

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。

2024/12/01 発行 第五十七号 昔の味たまご通信



娘と始めてキャンプに行きました。少しは父親らしいところを見せたかな。カレーも作って良い思い出になりました。

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 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 →



道端でこんな包丁研ぎのおじさん居ましたよね（笑）

宅建試験、多分ダメでした。残念！
どうも、昔の味たまご農場のどんべえです。恐ろしいほどのコスト増で、養鶏だけでは利益が出なくなりまして。不動産部門を作ろうと思いつき組み始めた宅建ですが、自己採点の結果、2〜3点ほど足りないようです。残念ではあるのですがやり切ったので後悔はありません。いや〜ほんと勉強しました。夜中の0時に起きて勉強してましたから。面白いもんで、不動産の事について質問されたら、応援してくれる方も増えました。ほんとに有難いですね。いずれにしろ、また来年に向けて勉強を始めてます。宅建士への道シリーズもまだ続きますのでご覧ください。

包丁研ぎ始めました

実は私、小学生の頃から刃物を研ぐのが好きだったんです。パートさん達の包丁を研いあげると、すごく喜んでくれるので、それならば！とお客様の包丁も研がせてもらう事にしました。直売所に来店出来る方だけが対象となります。詳しくは直売所でお問い合わせください。



写真はたまごを産み始めたばかりのヒナです。初産のお問い合わせはお電話どうぞ。
042-742-1993
来年の3月上旬までお待ちください。

次回の初産は3月上旬です
初産卵はたまごを産み始めたばかりのヒナが産む小さいたまごですが卵白はゼリーのような弾力があり、味も濃厚。年に3回しか採れない事もあり大人気です。



農業まつりについて
↓
農業まつり
購入してくださり、沢山の子どもたちがチケットを使ってバーガーを食べる事ができました。来年もぜひ遊びに来てください。



毎年1月に洲野辺公園で開催される農業まつり、今年も盛況でした。YOLO BURGERで出店しました。この小さなお店は、大人が若者子供たちにバーガーをご馳走する仕組みがあるのですが、沢山の方がチケットをご購入してくださり、沢山の子どもたちがチケットを使ってバーガーを食べる事ができました。来年もぜひ遊びに来てください。

農業まつり今年も大盛況

夏のバーベキューで焼肉のたれが余っていませんか？

焼肉のたれを使った目井のご紹介

夏も終わりましたね。
一〇月の末に娘とキャンプに行ってきた。

家族旅行も行った事が無かったので、とても充実したキャンプでした。

その時に余った焼肉のたれ。これで何か卵料理が無いものかと思ったらありました。

目井です！凄く簡単なのでレシピをご紹介します。
・たまごは二つ用意します

・焼肉のたれをたっぷりこれを混ぜるのですが、完全には混ぜないでください。白身と黄身が崩れたらオツケーです。

・味の素を入れます
今回は愛用のだしパウダーを入れました。直売所、弊社ネットショップでも販売してありますのぜひ！

たまごと一緒に箱の隙間にに入れてお届けします。

だしパウダーのご注文はこちらから

↓



最後にあおさをたっぷりかけます。



卵がご飯に染みてとても美味しい。



焼き加減は半熟。

早めに火を止めて余熱で熟を通します。



本当はごま油を使います。



北海道北見市のソウルフードだそうです。



動画も撮りました。ご覧ください。

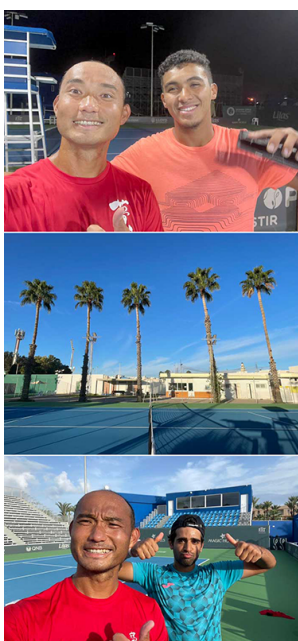
・だしパウダーを入れたらよく混ぜます
・ごま油を引きます
この時はごま油が無かったのでサラダオイルを使いましたが、ごま油の風味が良いそうです。
・たまごを半熟に焼く
一気に投入して焼くのですが、私はかなり半熟が好きです。暖かいたまごかけご飯程度の感覚で半熟にしていますが、他の方のレシピを見るともう少し火を通してしまいました。
お好みで調整して下さい。
・あつあつご飯に乗せる
半熟にするのとタレがご飯に染みて美味しいです。
・あおさをたっぷりかけて完成
北海道北見市のソウルフードだそうです。
本場ではジンギスカンのタレで作るんですって。

・だしの素を入れます
今回は愛用のだしパウダーを入れました。直売所、弊社ネットショップでも販売してありますのぜひ！

たまごと一緒に箱の隙間にに入れてお届けします。

だしパウダーのご注文はこちらから

↓



また来月のニュースレターで報告できたらと思います！

こんにちは！
テニス選手の市川誠一郎です。引き続きユニシアでの大会に出場しています。
こちらでは部屋の目の前にテニスコートがあり、テニスやトレーニングがしやすい生活。歩いたり呼吸するくらいテニスをするのが身体の一部になり、ここにいると毎日テニスで成長していくのを感じ、テニス選手の理想が集まったような場所だと感じます。
なのですが、4年間毎週開催され続けたユニシア国際ツアー大会が、来月から急遽開催されないことになり、半年ほど滞在する予定だった僕は大きな予定変更を迫られています。
また来月のニュースレターで報告できたらと思います！

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」



安心、安全への取り組みって何？

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。



卵屋どんべえがお客様から良く頂く「？」に答えます！

環境整備に力を入れてます

こまめに糞作業を行っています。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

害虫駆除の薬など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。散布するのとは比べると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。

1回目の試験は
ダメでしたが必ず
資格取ります。
養鶏場を未来に残す
ぞ！がんばります。

どんべえの 宅建士への道 奮闘記！！！！

これを書いている今は二月20日です。結果発表は20日なので不合格が決まった訳では無いのですが、自己採点でダメだったので、そこは希望を持たずに今の最善手（勉強を継続）を取っています。自分でコントロール出来るところは自分でします。結果は仕方ない。ほんとと人生で一番勉強しました。私はほんとに勉強してこなかったんです。歴史のテストとか何回もゼロ点取ってますしね。テストの時、回答欄に「ハルマゲドン」って書いてたら、先生に後頭部を思いっきり叩かれた事もありました。生粋のばかなんです。でもね、宅建の試験、思ったよりハードル低いです。合格率5〜10%とか言われていますが、実際はそこまで難しくは無かったと思います。試験会場に出来ない人も沢山居るし、仕事で仕方なく受けてる人も多いらしく、本気でやれば意外と合格率高そうです。さて、何をお伝えしたいのかと言うと、私のようなバカでも手が届くということ。バカヤロー！！来年は絶対に合格するぞ！！意地でも養鶏場残します。

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



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いましたが、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。

スクワット50回と10分の入浴の消費カロリーはほぼ同じ？

お風呂は長く入りますか？

入浴で痩せると言うのはあまり期待は出来ませんが入浴で得られる健康効果は沢山あるのはご存知かと思えます。

また以外なのはスクワット50回の消費カロリーの低さです。あんなにキツイのに意外でした。今回は直接的な健康効よりも、長くお風呂に入っている時の罪悪感を拭うツールをご紹介いたしました。お風呂にはゆっくり入りたいのですが、どうも罪悪感から早く出てしまいます。そんな時にお勧めなのが耳学。学ぶという免罪符。これでごつり入れます。



詳しくは
ブログで！

