

# 昔の味たまご通信

2018/7/1 発行 第三号

(有)昔の味たまご農場

252-0328

神奈川県相模原市南区麻溝台 5-2-13

電話 042-742-1993

ファックス 042-746-6703

<https://freshegg.co.jp/>

勝手にお届けしてごめんなさい。配信停止はお名前をご記入の上、上記ファックスまでご連絡ください。

子供がこの卵しか食べなくなった！  
初めて生卵が食べられた！  
そんなお客様がたくさんいらっしゃいます。  
お客様に支えられて40年。  
私達は家族を中心とした養鶏農家です。



戦後に食べた卵は本当に美味しかった。あの感動を超える卵を作りたい。昔の味たまごはそんな父の思いから生まれました。「当時の卵が美味しいはずはない、けど旨かったなあ」とは父の言葉です。私たちは神奈川県相模原市でこだわりの卵を作る養鶏農家です。昔の味たまごは、コクをだしつつ、卵の臭みを抑えた卵。調理した時の美味しさまで考えて生まれました。多くの料理人に愛される卵です。

### 蛍を見てきました

どんべえです。これを書いてる今は梅雨真っただ中。雨と言うと、鬱陶しいイメージがありますが、私は意外と好き。雨の中、誰も居ない畑での作業が最近のマイブーム。心が静かになって気持ちがいいです。



そうそう先日、生まれて初めて、蛍を見に行きました。高校の同級生の森田君から誘われたのがきっかけです。せっかくなので蛍の光を撮影しようと挑戦しました。やってみて分かったのですが、真っ暗闇の中でピントを合わせるの難しいですね。見えないのだから当たり前なのですが行くまでは気が付かないものです。初めての蛍観察は六月九日。横浜の陣ヶ下溪谷公園でした。残念ながら蛍もあまり飛んでいなく、ここで「あーピントが合わない」と気づいた訳です(笑)。二回目は地元相模原の道保川公園。六月十日に下見して、十一日に撮影しました。こういうのは気持ち冷めないうちが良いですね。



ピンぼけしていますが一応蛍が飛んでいるのは撮れました。実はこれほど沢山は飛んでなくて、何枚もの写真を重ねています。道保川公園は地元の公園なのですが、一度も遊びに行った事がないので、蛍の観察をきっかけに地元相模原の魅力を一つ見つけることができませんでした。蛍の時期でなくても、綺麗に整備されていて、自然豊かで素敵な公園です。ここから車で五分ほどのところにも相模原公園と言う、面積二十六ヘクタールの立派な公園があります。東京ドームと言うと六個弱です、なんてイメージが湧いてこないご紹介をときたま。良く東京ドーム何個分って言いますが、あれでピンとくる人っているのかな？って、いつも思います。私は「坪」の方が分かりやすいな。皆さんはどうですか？

### クライミングしませんか？

クライミングしませんか？と言う問いかけに知人が参加してくれました。毎月第一月曜日と公言した通り、六月四日



月曜日ストーンマジックと言う淵野辺にあるジムと一緒に登りました。私はぎっくり腰でそろーりやりました(笑)。この日はエスコートに徹しました。面白い課題を見つけてあげて、ちょっとしたコツをおしえてあげました。クライミングって力任せに登るだけでなく、体の使い方や遠くに感じた次の一手が近くなったりするんです。もしご興味があったら、毎月第一月曜日にストーンマジックに出没しています。見かけたら声をかけて下さいね。な



んせ月曜日の十八時以降は半額で利用できるのでお得です。上のコードはストーンマジックのホームページです。

### ハガキを沢山もらいました



お客様や、お友達から沢山のハガキを頂きました。生産者にとって何よりの喜びです。養鶏農家って本当にいい仕事です。これからも真面目に養鶏を続けたいと思います。一番気を遣うのは害虫駆除の時。鶏に薬の影響が出たら大変ですのでね。

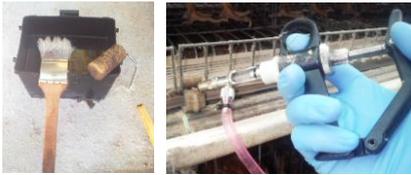
## 安全への取り組み・ダニの駆除作業

鶏舎の中には「ワクモ」と言うダニの仲間が発生します。もっとも養鶏農家の頭を悩ませる害虫です。ものすごく高い繁殖力があり、定位置ず行動範囲が広く、手を抜くと最悪、鶏が失血することもあります。ワクモには、殺虫剤を使えば対処するのが一般的です。最近では、珪藻土という「藻（も）」の化石を粉末化したものを使用するのも流行っています。当農場では、殺虫剤と珪藻土を共に使用しています。珪藻土は藻の化石を粉末化したものですから、基本的には無害です。水に溶いて噴霧器で鶏舎に噴霧するのですが、細かい粒子がワクモの関節に入り込み動けなくなったり、高い吸湿性があるためワクモの水分を吸い取り干からびさせてしまう効果があります。鶏には無害で良いのですが、これだけで発生を防ぐのは難しいのです。ですので、薬もあわせて使用しています。この薬も水に溶いて噴霧器で使用する



タイプの薬です。しかし鶏の体にかかると分には問題はないのですが、鶏が口にはいけない薬ですので、噴霧できる範囲が極端に制限されます。ワクモはこの薬を噴霧出来ないところに

も多く発生しますので、困りものなのです。と言うか鶏が口にしないように気を付けたら、撒ける場所なんてないです、ほんとに。それなのにメーカーは水に溶いて散布しろと言う。「大丈夫です。卵には移行しません」と言うけれど、それはやっちゃいけないよな、というも思います。そこで当農場では色々試行錯誤し、このようなピスターと呼ばれる水鉄砲のような機械や、ペンキ塗り用のハケやローラー等を使い、ワクモが発生している所だけに薬を塗って行く作業を行っています。一か所一か所塗って行くので、広範囲に噴霧する作業に比べると何倍もの時間がかかりますが、鶏が薬を口にすることはありません。最近に従業員さんに作業をやつてもらっていますが、何年前かは夜中まで作業を行う事も多々ありました。あれはしんどかったなあ。その甲斐あって自慢の鶏舎にはワクモは非常に少ないんですよ。



## ゆで卵が黒ずむのはなぜ？

これは良く聞かれる質問です。ゆで卵を作ったら黄身が黒い！古い？傷んでる？と気になる方も多いのではないですか？ゆで卵の黄身が黒ずんでしまう原因ですが、ズバリ茹で過ぎです。茹で過ぎて「硫化第一鉄」という物質が生まれ、黒ずんでしまいます。身体には害はありませんのでご安心ください。卵の白身には、さまざまなアミノ酸が豊富に含まれています。その中の一つ、「システイン」と言う物質があるのですが、システインを加熱しすぎると「硫化水素」という気体が発生します。卵黄の中には鉄分が含まれているのですが硫化水素が鉄分と化学反応して「硫化第一鉄」と言う物質になります。硫化第一鉄は、緑っぽい黒色です。自身のシステインと鉄分が反応するので、卵黄の周りだけ黒ずんでしまうのです。ちなみに硫化水素は殻が無ければ、空気中に出ていくので卵



左が沸騰してから約9分、右が約15分茹でた物です。

料理が黒ずむことはないのですね。じゃあどうすれば黒くならないのか？と言うと、ゆで時間を出来るだけ短くするのが最善。とは言えちよいどいい茹で時間って難しいですよ。Mサイズですと水が沸騰してから・約七分で半熟・約九分で固ゆでだと思っ頂ければ良いかと思えます。水から入れてもお湯から入れても水が沸騰してからゆで時間に差はありません。

## とろろり半熟卵の作り方

沸騰したお湯からゆで卵を作ると卵黄がトロットするのをご存知ですか？その理由ですが、卵黄が固まる温度が六十度強、卵白は八十度で固まります。水から茹でると、徐々に殻の中の温度が上がるので、固まる温度の低い卵黄が先に固まります。しかし沸騰したお湯から入れると、百度の熱湯に卵白のほうが近いので、卵黄の温度が上がる前に卵白が固まりだします。ですので卵黄がとろろりとなる訳です。ご家庭で、とろろり半熟茹で卵を作るのは、冷蔵庫から出して直ぐの卵を使ってください。常に一定の条件で作るのが大切なので、卵の温度が低い方が卵黄が固まりづらいですよ。Mサイズで七分〜八分、お好みの硬さを探ってみてくださいね。そう言えば、この昔の味たまご通信、ラーメン屋さんにも届くんですよ。ね。半熟茹で卵について「卵屋あまいな〜」ってラーメン屋さん怒られそうだな。

## 出世払いで食べられる

### YOLO BURGER

昔の味たまご農場が小さなハンバーガー屋をやっているのをご存知ですか？「お客様への感謝の気持ち」「鶏たちへの供養の気持ち」「社会貢献への想い」を詰め込んだハンバーガー屋、それが「出世払いで食べられる・ヨーロバーガー」です。YOLOとは、You only live onceの略で人生一度きりだから、思いっきりやろうぜ！と言う意味合いがあります。子供たちや若者たちを応援したかったので、年甲斐もなくストリートな名前のお店にしました。YOLO BURGERに込めた想いについては別紙を読んでみてください。

### 初回限定半額ご利用チケット

YOLO BURGERを初めてご利用頂くお客様へ半額チケットをお届けいたします。この昔の味たまご通信をお持ちいただければ、初回ご利用のお客様に限り半額でご利用頂けます。無添加でほんとに美味しいハンバーガーですよ。嫁のレシピです。

### 営業日・火曜日・水曜日のみ

### 営業時間・午前十一時から午後五時

### 店舗住所・相模原市南区麻溝台

### 五の二の二十一(昔の味たまご直売所内)

昔の味たまご通信をデジタルデータで受け取っているお客様はプリントしていただくか、スマホなどで表示していただけます。営業日が少ないので気を付けてくださいね。なお、お盆休みは可愛い店長さんが同棲中の彼氏のご両親にご挨拶に行くので営業いたしません。暖かく見守ってあげてくださいね。





この小さなハンバーガー屋は、(有)昔の味たまご農場が営んでいます。  
(有)昔の味たまご農場は、昭和40年ころから相模原市で養鶏を営んできました。  
長年続けてこられたのは、多くのお客様に支えていただいたおかげだと思っています。  
その恩返しをしたいと思い、始めたのがこの YOLO BURGER です。

## お客様から頂いたご恩を次の世代に

何かを始めるにあたり自分たちに何が出来るかを考えました。

考えていく内に、昔の味たまご農場が多くのお客様から頂いたこのご恩を、次の世代の子供たち、若者たちに返したいと思うようになりました。

頂いたご恩を子供たち、若者たちに返すことで恩のリレーが生まれたり素敵だと思いませんか？

## 「出世払いとは？」

出世払いとは、子供割引、学生割引のことです。この言葉には、私たちの強い願いが込められています。

一般価格：600円

出世払い価格：350円

## 「出世払い」に込めた願い

子供たち、若者たちが社会人になった時、もしその時までこのハンバーガー屋が続いていたら、今度は定価で食べて欲しい。

そしてその時代の子供たち、若者たちに、このハンバーガーを「出世払い価格」で食べさせてあげて欲しい。

それが私たちが思う「恩のリレー」です。

恩のリレーが実現したら最高に嬉しい。そんなことを思っています。

## 供養の気持ちを形にしたかった

YOLO BURGER では、昔の味たまご農場で卵を生み終えた親鶏のお肉を使っています。

養鶏農家の生活は多くの鶏の命を犠牲にして成り立っています。

その命を想ったとき、自分たちの手で命を最後まで扱う事も必要だと感じました。

それで鶏の命が報われるわけではありませんが、供養の気持ちを形にしたかったのです。

## 鶏の命は無駄になっていない事を伝えたかった

卵を生み終えた鶏たちがどうなるかご存知ですか？肉、内臓、ほぼ全て利用されています。

鶏たちの命が無駄になっていないことも伝えたかったのです。

## なぜハンバーガー？

YOLO BURGER は昔の味たまご農場で卵を生み終えた親鶏の肉を使ったハンバーガーです。

卵を生み終えた親鳥の肉は、味が濃厚で美味しいのですが、とても固く一般的に知られている鶏肉のように食べるのは難しいです。

この味のある肉をミンチにするところから連想し、ハンバーガーになりました。

旨味の多い親鳥のパテを味わってください。

## 化学調味料、食品添加物は使っていません



YOLO BURGER は子供たちに安心して食べさせてあげられるハンバーガーです。

添加物を使わない事で、美味しいハンバーガーが出来ました。

使用している材料は以下の通りです。

材料：「」は品名（）内はメーカー名

- バンズ：国産小麦の無添加バンズ（かもめばん）※イーストフード・ショートニング不使用
- パテ：親鳥の肉・全卵「昔の味たまご」・おから・ジャガイモ・塩「伯方の塩・焼塩」（伯方塩業株式会社）・ホワイトペッパー（ギャバン）
- 玉ねぎのピクルス：玉ねぎ・米酢「米と米麴だけで作った純醸造米酢」（ホシサン株式会社）・きび砂糖（日新製糖株式会社）・ローリエ（ギャバン）
- マヨネーズ：「松田のマヨネーズ辛口」（株式会社 ななくさの郷）
- 自家製テリヤキ風タレ：「会津磐梯山 米だけの酒」（白河銘醸株式会社）・「本醸造丸大豆醤油」（co-op）・「きび砂糖」（日新製糖株式会社）

YOLO BURGER は自立支援のお手伝いもしています。

応援してくれたら喜びます^^



↓↓↓パソコンからは↓↓↓

<https://www.facebook.com/yolob2017/>



↓↓↓パソコンからは↓↓↓

<https://www.instagram.com/iwasibori/>



↓↓↓パソコンからは↓↓↓

[https://twitter.com/yolo\\_iwasibori](https://twitter.com/yolo_iwasibori)

スマートフォンからは下の QR コードを読み込んで下さい。リアクションしてもらえたら嬉しいです。

