

昔の味たまご通信

2018/11/1 発行 第七号

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



走って来て母親に飛び込む瞬間です。可愛いな。



三歳にもなる徒競走の場面。これは結構足が早くてビックリ。

最近、孤独のグルメにはまっているどんべえです。知ってますか？孤独のグルメ。シーズン三の十話目で、とんかつどん平と言うお店が出てきて、お！俺と同じだ！と喜んだのですが読み方は「どんべい」らしい。

保育園の運動会

九月二十九日に下の娘、紗希の運動会がありました。小雨のため保育園ではなく、小学校の体育館で実施されました。これは徒競走の場面。これは結構足が早くてビックリ。

ふだんはちょっとガサツな上の紗南ですが、ドレスなんか着ちゃうと、急に女の子っぽくなります。これからピアノの発表会。親ばかりですが、結構上手なんです。ちよっこの前日に誕生日。十一歳になりました。早いな。



ネーネのピアノ発表会と誕生日



最後に金メダルをもらってご満悦でした。

上の子の終わりの写真は障害物競走です。年上のお姉さんの目をしっかり見据えて、意思の疎通を図っている、この様子にちよっと感動しました。自分の意思をしっかりと持った子供に育ってくれた事、嫁の教育にも感謝です。



誕生日ケ
ーキのネ
ームプレ
ートにチ
ヨコレート
ソースで
何やら書
き込んで
います。最
近ぐっと
集中力が



増したな。ロウソクの灯ったケーキをのぞき込む、無邪氣に嬉しそうな顔がなんともいいですね。
ピアノの発表会後のお誕生日会だったので、緊張から解放されて、甘いご褒美。きつと美味しいだろうな、なんて想像しましたね。良くがんばった、おつかれさん！

相模原にある日本一でかいダム

宮ヶ瀬ダムってご存知ですか？実は重力式と呼ばれる形式の部類だと日本でかいダムなんだそうです。その魅力を皆さんにお伝えしたくて、ダムの事を勉強して、観察してきました。知ってました？ダムの写真集があるんですよ。ちなみに買いました(笑)
宮ヶ瀬ダムは観光放流と言うのをやっています。ちょうど放流を行うタイミングで時間が取れました。このスケール感伝わりますかね？



水が出ているところ、橋の辺りにズームしますね。



上の写真の橋の上に人が居るのでですけど、それと対比してもらえるとスケール感が伝わるでしょうかね。

ここは公園としてもなかなか充実してまして、休日にお子さんと連れて遊びに行くにもとても良いですよ。こんなトロツコも。



どんべえの一番の萌えスポットです。

レールとトロツコ、そして規則的に螺旋を描く階段と自然の岩がごろっとした感じ、その対比が何ともそります。インクラインと言う乗り物です。ちょっと面白いですよ。お勧めです。

日本ダムカレー協会なるものがあるらしい



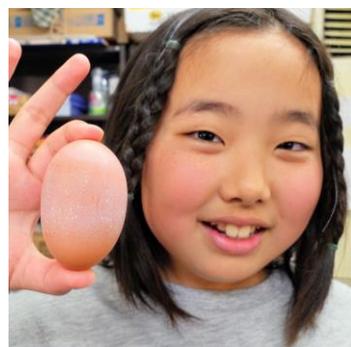
地元なのに知りませんでした。全国で九九件の登録があるそうなのですが、相模原で登録されているダムカレーは三件。ここで食べられるのは宮ヶ瀬ダム放流カレーです



カレーを制覇したいですね。これを食べられるのはダムの上にあるレイクサイドカフェというお店です。

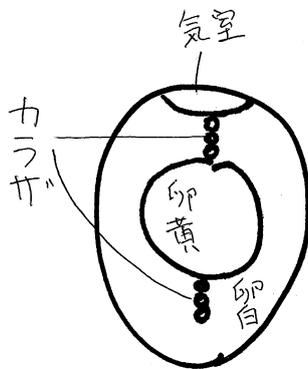
このイギリスの国旗が刺さっているウインナーを引き抜くとせき止めてあるカレーが放流されると言う寸法。なかなか楽しいです。市民としてはいずれは、三種類の

尖った方を下に向けると良いのはホント？



なのでご説明します。これ、ちなみに双子の卵です。上の娘にコレ絶対双子だぜ！と言って撮影しました。スパーでも双子の卵が出る事もあるので、見つけ方のコツは来月号にでも書きますね。

お客様からファックスで頂いたご質問です。卵は尖った方を下に向けて仕舞うと良い、と言う事は皆様ご存知のようですが、その理由まではご存じないですよ。ちょうど良い機会



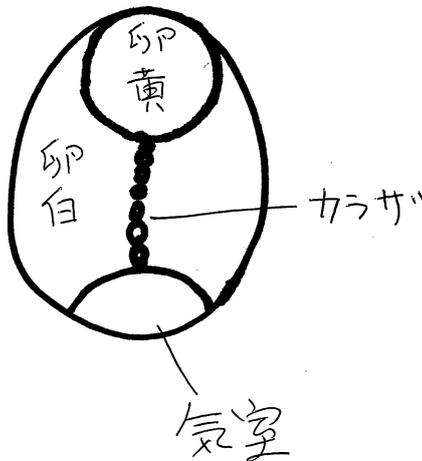
大雑把に書くと卵の中身はこんな感じ。カラザは白い紐状の、取る派と取らない派に分かれる例のやつです。ちなみにカラザは栄養豊富な

ので食べた方がいいですよ。カラザは卵黄を卵の中心にとどめる役割を持っています。気室は空気の部屋。体温が四〇度ある鶏の体内から卵が産まれて外に出ると、外気で冷やされて中身が収縮します。そこに空気の部屋が生まれます。それが気室。気室は鈍端部から動きません。そして主役の卵黄。実はこの卵黄...あ、そうだ！ちようど段落なので、問題です！さあ、卵黄は卵の中で浮く？それとも沈む？選んでから次へどうぞ。

正解は浮きます。

尖った方を下にする理由がここにあります。超絶にヘタですみません(笑)

尖った方を上に向けた図です。



この図のように卵黄は上に浮き上がります。カラザも中央に卵黄を留める役割を持っていますが、ガッチリと固定する事は出来ない。ので時間の経過と共に卵黄は上に浮いていきます。そ

うすると、卵黄は卵殻に密着してしまいます。実は卵白はリゾチウムと言う溶菌作用の強い成分を沢山含んでいます。風邪薬にも卵白のリゾチウムが使われます。ですので、外部から雑菌が侵入しても、普通はゾチウムが雑菌を退治してくれます。しかし右の図のように卵黄が卵殻に密着していると、雑菌が侵入した時に対抗力の無い卵黄が雑菌に侵されます。特にサルモネラ菌は卵黄の鉄分を栄養に爆発的に繁殖するので非常に危険です。

尖った方を下に向けておけば、卵黄は気室があるために卵殻にはくつきませんよね。外から雑菌が侵入した時に卵が痛むリスクを下げるために尖った方を下に向けるのです。

トスカーナ吉祥寺店様のご紹介



大勢の仲間とトスカーナ吉祥寺店様へ伺いました。これ、実は商いの勉強をする仲間です。全国各地に大勢の仲間がいます。



トスカーナ様は古くからのお客様でして、右の手前の白いズボンの方が系列店社長の四家さんです。奥の列の禿げ頭が私、どんべえです。系列店では、ほとんどの料理を化学調味料、食品添加物を使わずに提供しています。小さなスバゲティー屋を立ち上げた時から変わらぬ料理への情熱とこだわりは、店舗が増えた今でも受け継がれています。むしろ、店舗が増える度にこだわりは増しているのかも知れませんね。テレビでもしょっちゅう紹介されているんですよ。料理が美味しいのは当たり前で、可愛いスタッフさんの接客も抜群に気持ちいいです。ぜひぜひ。

トスカーナ吉祥寺
武蔵野市吉祥寺本町二の十二の十三二階

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

子供たち若者たちへ預けたい恩のバトン

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。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。子供たちにも安心して食べてもらいたいから、化学調味料、食品添加物は一切使っていません。

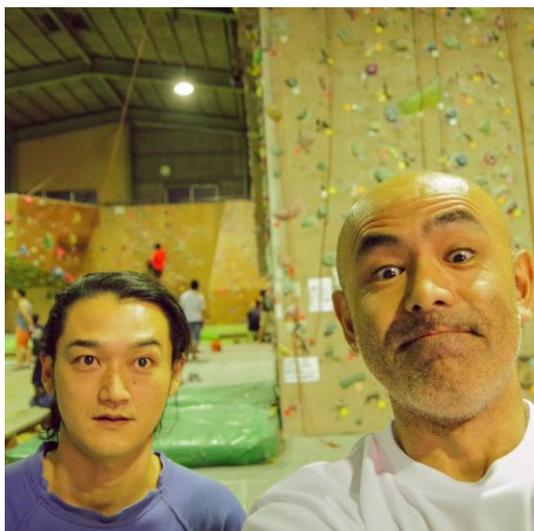
営業場所・昔の味たまご農場直売所

営業日時

火曜と木曜のみ・十一時〜十七時



クライミングしませんか？



ストマジのスタッフ、ヒロシ君と。この彼、優しいのですがなぜか職務質問をよく受ける、そんな怪しいオーラを放っています。

実はこの日のどんべえ、何か月も出来なかった課題がやっと出来て、脳みその中で何かがほとぼりしています(笑)これなんです。クライミングに、どはまりするのって。そうそう！この通信を見て訪れてくれたお客様有難うございました。スタッフさんも喜んでましたよ。

ヒロシ君からメッセージ

お子様連れでも大丈夫です。初心者の方にも親切丁寧にガイドしますので、お気軽にお越しください。

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。直接行くのも大歓迎です。

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 どんべえ、毎月第一月曜日に居ます。

ホームページは↓

