2021/2/1 発行
第三十一号
昔の味たまご通信

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。

年賀はがき用に家族写真を撮りました。
気が付くと意外と撮ってないものですね。

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。
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で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

大晦日の恒例行事

コロナはしつこいですね。
皆さんはお変わりなくいらっしゃいますか？
私どもは身近に感染した人もおらず、みな元気に過ごしてます。
大晦日は毎年恒例、父と娘の三人で映画を見に行きました。
もちろん感染拡大には最善の注意を払いましたよ。
下の娘も楽しみにしていたようで、大はしゃぎです。
ねーねをオモチャ扱いするのですから下の子は自由ですよね。
下の娘の強い希望で、話題の鬼滅の刃を見ました。
なかなか面白かったですよ。
出来たばかりの映画館、イオンシネマ座間店で見ました。お勧めです。

↓

毎年元旦は忙しい（笑）

毎年元日の朝、出勤すると大山方面の空を撮影しているんです。
今年で十二年連続で晴れ模様です。
元旦は不思議な力があるのではないかな。
朝の六時半に鶏糞を片付ける機会を動かしてから、実家でおせちを頂きました。
養鶏場に居たヨタロー君はご近所トラブルの種を沢山撒いてくれるので今は実家住まいです。
日向ぼっこをするヨタローと久しぶりにたわむれました。
午後からは鶏の世話をしに養鶏場に向かいます。
朝からビールを飲んでるから仕事したくないんですよまた（笑）
当然ながら皆さんお休みなので、そこそこ仕事が多いんですね。
仕事を終えて、会社のブログを書いて、お家で一杯やったらソファーで寝てしまいました。
小太郎も一緒です。寒かったんでしょうね。
元旦の空ご興味あれば。

↓

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。

小さいけど美味しい若鶏の卵

鶏が産まれて何日くらいで卵を産み始めるかご存知ですか？
鶏は卵から孵って130日ほどで卵を産み始めます。
その産み始めの初産卵（しょさんらん）は、白身がゼリーのように弾力があり、味も濃厚なため直売所ではとても人気があります。
数に限りがあるため、ネットショップではメルマガ会員様だけの限定販売となっています。
次回の初産卵は4月上旬の予定です。
ご興味がありましたら、昔の味たまご農場のウェブサイトをチェックしてください。
お知らせとメルマガ会員様の募集してます。
さて、初産の卵がなぜ美味しいのか？
というと、卵白に含まれるたんぱく質の含有量が多いからです。
そのため白身に弾力があり味も濃くなります。
すこし前に初産ではないですが、若鶏の産む小玉と先輩鶏の産む大玉との比較検証をしてみました。
YouTubeチャンネルでご紹介しましたので、ご興味があればご覧ください。

昔の味たまご農場はテニスプレーヤー市川誠一郎さんを応援しています

開成中学、東京大学を卒業。二十五歳まったくの素人からプロテニスプレーヤーとしてウインブルドンを目指す。そんな市川さんの努力の日々です。

ブログ「誰にも成し得ないことを成す」

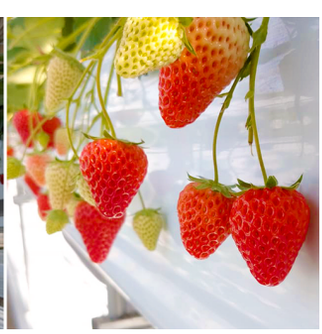
市川誠一郎です。
12月からトルコのアンタルヤという街に移り国際ツアー大会に出場しながら練習しています！
アンタルヤは城のような巨大なホテルが数え切れないほど立ち並ぶリゾート地で、日本のリゾートとはスケールがまるで違います。

各国のトップ選手達と毎日打ち合うようになり、毎日ぶっ飛ばされながらも、どんどん成長できています！
トップ選手として生きてきた彼らと話す時間も貴重な経験です。
今回は国際大会での初勝利もあげることが出来ました！
まだまだ国際大会で戦うには力が足りません。
成長できるよう頑張ります！

直売所の二宮さん日記

直売所の二宮です。
直売所に、たま～に居るうちの娘を見かけたら可愛がってくださいね～！

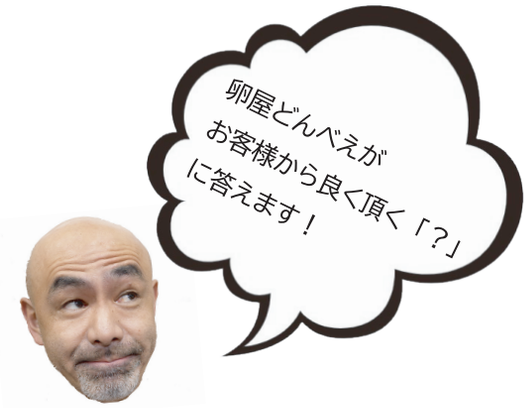
直売所にも出荷していただいている『中里いちご園』の紹介がしたくて、ほのさんと二人で直撃取材をしてきました。
このイチゴ、ものすごく美味しいんです！小さい頃あまりイチゴが得意じゃなかったほのさんが、中里さんのイチゴを食べてから大好きになったくらい。
ここはカインズ城山店近く、大島団地の奥にある大きなハウスでイチゴ狩りもやっています。



広い駐車場もあり、通路も広く、高齢者や障害のある方にも配慮された施設ですね。今は一度に30名までと少なめに受付しているそうです。
たくさんの種類からお気に入りを見つけるのも楽しいですね。
お近くのかたは一度行かれてみるのもイイと思いますよ。オススメです！
080-6784-5465
中里農園
さんまで

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＾＾

安全、安心って言うけれど・・・
何をどうしたら安心、安全なの？



トウモロコシは非遺伝子組み換え

鶏の餌の 6 割近くはトウモロコシです。与えているトウモロコシは非遺伝子組み換え、収穫後に消毒をしないポストハーベストフリーの物です。
遺伝子組み換えの作物が悪なのかはまだはっきりしませんが、人体への影響が不透明なうちは鶏にも与えないようにしたいです。鶏が食べたもの＝卵ですので。

環境整備に力を入れてます

鶏舎を清潔に保つため、朝夕一日二回の徐糞作業を行っています。最も重要な仕事の一つです。
糞を長く溜めるとハエが多く発生しますし、アンモニアが発生する事もあります。
卵がアンモニア臭を吸ってしまうと風味も変わってしまいます。

薬の使い方に細心の注意

鶏がこれだけ群生していると鶏にたかるダニが発生します。最近では「ワクモ」と言うダニが猛威をふるっています。インコなどを飼われている方はご存知でしょうか。
ダニの駆除には薬剤を散布するのが一般的ですが、当農場では散布せずにハケで塗るなどして鶏の口に絶対に入らないようにしています。散布するのと比べると 10 倍以上の手間がかかりますが、鶏が薬を口にする心配はありません。鶏が食べたもの = 卵、なのです。

クスリ屋さんから最高の誉め言葉

薬の使用量が驚くほど少ない

先ほどクスリは散布せずにハケで塗るなどすると書きましたがそれには工夫が必要でした。10 倍手間はかかりますが、必要十分な効果を生み出せたおかげで、害虫の発生を強力に抑制できるようになり、薬の使用量も大幅に減らすことが出来ました。

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。

生クリームやバニラ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っと音がしますよ。

● 社会貢献の思い

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。

● 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

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ます。

実力はいまいちですけど。写真は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。

● ストーンマジック住所

相模原市中央区共和三の十の二十

042-704-2340　どんべえもたまに出没します（笑）

ストーンマジックのホームページは下のコードよりどうぞ

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。