

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。

## 2021/06/01 発行 第三十五号 昔の味たまご通信



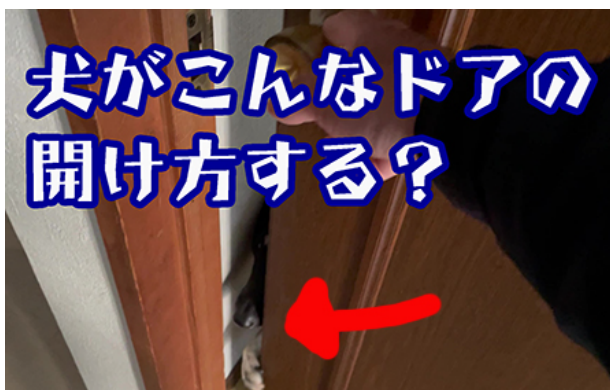
下の娘の誕生会にて。  
小太郎も「僕も入れて」と言わんばかりに入って来ました。

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



下の娘の誕生日でした  
どんべえです。皆さんは元気に過ごされてますか？これを書いているのは五月十一日、神奈川県ではまん延防止等重点措置という、何をしたら良いのかわからない措置が実施されています。五月産まれの下の娘の誕生日会をほそぼそと開いてあげました。ファミレスでいから外食に連れてってあげたかったけど、ごめんよ。そんなこちらの気持ちを知ってか予想以上に喜んでくれました。ネーネもお母さんも写真はそのなのでツーショットでお送りします。お父さん携帯の「待ち伏せ」にしていーよ！と言って笑わせてくれたのが一番左の一枚。しかし、「待ち伏せ」って、上手な間違え方するね。来年は美味しいものを食べよう！

止等重点措置という、何をしたら良いのかわからない措置が実施されています。五月産まれの下の娘の誕生日会をほそぼそと開いてあげました。ファミレスでいから外食に連れてってあげたかったけど、ごめんよ。そんなこちらの気持ちを知ってか予想以上に喜んでくれました。ネーネもお母さんも写真はそのなのでツーショットでお送りします。お父さん携帯の「待ち伏せ」にしていーよ！と言って笑わせてくれたのが一番左の一枚。しかし、「待ち伏せ」って、上手な間違え方するね。来年は美味しいものを食べよう！



小太郎は、器用にドアを開けます



憧れのカーゴバイク買いました

いやいや春ですわね。春と言えばサイクリングです。と、言うのは誰も言ってますが、最近足腰が弱ってきたこともありまして、自転車生活をしていたら、これが意外と楽しくてですね。色々理想の自転車を探していたんです。やっと見つけた一台がこれ！ペターバイクさんの、カーゴバイクです。カーゴバイクって何？と思ったから見れますよ。こんな夢のある自転車で

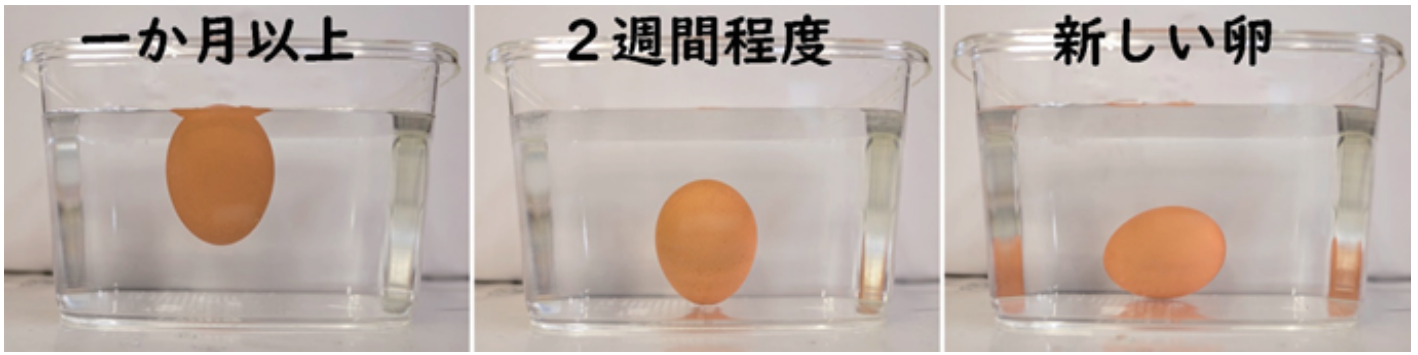


うちの小太郎君は、前足をとても器用につかいます。子供の頃から犬は身近にいたのですが、こんなに器用ではなかったと思う。天才犬？いやほんと試してみよう。動画見て下さい。ほんと試しに。40秒程度なんで。





## あれ？賞味期限いつだった？



冷蔵庫のポケットに入れてたら、うっかり食べ忘れてしまった！  
賞味期限いつだった？  
そんな時は、お鍋に水を張って卵を浮かせてみて下さい。  
・新しい卵は、横か斜めになります。  
・古い卵は、水の中では真つすぐに立ちます。  
・かなり古い卵は、水に浮きます。  
これは鈍端部の気室と呼ばれる空気の部屋が時間の経過とともに大きくなるためです。  
この卵は二十度以上の部屋で保管したものは条件がちがいますが、  
●横か斜めなら、生食  
●立ったら加熱  
●浮いたら捨てる  
と覚えてもらえれば、間違いないですね。  
ゆで卵にするなら、立つ卵を使用するといいです。  
炭酸ガスが抜けて、食感がよくなり、殻も剥きやすいです。  
お試しあれ！

## 相模大野・ビストロog3



相模大野のビストロog3（オジサン）をご紹介します。  
ビストロとは日本で言うところの居酒屋になります。  
ここは、日本ワインにこだわったワインビストロ。  
このクオリティーのワインと料理が相模原で楽しめるのは、そうないと思います。  
写真は、山梨のワイナリー「あさや葡萄酒」の1升瓶に入った白ワイン。  
そんなこだわりの日本ワインだけを揃えたお店は、お二人で、良い意味でこじんまりと経営されています。  
自分たちが好きな物だけを提供すると言うこのこだわりの何とも良いですね。  
厚切りしてくれた親鳥のモルタデッラ。ソーセージですね。本来は薄く切って出すものらしいです。  
しかし親鳥のお肉は、鶏の旨みが半端ないです。  
親鳥は固くて食べづらいのですが、こやつて加工してくれると味も良いし食べやすい。これは本当に美味しいです！  
この看板が目印です。  
相模大野南口から徒歩二分。相模原市南区相模大野8-1-105  
こんなご時世ですので営業時間については↓  
Facebookをご確認ください。



## 昔の味たまご農場はテニスプレイヤー

### 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イヤーとしてウィ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」



こんにちは！市川誠一郎です。  
4月にチュニジアを離れる予定でしたが、滞在を延長して引き続きチュニジアで毎週開催される国際大会に出場しています。  
毎週同じ場所で開催される大会が国際大会が世界に何箇所もあり、その一つがチュニジアにあります。僕はビザ無し滞在ギリギリの3ヶ月まで滞在することになりました。  
コロナで大会が少なく、多くの日本人選手も滞在中です。  
長期滞在中も仲間も増え、更に日本や各国のトップ選手に練習してもらえようになり、益々成長しています！  
セルビアにいた頃のコーチもチュニジアに到着し、サーブなどの技術課題も改善されています。  
頑張ります！！！！



安全、安心して言うけれど・・・  
何をしたら安心、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、鶏が薬を口にすることはありません。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したおかげで、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。

生クリームやバナビーンズは使用していません、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きますので、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

社会貢献への思い

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います。

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

ちよつとやれ

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

