

# 昔の味たまご通信

2018/10/1 発行 第六号

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、だけど旨かったなあ」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、調理後の美味しさまで計算されています。コクをだしつつ、臭みを抑えた卵は加熱した時に良い香りが立ちます。雑炊の仕上げに、たまごをひとまわし、土鍋のフタを閉じて15秒。土鍋のフタを開けた時、たまごの美味しい香りが部屋を満たしますよ。ほら、玉子焼もキレイな色に仕上がるでしょう？その秘密は・・・。昔の味たまごには多くの料理人に愛される訳があります。



2018年8月撮影

子供たちが寝る前に嫁が撮ってくれました。こんな時間を過ごせるのも皆様のおかげです。今月も読んでいただいております。

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。食卓に笑顔をお届けしたい。皆様が口にする瞬間まで責任を持つ。そう思って真面目に養鶏やっています。  
(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  
FAX:042-746-6703  
<https://freshegg.co.jp/>  
akira@freshegg.co.jp  
配信停止はお名前・お電話をご記入の上、上記FAXまでご連絡ください。  
お名前・お電話



教室が開催されたのは、浦安にあるラウメリアと言うカフェ。通称ベントスカフェ。ベントスのデイラーにカフェが並列されたお店です。浦安はね入道雲がキレイなんです。相模原じゃなかなか見られない雲も撮れました。しかしまあ、遠かったわ。

夕映えする料理写真の撮り方。参加するまでは綺麗な写真の撮り方があると思っていたのですが、大事なのは小手先の撮り方でなく、綺麗に撮れる環境作り、画作りなのだとなりました。



教室の内容は、インストコよかったです。教室の様子です。アロハを来ているのが、写真家の野寺さん。やっぱりカメラを持った時の一連の所作がカッコよかったです。

写真家、野寺治孝さんの教室へ  
八月の末にとっても刺激的な体験をしました。好きな写真家である、野寺さんの写真教室に参加したのです。写真教室なんて初めての経験でとても緊張したのですが、それ以上に楽しい時間でした。



私、どんべえが撮った写真がこれ。自分撮ったとは思えないほどキレイです。そりゃ全て野寺さんがセッティングして、後はシヤッターを押すだけなので、そりゃキレイですよ。



それでも、なんかうれいすね。料理を撮るコツは、明るい日陰で撮る・レフ版(なければ白い紙など)で光を反射させて影を弱くする・ななめ四十五度上から撮る・お皿全体を入れる・寄って撮る・真上から撮る・クリームなどは黄色くなるので思ったよりも明るく撮る・背景の条件では遠くからズームで撮って背景をぼかして撮ると、料理が際立って良い。これはズームで遠くから撮った写真です。自分で考えて撮りました右の写真と比べると出来は歴然ですね。

## 残念！高田橋の花火が中止に

今年相模原を代表する花火大会の一つ、相模原納涼花火大会が中止になってしまいました。大雨の影響で津久井湖で放流があったのです。その影響で河川増水し、花火を設置する中州が水没してしまっただけです。くそ、八景島シーパラダイスまで花火を撮る練習に行ったのに！。



三度目の正直でやっと理屈が分かって、初めてまともに撮れました。相模原の紹介ではないけど、頑張ったので載せていいよね。撮影はシーパラ近くの海辺の散歩道より。



## 出荷担当の仲間たち

昔の味たまご農場で荷づくりから出荷までを担ってくれているパートナーさん達をご紹介します。全員ではないですが、こんな女性陣が厳しい目で卵を検査して、綺麗に荷造りしてくれています。他にも数人いますが、それはまたの機会に紙面に登場してもらいましよう。



これは何をしているところかと言いますと、忙しくて収穫に行けなかったら大きくなりすぎたきゅうり。そのきゅうりで、ほらほら小顔に写るよって言う写真です(笑)嫌だ〜と言いつつも、カメラが向くと笑顔になってくれる、とても楽しくて優秀な方たちです。

## ナチュラルハウスの偉い方がきてくれました



ナチュラルハウスの元社長の白川さんと、商品部の砂田さんが見学に来てくださいました。白川さんと言えば、我々生産者がお会いする事も無い方なので、ちょっと緊張していません。ところが、とても気さくな方

で、楽しい時間を過ごすことが出来ました。この日は、上の娘が夏休みで事務所に居たのですね。私が、「ご挨拶は？偉い人なんだぞ〜」と冗談っぽく言うと白川さんが「そうだ！偉いんだぞ〜！」と返す(笑)そんな方でした。砂田さんは本社でお会いした時は、クールビューティーな印象でしたが、外で会うと親しみやすい方でした。この日はスマホを忘れて大遅刻。それも違うバスに乗ってしまい、タクシードも拾えないところに着いてしまおうと言う(笑)。段差から降りるときも「ほー」と言う声と共に両足で着地する無邪気な感じ。以前のクールビューティーなイメージとは一変、とても親しみやすい方でした。こんな方々が我々のような生産者の想いやこだわりを消費者の方々に届けてくれている。良い企業様とお取引出来た事を心から嬉しく思います。

## 話題は抗生物質や成長ホルモン剤など

白川さんとは沢山のお話をさせて頂きました。抗生物質のこと、成長ホルモン剤のこと、強制換羽のことなどなど。

### ※もちろん抗生物質や成長ホルモン剤など一切の薬品は投与してませんのでご安心下さい。

養鶏業界のためを思って書きますと、抗生物質は採卵中の鶏に与えてはいけません。ですので国内で卵を産む鶏には抗生物質は使われていません。やっかいなのが、「法律で決まっている事を書いてはいけない」と言うルールです。ですので、販売されている鶏卵には抗生物質は使用していませんと言う表示がないのです。

そりや表示がなければ、疑われてしまいますよね。

### 昔の味たまご農場での薬剤使用について



これが昔の味たまご農場の鶏舎です。

自然光と風を取り込むように設計された開放型鶏舎と云います。三十年前に建設した古い設計の鶏舎ですが、日ごろからメンテナンスをこまめに行い、充分現役です。

これだけ鶏が群っていると寄生虫も発生します。鶏舎の中には「ワクモ」と言うダニの仲間が発生します。もともと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、鶏が失血死することもあります。ワクモには、殺虫剤を使い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。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、



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  
んでないです、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、といっ  
も思います。

そこで当農場では  
色々と試行錯誤し、

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ってもらっていますが、何年か前は夜遅く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。

### ところで強制換羽ってご存知ですか？

分かりやすく言うと、断食です。これも我々養鶏農家が正しくお伝えしていないためにネットではありえない情報が錯綜してますね。今は関羽誘導と言うやり方が主流だと思えます。大切な鶏にそんな酷い事しないよ。詳しくはまた。

ナチュラルハウスのお客様へ、プリン、マヨネーズ、温泉玉子をお届けできるかも？



直売所で販売している商品です。話の流れで、プリン、マヨネーズ、温泉玉子を青山店で試験的に扱って見ようーと言ってくださいました。

プリンは私、どんべえが娘たちに食べさせたくて作りました。あえて生クリームなどは使わず、脂肪分少なめ、素材を味わせるプリンです。



マヨネーズはオリーブオイルだけを使い、全卵で作ったマヨネーズです。温泉玉子はあえて固く作っています。なので、おかずとして一品になります。

また固く作ったことで、昔の味たまごのコクがあつくせがない特徴が良く分かります。もし見かけることがあったらぜひご利用下さいね。



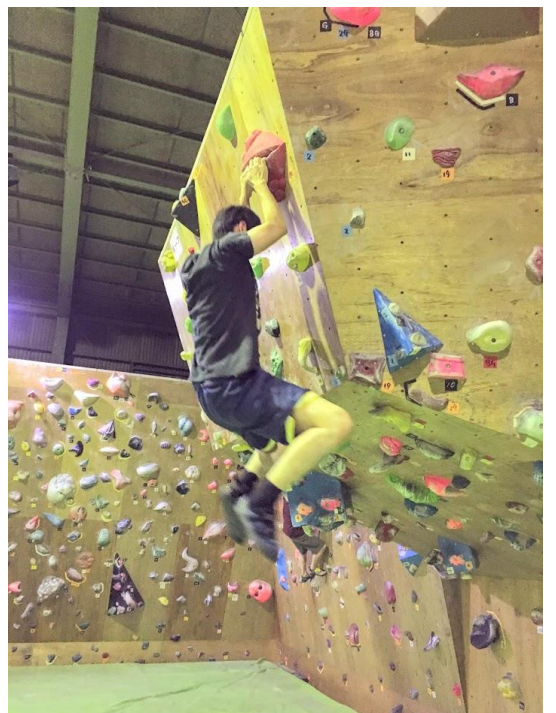
## 出世払いで食べられる YOLO BURGER

昔の味たまご農場が運営する小さなハンバーガー屋があ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、色々な想いを詰め込んだ小さなハンバーガー屋、それが若者たちを応援する「出世払いで食べられるYOLO BURGER」です。以前まで店長をやっていた女の子が体調不良で店長を辞退してしまい、営業を中断したのが七月のあたまで。代わりにやってくれる人を探していました。八月より、二人の方が手を挙げて下さり、少しずつ動き出しました。鶏肉を使ったテリヤキバーガー。玉ねぎのピクルスとジューシーなパテの組み合わせが絶妙です。化学調味料、食品添加物は一切使っていません。※写真はイメージです。

## 営業場所・昔の味たまご農場直売所

### 営業日時

火曜・木曜・金曜・十一時～十七時



## クライミングしませんか？

毎月第一月曜日にストーンマジックと言うクライミングジムに通っています。クライミングの魅力は出来なかった事が出来るようになる、あの喜び。これって脳にとって最高のご褒美なんです。写真と一緒に通っている才川さん。



どんべえ二十年やっています。下手だけど。どうでもいいことですが、六十キロあった

脂肪肝と中性脂肪を注意されたから落としたのですが、中々落ちなかったですわ。年取ったな。

## 気になる方メール下さい

やってみたい方いらしたらこの通信の見出しに書いてあるメールアドレスまでご連絡下さいね。

## ストーンマジック

相模原市中央区共和三の十の二十

042-704-2340

ホームページは↓

第一月曜日に居ますよ。

