

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。クセのない昔の味たまごは、たまごかけご飯も絶品です。食欲のない時でも昔の味たまごなら割るだけでご馳走です。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。

2024/06/01 発行 第五十四号 昔の味たまご通信



娘と自撮りするために自撮り棒買いました (^ ^ v

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 直売所住所
252-0328
神奈川県相模原市南区麻溝台 5-1-21
電話：042-742-1993
FAX：042-746-6703
<https://freshegg.co.jp/>
akira@freshegg.co.jp
配信停止は店頭、上記FAX、メール、お電話のいずれかへご連絡ください。

農場のホームページを見る →



もし私が家を売るならば・・・
どんべえです。相変わらず宅建の勉強に苦しんでおります(笑) 今回の宅建士への道奮闘記(3ページ目)では、もし私が自宅を売るならばどうするか?をある程度知識を持った上で考えてみました。人生の節目で訪れる不動産の取引。失敗しないためにも学びきつかけになれば嬉しいです。
ニジマス釣りに行ってきました!
だいぶ暖かくなりましたね。
下の娘を連れてニジマス釣りに行って来ました。私は小学生の頃から釣りをしています。この楽しさを娘と共有出来るというのは本当に嬉しいです。



ばーばにももらった誕生日プレゼントのハットを被って、半日竿を振りました。とは言え、私がお膳立てをして、釣れたら竿を渡すんですけどね。それでもやり取りがずいぶん上手になった。魚も沢山逃がしましたが十匹持ち帰りです。早戸川マス釣り場おススメです!

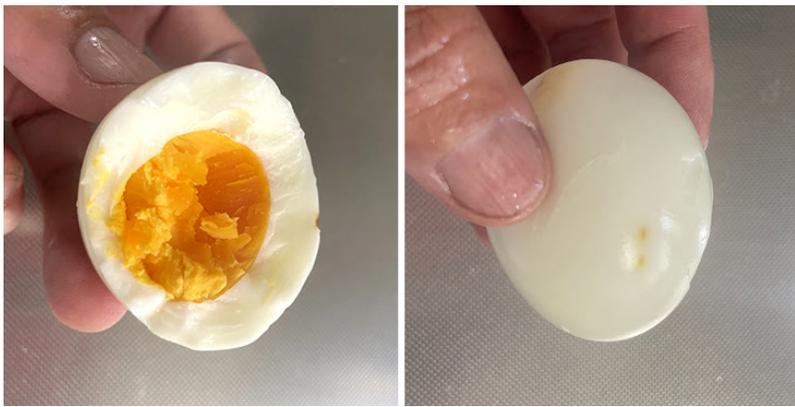


ジメジメしてきたからかな、臭くなったらぶを洗ったら知らない犬みたくなりました(笑)
犬どもはカタツムリに興味津々、ほっといたら食べちゃうな、きっと。

今年もカタツムリが始めましたね。小太郎とらぶを散歩する水道みちという歩行者専用の道があります。ここね大きいカタツムリがけっこういるんですよ。道の両脇には紫陽花が植えてあり、それでカタツムリが多いのかな?と思ったらなんとカタツムリが紫陽花につく事は無いそうですね!
紫陽花の葉には毒があって、カタツムリは紫陽花の葉に乗ったり、食べたりしないそうですよ。
知らなかった〜!。紫陽花イコールカタツムリのイメージは梅雨を代表する両者のイメージが重なるからなのでしょうね。

生卵をトースターで焼くとかなり美味しいです！

1000W	トースター	10分焼きます ² !
750W	冷凍ピザ	7~8
	冷凍からあげ	7~8
500W	フライ再加熱	8~11
	冷凍フライドポテト	13~15



直売所でサービ
スで配っているゆ
で卵が美味しい
のだけど、どう
やってるの？
とお客様に時々
聞かれます。
無水鍋を使って
いるのですが、
わざわざ買うの
は大変。
代替手段は無い
ものかと考えて
いました。で！
トースターで焼
いてみたんです。
これ美味しい！
手順です。
・お尻にヒビを
少し入れます。
・240℃で10
分焼きます。(冷
凍ピザより少し
長く焼く)
・香ばしくて、
つるつと剥ける
茹でたまごの出
来上がり！

集卵の機械が新しくなったよ！

こんにちは！すぎちゃんです！
たまごを集めて仕分けする機械があります。
その機械が3月に新しくなったので紹介したい
と思います！
どんべえ社長のお母さんから話を聞きました。
以前の集卵機は平成3年(1991年)に導入
したとのこと。その機械は中古で、既に20
00年使われ来たマシンだったそう。そこから修
理・修繕して20年ほど使ってきました。
この最新のマシン、とにかくすごいんです(笑)
沢山動画を撮りました。
言葉では説明出来ないの、ぜひ私のブログみ
てください。



分からなかつ
たら、直売所
にいる事も多
いので声かけ
て下さいね！
これから昔
の味たまご農
場の裏側を発
信します！

動画を見る



スマホで読み
込んで下さい！
すごいから！

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。二十五歳たったの素人
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」



テニス選手の市川誠一郎です。
引き続きチユニジアで毎週大会出場していま
す。

今月はオーストラリア人選手らと部屋をシェア
して生活しています。

チユニジアはバケーションシーズンになり、大会
会場のホテルもテニス選手以外のお客さんが一
気に増えました。

チユニジアはイチゴの産地でもあるようで、毎
日山盛りのイチゴを食べています！

先月はコーチに帯同を依頼して良い変化が得ら
れましたが、その後は試合結果に表れず苦戦
しています。



今年は国際ツ
アーで結果を出
せるところまで
力がついてきてい
ると思うので、
残った穴を埋め、
何とか数字に繋
げるところまで
持っていきけるよ
う頑張ります！

どんべえの 宅建士への道 奮闘記!!!

10月の宅建士試験
に向けて勉強中！
公表したからには
結果出さなきゃね。
がんばります。



夜中の三時から宅建の勉強
がんばってます！

寝起き直後
の暗が辛いw

勉強しようと思
うからダメ
なんです
勉強をする
時間を削って
でも寝なきゃ
だめ！
やっぱペース
掴めたけど試
験に間に合う
の？(笑)

養鶏を始めて、25年以上が経ちました。養鶏場にはバブルの頃の多額の借金がありました。当時は土地が高く、銀行もいくらでも貸してくれたそうです。返済もだいぶ、がんばりました。あと少しがんばれば養鶏場を残せると思っていました。しかし恐ろしいほど経費が上がりました。養鶏だけでは明るい未来が見えなくなりました。やれるところまで続けて私が終わらせるのは簡単です。でも養鶏場を残したいんです。後世に残すためには新しい収益源が必要。そんな想いであがいています。いや〜間違いなく人生で一番勉強していますわ。一時期は夜中に起きて勉強していたんですが、一月も続けると頭に入ってこなくなるんですよ。なもので、一日六時間は寝るーをルーにしました！

不動産の売り方

ども！どんべえです。私は実家を売却した経験があります。養鶏場を守るため、現金を作るための決断でした。弊社には不動産などの資産管理の顧問がいます。ですので全て任せられましたが、自分一人で全てを行う事を考えたかなりの負担だったと思います。今は宅建の勉強をしていく中で、不動産業者に騙されないためのコツのような物が分かってきました。もし、私がお家を売るならこうするな...と言いたいと思います。ご参考までにどうぞ。

- ① ネットで複数業者に一括査定出します。
- ② 近隣の中古戸建の相場観を調べます。
- ③ 近隣の不動産業者にいくつも電話します。(対応が雑だったり電話を切る音が大きかったら除外)
- ④ 最低でも3店舗を選びます。(大手は選ばない)
- ⑤ 店舗に行つて好みの業者を決めます(緊張するなあ)ここからがちょっと勇気を出すところですよ！
- ⑥ 専属専任でお願いしたいのですが、と切り出す。(私は専属専任契約を選びます。いろんな意見ありますけどね)
- ⑦ 勇気のある質問します。レインズへ登録した後はIDとPASSは教えてもらえますよね？3ヶ月で売却できない時、その後はどうするのが良いですか？と質問します。分からない言葉が出てきましたが、人生の一大イベントです、がんばって下さい。

ID、PASSを覚えてくれなかったら、除外します。「3ヶ月経って売れない場合は値下げしましょう！」と言って来たら除外、やんわり断つて他の店舗行きます。

⑥と⑦は分からないですよ。紙面では書ききれないので、次のワードで調べて下さい。大手を避ける理由も分かります。「不動産 媒介契約」「レインズとは」

この二つを調べると分かってくる事も多いです。調べるのも大変だとは思いますが、がんばりましょう。あくまでも参考までですが、私は「大手不動産は避けます」そして契約は「専属専任媒介契約」を選びます。

● 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ので、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・アミンさん。
アミン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。

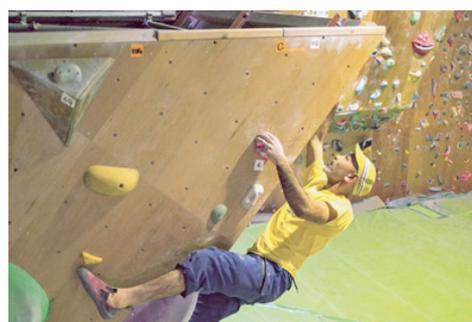
鶏肉を使ったテリヤキバーガー。玉ねぎのピクルスとジューシーなパテの組み合わせが絶妙です。

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。

睡眠とダイエットの関係、そして仕事の効率のこととか、とにかく寝る事を大切にしましたよ！

最近宅建の勉強のために睡眠時間を削る事が増えていました。

そうしたところ、二か月で4キロ太ったんですよ。ほんと寝不足は良くないですね。

お腹がでてきたけど、気合いで引つ込めればまだ大丈夫(笑)って確認した自撮り。寝不足で太った原因をブログで書きました。

ブログはこちら↓

