

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。

昔の味たまご通信



2019/5/1 発行 第十二号

3月30日に行われたおださがさくら祭りでの一枚。私、どんべえの先輩の息子に抱っこしてもらって、ご満悦の下の娘です。若い男の子がいらしいです。まったく。

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。そう思って真面目に養鶏やっています。鶏に与えているトウモロコシは非遺伝子組み換えポストハーベストフリーです。
(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



子供はすごいですね。すこしは幼稚園生です。こんな小さい子には、環境の変化がどう影響するのかちょっと心配でしたが、楽しく過ごしているようです。

ため、残念ながら参加できませんでした。制服着て、自宅目の前の自治会館で記念撮影です。結局まともに撮れなかったんですけどね。写真は嫁さんが一生懸命なだめているところ。ご苦労さん！



下の娘が四月から幼稚園に通い始めました。入園式には発熱の

下の娘は幼稚園生になりました

ました。「野寺治孝・TOKYO BAY」ぜひどうぞ。



どんべえです。ちよつと前から写真の勉強を始めました。縁あって、野寺治孝さんという、著名な写真家さんとお知り合いになりました。四月十一日に野寺さんの出版記念パーティーに参加させてもらい



田中家の恒例として、運動会などの後は大抵回転ずしに行きます。じーじは「駆けっこで一番だったら寿司だな」と言うのですが、今のところ何番でも、お寿司を食べに行つてますね。この日も下の子の入園式で、回転ずしに行つて来ました。にしても良く食うわ。

ほど、相模女子大学の百年桜をご紹介しますね。なにかあれば回転ずし



上の写真と同じ日に撮りました。今年の桜は長いですね。若葉が出てくるのに、まだ満開に近いほど咲いています。麻溝台自治会館の桜です。すぐ近くでこんな綺麗な桜が見れるなんて贅沢ですね。今年は沢山桜を撮りました。のち

お寿司の後にソフトクリーム

子供たちは食後のデザートにソフトクリームを食べてました。ここは、自分でソフトクリームをコーンに乗せられるので、それがまた楽しいみたいなんですよね。この回転ずしにくるのも、これがたのしみのようです。食べるの大好きな、ねーねはめっちゃ楽しそうです。最近、下の子は写真を撮られることに抵抗が出てきて、こんな顔です(笑)

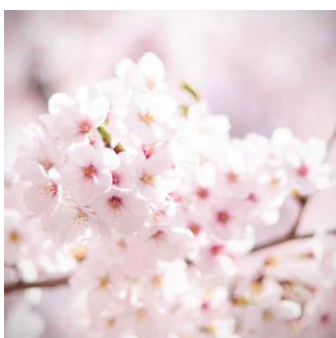


だんだんと自我が出てくるのを不思議な気持ちで見えます。私も世のお父さんたちと同じく、娘たちと過ごす時間が短いので、気が付くと成長している子供たちに戸惑ってしましますね。嫁にはほんと感謝です。しかし生意気な顔だ(笑)

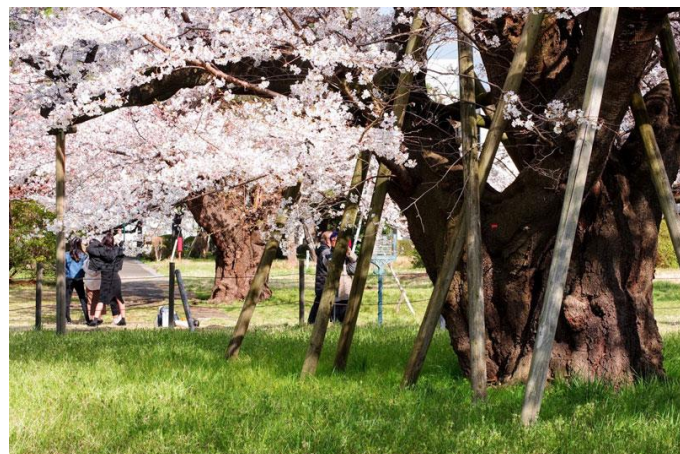


名門相模女子大の百年桜

左端に小さく写っている人と比べて下さい。この桜、すごくないですか？大きさもそうですが、姿形が普通の桜とは完全に違っていますよね。相模原市が誇る名門大、相模女子大の敷地内にある、百年桜といえます。



この桜一般開放されていまして、名前さえ記入すれば誰でも鑑賞できます。来年の春はぜひ相模女子大へ見に来てください。沢山の桜が咲き誇ってキレイですよ。



が、この桜は総じて幹が太くて低いんですよ。

この幹の太さ！向こうに居る人と比較すると、分かんと思うのですが、なかなかの迫力です。私が見に行ったこの日も沢山の方が見学に来られていました。中には千年桜と呼んでいた方も居ましたが、千年生きていたとしても、納得できるほどの迫力です。面白いなと思ったの



ちょうど私の目線で撮った写真です。こんなに太い木なのに、花を付けているのは、ほぼ目線の高さなんです。

す。この辺に長寿桜の秘密があるんですかね？樹木に詳しい方が居たら、ぜひ教えて下さい。

散々、桜を撮ったら、段々と自分の趣味に走ってしまいました。歴史ある大学なので、古くて味のある被写体が沢山あるんですよ。ホームページにも写真ありますのでどうぞ。



相模原市南区文京二のの一
問い合わせ先・042-742-1411

両国 江戸そば 炭火焼き元(げん)様



両国でそば屋を営む、元様にご挨拶に伺いました。ここも古くからのお客様でして、心からありがたく感じています。正直、うちの卵も安くはないのですが、それでも使って頂けると言うのは、本当にありがたいです。



店内はジャズが静かに流れていて、落ち着いた雰囲気です。この大将は、電話でご注文をくれるのですが、その声が渋くてどんな方かと楽しみにしていました。まさにイメージ通り！



渋くてカッコいい方でした。そうそう、お店は両国駅のすぐ近くなので、お相撲さんが普通に歩いているんですよ。地元の人には当たり前なのかも知れませんが、ちょっとビックリでした。

そばつゆが効いた玉子焼



卵は何で使っていたにしているのですか？と尋ねると、シンプルに玉子焼で使っているとのこと。そばつゆを少し甘めにしたダシで味付けをしているそうですね。ですが、とても優しい味付けで本当に美味しかったです。これがお酒に合うんだ、また。

肉も柔らかい鴨せいろ



メインには鴨せいろを注文しました。私は、あまり鴨せいろを注文しません。鴨の肉が固くて最後にながかりする事が多いのですよね。でも、この鴨せいろは本当に美味しかったです。お蕎麦を食べ終えて、鴨肉をつまみに一杯。いいね。

江戸そば 炭火焼き元 墨田区両国二の二十一の五

ゆで卵の上手な作り方



皆さん、ゆで卵を作る時に何となく作っていませんか？思ったより、半熟だったり、かたくなりすぎてしまったり。冷蔵からがいいのか？常温からがいいのか？意外としつかりとした基準を持つていない方も多いのではないのでしょうか。

今月はこの写真のように、綺麗に作る基準をお教えしますね。あくまでも写真のようなゆで卵を作る前提です。黄身がとろとろのゆで卵を作るのはまた別、それはまたの機会に。

必ず古い卵を使用してください。卵は冷蔵からでも、常温からでもかまいません。必ず水から茹で始めて、水が沸騰してから時間を計ってくださいね。手順は次の通りです。

・水を張った鍋に卵を入れる ・火を点ける ・沸騰する
この沸騰し始めたタイミングで時間を計り始めて下さい。

・Lサイズなら九分 ・Mサイズなら八分



左が沸騰してから約9分、右が約15分茹でた物です。

これが基準です。時間が経ったら、必ずすぐに、水で冷やしてください。余熱で固くなってしまうのでね。これで右の写真のようなゆで卵が出来ますよ。後は好みで三十秒づつ調整してみてください。

ちなみに黄身の周りが黒くなるのは茹で過ぎです。化学反応を起こして硫化鉄と言う物質が発生するので、毒ではないのでご安心を。

娘のために作ったプリンです



昔ながらの硬めのプリン

昔の味たまご農場でプリンを販売しているのをご存知ですか？

卵・牛乳・砂糖、そしてほんの少しの塩。原材料はとてもシンプル。生クリームやバナビーンズは使用していないため、素材の味が良く分かるプリンになっています。カラメルソースは別になっていますので、カラメルが苦手な方でも召し上がっていただけます。

とってもヘルシー

生クリームを使っていないので、脂分も少なめ。カップを水で洗うとキュッキュッと音がしますよ。

社会貢献への思いを込めて

作ってくれているのは、レストラン・アミさん。アミは社会福祉事業も手掛けています。昔の味たまご農場は、このプリンの売り上げが、社会貢献の一環になればと考えています。二百二十円(税込み)です。



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？

どんべえ、二十年程クライミングやっています。実力はまいちです。すけど。



写真はこないだクライミングに行ったときの一枚。ちなみに私です。難しそうにみえますか？
いえいえ、このくらいなら初心者でもちょっとやればすぐにできますよ。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だな

とつくづく思います。

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。

ホームページは下のコードよりどうぞ

