 ~ 20:00 年始 有

5 90年変わらぬ味を作り続ける 玉手商店

大正8年頃から90年以上も続く、歴史のあるラジウム玉子のお店であり、現在も以前と変わらないおいしいラジウム玉子を作っている。他店と比べると卵を温泉につける時間が長く、黄身は固めとなっています。玉子は秋田県から取り寄せているそうです。

福島市飯坂町湯沢 26
024-542-4526
8:30 ~ 19:00 無休 有

【ラジたま】満喫マップ

お店によって柔らかさと味に微妙な差があるんだって。
MAPを片手に、好みのラジウム玉子を見つけに行こうよ！



6 食材のプロが勧める「元気のある玉子」 服部青果食品

祖母たちが太平洋戦争以前から作り始めて4代目。「元気のある玉子」を目標にラジウム玉子を製造販売しています。餌や環境など、鶏を育てる段階から管理された蔵王の地養卵を使用しており、卵に対する強いこだわりがあるそうです。温泉街の厨房に食材を卸していることから、ホテルや旅館でも販売されています。

福島市飯坂町字東堀切 11
024-542-3737
8:00 ~ 18:00 日曜日 有

7 パンにも塗れる こだわりの柔らかさ 丸滝

10年ほど前にラジウム玉子を作り始めました。特徴はなんといっても黄身の柔らかさ。他店と比べると黄身がトロロとしていて、飯坂では一番柔らかいと言われています。お店では玄米や小豆で作った味噌や、発芽玄米で作った甘酒など、丸滝オリジナルの発酵食品も販売しています。

福島市飯坂町字東滝ノ町 1 5
024-542-2425
9:00 ~ 17:00 不定休 有

8 おばあちゃんの元気の源 ラジウム玉子あおき

約20年前にラジウム玉子の販売を開始しました。現在もお土産屋を営んでおり、レトロなお土産品が並ぶ昔懐かしいお店です。毎日県内の養鶏場から直接仕入れ、赤殻で黄身が硬めのラジウム玉子販売している。また、イオン福島店（市内南矢野目）でも購入できます。

福島市飯坂町字東堀切 11
024-542-3780
7:00 ~ 19:00 無休 有

番外 9 ラジウム玉子 × パンのコラボ！ わたなべパン

名物「ラジウム玉子パン」は多くのメディアで紹介され、注目を集めている。ふわふわのパンの中に半熟のラジウム玉子が丸ごと1個入っており、今までに経験したことのない楽しい食感が味わえます。
■1個 210円（プレーン・胡椒）

福島市飯坂町字古戸 12
024-542-3525
8:00 ~ 19:00 日曜日 有

ラジたまを作るめぐみの湯

飯坂には9ヶ所の共同浴場があり、ラジたま同様に地元の人に愛され、利用されてきました。それぞれ違った雰囲気共同浴場を気軽に利用することができます。あつ〜いお湯に浸かってラジたま気分を味わってみよう！（普段のお風呂より熱いので注意してくださいね。）

外湯（共同浴場名）	定休日	駐車場
1 鯖湖湯（さばこゆ）	月	有
2 波来湯（はこゆ）	火	有
3 十綱湯（とつなのゆ）	金	有
4 仙気の湯（せんきのゆ）	木	無
5 切湯（きりゆ）	月	無
6 導専の湯（どうせんゆ）	金	無
7 大門の湯（だいもんゆ）	木	有
8 八幡の湯（やはたゆ）	火	有
9 天王寺穴原湯（てんのうじあなばらゆ）	水	有

【営業時間】 6:00 ~ 22:00
【入浴料】 大人 200円 小人 100円
(波来湯のみ大人 300円 小人 150円 / 共通入湯券使用不可)

飯坂温泉駅レンタサイクル
レンタサイクルで楽々街巡り！
飯坂は坂が多いので電動もおすすめ。

●ももりんレンタサイクル
●福島交通電動レンタサイクル

営業時間 9:00~19:00 / 利用料金 無料 / 台数 10台

営業時間 9:00~19:00 / 利用時間 1回4時間まで / 利用料金 300円 / 台数 10台 (うち1台は子供用リヤシート付)

※ご利用のお申込みに
身分証明書が必要です