昔の味たまご通信

2018/12/1 発行 第八号

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、だけど旨かったなぁ」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 6 月撮影

下の娘の七五三の前撮り写真です。
上の娘は 2 分の 1 成人式ですって。へ〜。

子供がこ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

一月一日号はお休みとなります

七五三と二分の一成人式

先日、酔っぱらって転んで歯を折ってしまいました。
そんなに飲んで無かったのに。若い時とは酒の回り方が違うんですよね。外飲みは控えるかぁ。トホホ。

気が付いたら、つい先日生まれたと思っていた下の娘が七五三です。早いですね〜。写真は六月に前撮りしました。割引になってお得なんですと。

最近では二分の一成人式と言って、十歳で記念撮影するそうです。へ〜、知らんかった。

嫁ちゃん●●歳の誕生日おめでとう!

上の娘の夢は保育士さん。ずーっと変わってない、この夢。実現してもらいたいと心から思います。しかし女の子だな〜。

先日、嫁さんの誕生日で家族で食事に出かけました。どこに行く?と聞いたら、「ラーメンかお好み焼き」マジ?誕生日なのにそんなのでいいの?そんなこんなで、お客様でもあるお好み焼き「和」様に伺いました。

小田急線の座間駅の近くにある、とてもアットホームなお好み焼き屋さんです。
メニューも豊富で、店内には広々としたカラオケルームも完備されています。完全にお好み焼き屋さんの枠を超えてますが、お客さんに楽しんでもらいたい!と言う視点で見ると統一感があるんですよ。これが個人商店の良さですね。だから孤独のグルメが面白い。

田中亮です。「ど」の字もないのに、なぜかあだ名が「どんべえ」がお届けする昔の味たまご通信です。

昔の味たまごで作った厚焼き玉子がかなり旨かったです。これ、かなりの人気らしくて最寄りの座間警察署にも毎日お弁当の注文があるそうです。

なるほど～座間署の旦那衆もうちの卵、食ってるってわけか～。みたいな気分です。

そしてメインのお好み焼き。間違いない美味しさですね。お供はビール？焼酎？私はハイボールです。お好み焼きは自分でも焼けるし、焼いてもくれます。

お店の入り口に咲いているバラは奥さんの趣味だそうです。綺麗ですね。常連さんも、また来てくださいね。と声をかけてくれる、そんなアットホームなお店でした。

お好み焼き「和」

神奈川県座間市入谷5丁目1-980-3

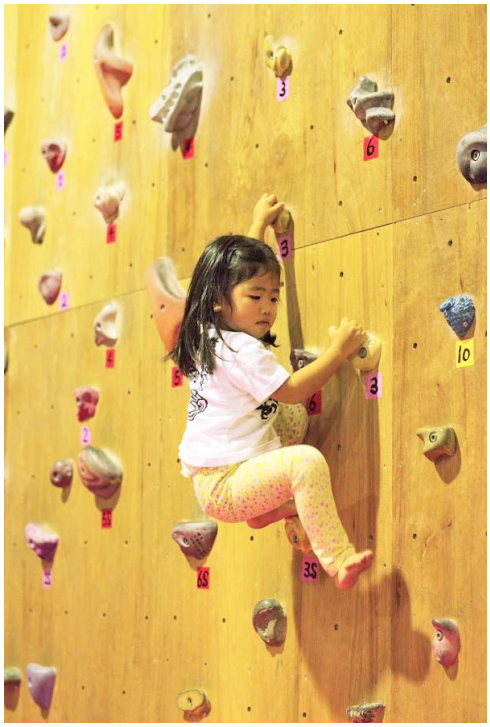
家族でボルダリング

私、どんべえはクライミングをを始めてから二十年になります。まあ、実力はあれですが。初めて家族四人でクライミングに行ってきました。下の娘は初挑戦です。色とりどりのホールドがついた壁を見るだけでも子供は楽しくなるみたい。

お、ネーネやるな～。数年ぶりに登ったのですが、ちゃんと課題をこなしました。

以前は少し登ると怖がって降りてましたが、四メートル程度の壁にある課題をちゃんとクリアしてました。

※課題とは決められたホールドだけを使って登る事です。ホールドの配置や持ちやすさで難易度が変わります。

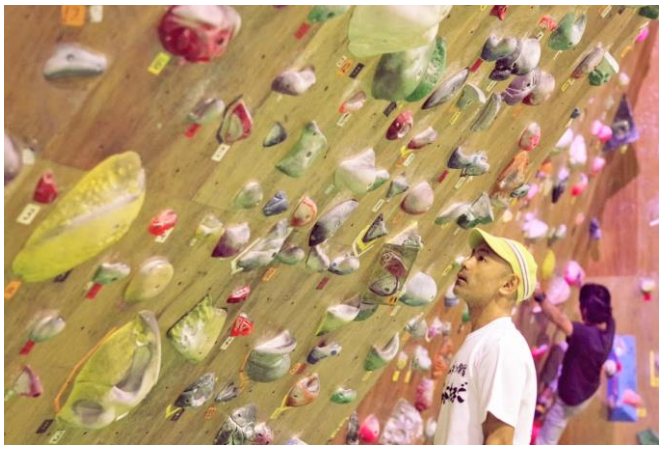


お～！これはすごいかも！

下の娘は全くの初体験です。普通は頭から落ちるのを嫌って、足を上げるよりも手を先に出してしまうのですね。でもこの子はしっかりと足を上げて登ってる！それっぽい形になってるのがすごいな。親ばかですかね。

おろ？知らないうちに嫁さんが撮ってくれました。これは課題を見てホールドのかかり具合や、体の動かし方なんかをイメージしているところです。初見で完登することは名誉なことなので、慎重に下見。その課題を初めて触るのは人生で一度きりですのでね。

初見完登を「イチゲキ」とか「オンサイト」と言います。岩場でのオンサイトは特に名誉なことなのです。



どんべえのあだ名の由来は川谷拓三さんに似てるから。分からない？「川谷拓三　どんべえ」で検索してみて下さい＾＾

プロテニスプレイヤーさんとの出会い

ある日、一通のメールが届きました。相模原で活躍するプロテニスプレーヤー市川誠一郎さんからです。二十五歳からテニスを始め、グランドスラムに立つと言う目標を掲げ、それに向けて突き進む自らの姿を赤裸々につづった内容でした。とても面白そうな方だったので、一度お会いしたい旨を伝えたところ農場に来てくださいました。親戚みたい!と嫁さん。市川さん応援してます!頑張ってください。

金沢総合高校の生徒さんとの出会い

仕事について、金沢総合高校一年生の皆さんと話をする機会を頂きました。高校生からの質問に対して私が答えていく、そんな座談会のようなものでした。一番こまった質問が「もし、仕事が嫌で仕方がなかったらどうしますか?」反射的に「それはないよ」と答えたのですが、ん?ちょっと待てよ?社会人になって仕事が嫌になった時のことを不安に思っての質問か?と、感じ、答えなおしました。上手く言葉に出来なかったのでここで改めて!

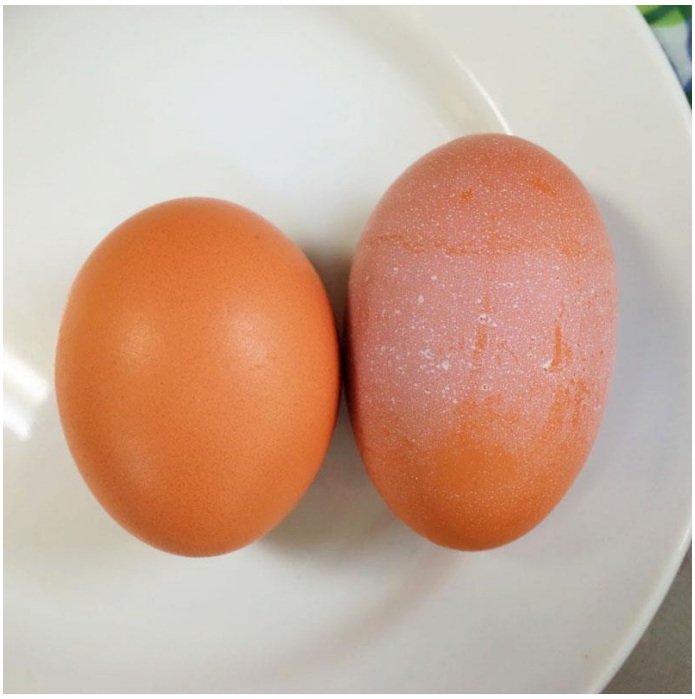
もし僕が、今居る会社が嫌で仕方なかったら。**自分を取り巻く環境を変える準備を辛抱強く進める。**会社を飛び出せるだけの何かを手に入れたら、嫌で仕方がなかった環境も、それほど悪くないと思えるかもしれない。それから、もう一度良く考える。これがおじさんの答えです。このニューズレター届くかな。**現実がどうなのか?よりも、現実をどう見ているか?**と言う事が大切なんだと思うんですよね。

質問形式で話が進み、会話が途切れ始めた頃にこちらで用意していた話題をちょいちょい出して行きました。無言の時間を作るのは可愛そうかなと、用意していった題材です。そんな流れで、こちらのペースで話を進めるうちに最後は授業みたいになってしまった。後から先生に聞いたところ、大人と会話をするのもこの会の目的だったんですと。事前にこの会の趣旨を聞いておけば良かった。みんなごめんよ。そういえば、HYさんの366日聞いたよ。教えてくれてありがとう。おじさんは、MOROHA とか、竹原ピストルさん、イースタンユースが好きだけど、聞くのに覚悟がいるから、実はあまり聴かない(笑)。そうだ「うそ!奥さんキレイ!」とか微妙に失礼なこと言われたけど全然気にしてないから。

スーパーで双子の卵を見つけるには・・

まず結論から言うと、双子の卵が店頭に並ぶことは滅多にありません。昔はけっこうあったそうですね。選別する機械の性能が上がったので、出荷前に異常卵としてはじかれてしまいます。良いのか悪いのか。技術の発達は良い事なので、当然良いですが、宝探し的な楽しみが減ったのは間違いなさそうです。この卵、縦長なのが分かりますか?

ちょっと普通の卵と比べて見ますね。縦に長くて、微妙にくびれがあったらほぼ間違いないです。うっすらくびれてるの分かりますか?店頭に出回る場合、Lサイズが可能性が高いです。



昔の味たまごで作る玉子焼は色鮮やかに仕上がります。それはマリーゴールドの色素のおかげ。

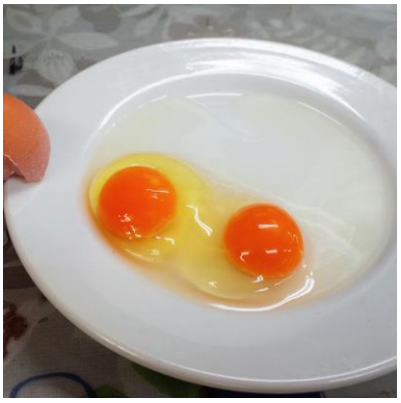
娘にこれ絶対双子だぜ？「お父さんスゴイ！ほんとに双子だ！」と言う場面です。

スーパーではなかなか出回りませんが、直売をやっている養鶏農家では、より分けて販売しているところもあります。

うちでは双子として販売はしていないのですが、ジャンボとして売っている卵は双子率高めです。

スーパーでの双子の卵の見つけ方まとめ

・Mよりも Lサイズの方が可能性が高い
・縦長でくびれがある卵は可能性が高い



実は双子の卵は若鶏が産む事が多いのです。若鶏の産む卵は卵白に含まれるたんぱく質の含有量も多くて、弾力のある白身が特徴です。宝探し的な楽しさだけでなく、ちゃんと美味しい。それが双子の卵。スーパーで卵を買うときは、ちょっと気にしてみると面白いかも知れませんね。

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

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

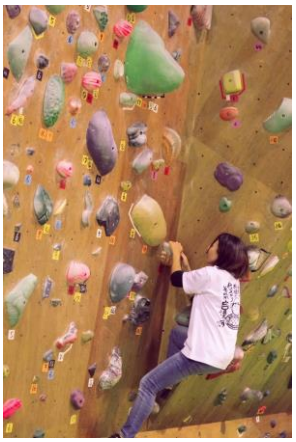
社会貢献への想い

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 BUGER」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た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
相模原市南区麻溝台五の一の二十一
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？

一緒に通ってるオ川さんとジムの前で。いよいよ四級の課題に手を付けたオ川さん。四級できたらそこそこですぞ。



背中のお肉を取るのだ～。と頑張るのは嫁さん。あんまり頑張ると明日に響くぜ～。個人個人無理のない範囲でやれるのもクライミングの魅力です。

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↓

マリーゴールドは黄色の色素なのですが、熱に強いので加熱しても色褪せせずにキレイな焼き上がりになるんです。