

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。

2023/02/01 発行 第四十六号 昔の味たまご通信



元日に我が家で集まりました。
弟家族と母親です。
田中家一同ガンバリます！

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



カホンってこんな楽器。
椅子みたく座って叩くんです。



そのうち YouTube
で練習風景をアップ
しますね。

「カホン」と言う楽器を練習し始めました。
同じくまったく素人です。
長女はトランペット担当。彼女は中学三年間吹奏楽部で吹いていたので、唯一の経験者です。それとスタッフのマリさんがギターです。ここからメンバーが増えると思うのですが、どうなる事やら・・・。
長女の友達も巻き込んで行く予定らしいです。YouTubeでも練習風景を更新すると思うので、覗きにきてください。



って宣言したけど
素人の寄せ集めで大丈夫？
昔の味たまごのど
んべえです。
十月の後半に、ハ
ロウィンにちなん
だ曲「えんとつ
町のプペル」を演
奏しよう！と嫁が
言い出しました。
ちなみに彼女、ま
だ一曲も吹けま
せん。私はパーカッ
ション担当です。

コンサートやります！

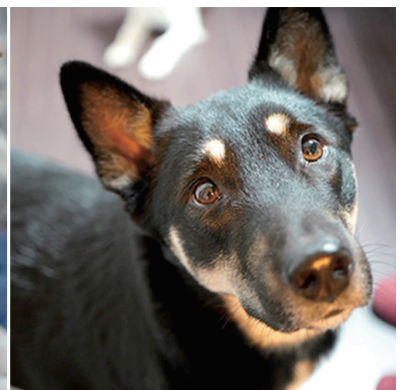


狐を狩る為の猟犬らしいですね。
性格は元気で気が強いと言う事ですが、ほんとにその通りでした。ただお手やお座りなど、言う事は良く聞きます。写真は外を見ながら黄昏る小太郎。可愛いな。

小太郎は体は大きいのですが、優しい性格をしています。逆ならぶは体が小さいくせに、かなりヤンチャ！小太郎を吠えさせて、噛みついていたりしてます。ジャックラッセルテリアは



左はジャックラッセルテリアの「らぶ」この子のご近所で生まれて、里親になりました。小太郎がお兄ちゃんです。



初めてこの手作り新聞を読んで下さる方に我が家の愛犬達を紹介させていただきます。右の黒いのが小太郎。山口県からやってきた保護犬。なんと二十四キロまで育ちました。

我が家の愛犬二匹

手作り総菜のお店 ヨンデリ様



大和市南林間にある手作り惣菜のお店、ヨンデリ様をご紹介します。

こちらの店舗、実は自然食品のお店、レンドルフ南林間店様が始めたお店です。

小田急線南林間駅から徒歩1分の立地です。

真ん中の写真はオーナーの橋本さん。

とても人柄の良い方で、そのお人柄がお惣菜にも溢れています。

もともと美と健康への取り組みをする、自然食品のお店さんが始めたお惣菜だけあって、ど

のお惣菜も体に優しい食材と味わいでした。

大和市近隣の皆様、ぜひご利用ください。

定休日 日曜日
営業時間 十一時~十七時
住所 大和市南林間の七の十一階

ホームページ



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（しよさんらん）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

が会員様だけの限定販売となっております。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して、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」



毎週行われるチュニジアの国際ツアー大会に冬の間にずっと出場していますが、試合会場のホテルも年末

年始は旅行客で混み合いました。

朝晩は冷え込みますが、昼間は10シャツを脱いで練習でき

る程のクリスマスです。最近マツチ練習

でテニスが確実に良くなっているのを感じ

ますが、なかなか本番の試合で壁を

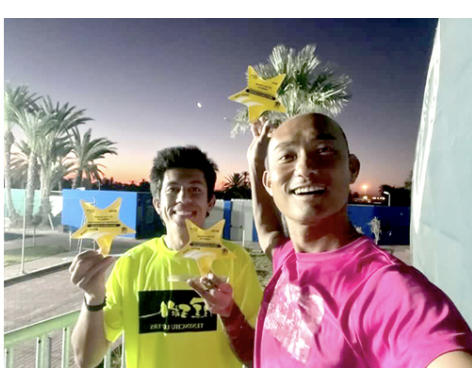
越えられています。

今年はこの壁を越えられるよう頑張っていきます。

ニュースレターを読んでくださっている

皆さまも今年が素敵な一年になるこ

とを願っています！



安全、安心って言うけれど・・・
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」とい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を心配はありません。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



ダイエットについて学んでいます



長年クライミングをやっているので太る事はないと思っていました。おじさんになると太りますね。

六キロ太ったことをきっかけにダイエットの勉強を始めました。

独学ではありますが、正しいことを発信したいと思っています。

「筋肉を付ける」と

「体重を減らす」は両立しない。

おなかに付いたお肉を減らそうと思ったらまずは筋肉を漬ける事が重要です。

ここで難しいのは、筋肉を付けようと思ったら摂取するエネルギーバランスを「プラス」にしないとだめなんです。ようは太ると言う事です。

余った糖質が脂肪になると言う理由で糖質制限ダイエットが注目されていますが、実は糖質が不足すると筋肉が分解されてしまいます。

脂肪を減らす目的なら糖質制限は有効なようですが、体から糖質が枯渇すると筋肉が分解されやすくなってしまおうという問題が発生します。

いや、勉強すればするほど混乱しますね。

最近、ゆる〜くクライミングに加えてスクワットで下半身を鍛えています。スクワットお勧めです！

エネルギー消費量の計算式

をゲットしたのでブログで書いてみました。

