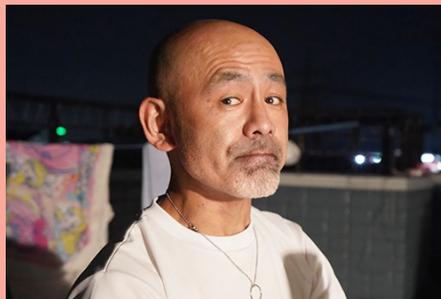


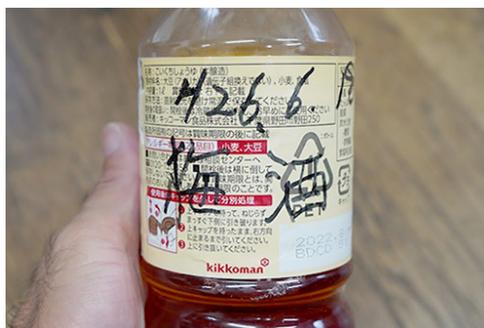
戦後に食べた卵は本当に美味しかった。あの感動を超える卵を作りたい。昔の味たまごはそんな父の思いから生まれました。「当時の卵が美味しいはずはない、だけど旨かったなあ」とは父の言葉です。私たちは神奈川県相模原市でこだわりの卵を作る養鶏農家です。昔の味たまごは、調理後の美味しさまで計算されています。コクをだしつつ、臭みを抑えた卵は加熱した時に良い香りが立ちます。雑炊の仕上げに、たまごをひとまわし、土鍋のフタを閉じて15秒。土鍋のフタを開けた時、たまごの美味しい香りが部屋を満たしますよ。ほら、玉子焼もキレイな色に仕上がるでしょう？その秘密は・・・昔の味たまごには多くの料理人に愛される訳があります。

## 2021/10/01 発行 第三十八号 昔の味たまご通信



どんべえです。イチローに似てるね!って言われる事があります。どこが?って思ったら、ちょっと似てるかも!自分が一番驚いています。

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](mailto: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



**お客さんから貴重な果実酒を頂きました!**  
どんべえです。ちよつと前の通信で、八年物の梅酒を見つけた話を書いたところ、なんとお客さんが果実酒を沢山送ってくれました!名字だけなら良いかな。小野さんありがとございまして!  
あつという間に呑みほしましたよ〜(笑)  
一番右の写真はプルーン酒、真ん中がサクランボ酒、一番左が梅酒。どのお酒も美味しくてぐびぐび呑んでしまいました。  
夏の暑さと氷をたっぷり入れた果実酒が良く合いますよまた。  
梅酒は普通の梅とは香りが違っていました。プルーン酒とサクランボ酒は初めての味。梅もサクランボも、けっこう高い品種のものを使っているとの事で、香りの良さに納得です。呑み終わる頃には、少し太っていました(笑)



**夏はもっぱらプールで水遊び**  
コロナのせいでせつかくの夏休みもどこにも行けませんでした。下の子の楽しみはプール遊び。それでも職場でも水に漬けとけばご機嫌です(笑) それにしても最近はずいぶん生意気なこと言うようになりました。  
右の写真は僕がカメラを向けたら、「お父さんなんて嫌いなんだから」って言いながら、あつかんべーしてるところです。まあ、このくらいなら可愛いですがね。でも僕は地味に落ち込みます(笑)  
左の写真はsnowと言うアプリで撮ったそうです。



## 冷凍たまごやってみました！

皆さん、卵を凍らせると卵黄の水分が抜けて、ねっとり美味しくなるのをご存知ですか？

知人からも昔の味たまごでやったら、旨いからやってみ？

と言われていたのですが、そんな邪道な食べ方するものかと思っていました。

それに、流行に乗るのが嫌いな天邪鬼なんです。

結論から言うと、マジで旨いからやってみて！（笑）

膨張して殻が割れますので、ビニールに入れると良いです。殻が剥けないので流水で軽く溶かしながら殻を剥きます。数十分で溶け濃厚な卵黄が出てきます。

不思議！  
57秒の動画



## 山口県周南市の野犬問題

小太郎は山口県周南市と言うところで産まれた野犬です。

周南市では野犬が増えて社会問題になっているようで、自治体も野犬対策に力を入れていきます。後ほど野犬の群れの動画をご紹介しますね。

もしワンちゃんを飼う予定があるなら、ぜひ保護犬を迎え入れる事も選択肢に入れて下さい。

さて、そんな小太郎君、野犬の遺伝子が濃いせいか、非常に警戒心が強くて初めて会う人には簡単に触らせない硬派な一面もあります。

しかしお家に入るとこのありさまです（笑）  
小太郎君、きみの野生はどこへ行ってしまった？

### 周南市の野犬たち



小太郎のカッパ姿が可愛かったので動画撮りました^^



## 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。二十五歳たったの素人からプロテニスプレー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」



昨年ヨーロッパに渡航して丁度一年が経過しました。これだけ長期間ヨーロッパ滞在が出来るのは、多くの貴重はサポートのおかげです。

多くの年間サポーターの支援で活動をしています。もし僕に興味持ってくださいの方は、ブログに支援方法が記載されてありますので是非サポートをお願いします！

今月はジュニア選手の大会帯同を終えてから一週間ドイツで練習し、そこから今度は女子プロ選手の大会帯同をしながら練習しました。

オーストリア、チェコの大会を回り、ウィーン、プラハと美しい街を訪れました。



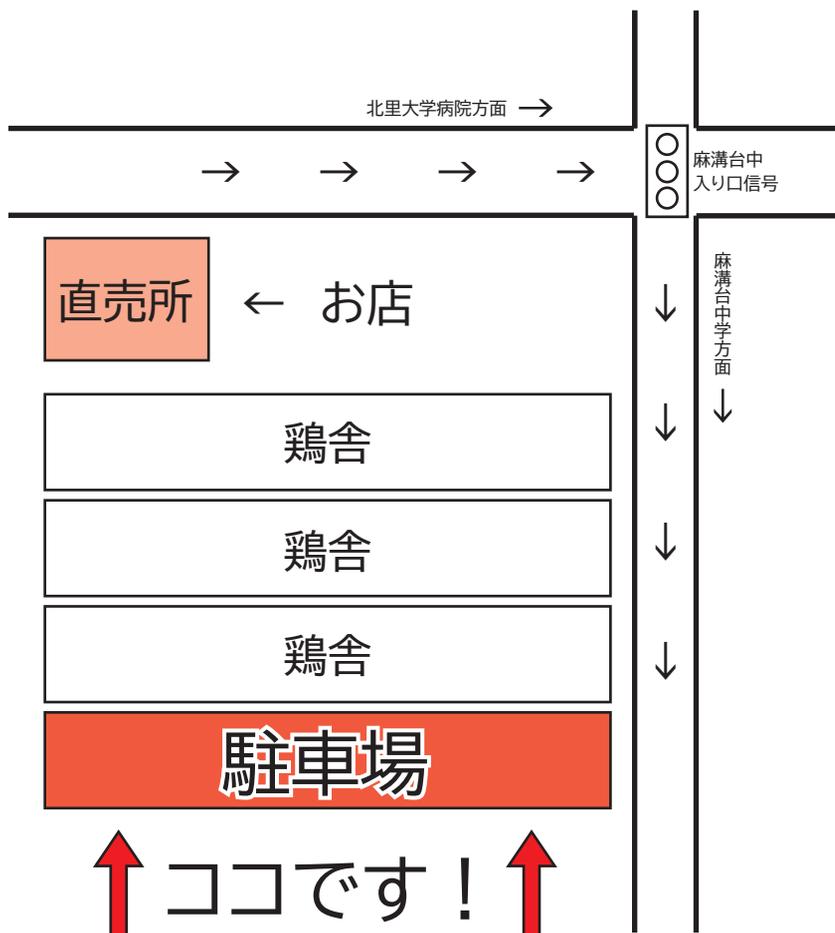
特にプラハは美しく、僕がヨーロッパで訪れた街でも一番でした。どの大会でも、これまで会った選手と再会して練習することがあり、繋がりが増えたと感じています。これから大会へ再び集中していきます。

# 直売所のお客様へ でっかい駐車場作りましたよ～！

とても広いスペースです。  
余裕を持って車を止められます。→  
目の前に鶏もいますよ。



← バンザイしても届かない。  
余裕あるでしょ？



直売所の駐車場が狭く、足元も悪くて、大変ご迷惑をお掛けしています。

お店は借りている場所なので、勝手に整備出来ないのです。この度、鶏舎裏の空き地を整備して舗装しました。

一台当たりの幅が  
2.5メートル！  
19台停まります！  
目の前に鶏います！

● 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

