

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。

## 2025/02/01 発行 第五十八号 昔の味たまご通信



大晦日に娘と映画に行って来ました。次に見る映画の看板の前で一枚。

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 5-1-2-1  
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 →



### 大山詣でに行ってきた

実は私山岳会に入ってるんです。暁山岳会と言う会なのですが、仕事柄山登りに行けないもので、山に登らない田中さんと呼ばれています(笑) そんな私が年に一度だけ参加するのが新年の



どんべえです。初詣は行けなかったのですが、一〇日に浅草寺に行ってきた。願ったのは娘たちの健康で、その後に一度は行きたかった神谷バーに行ってきた。電気ブランやばいっすね。



### 浅草の浅草寺からの神谷バー



「ベランダマット」とか検索するといろいろヒットします。私はコストを考えると芝タイプにしましたがお洒落な素材のものもありますよ。

### 屋上ドッグランをリニューアル



大山登山です。ちら写りしているのは会の先輩方。いや、皆さん、険しい山道をものともせず歩く。しかし、山はほんとは良いですね。岩で遊んでいたこともあるし、やっぱり山好きだな。



# フワフワのタマゴフライリングで ホットサンドを作ってみました

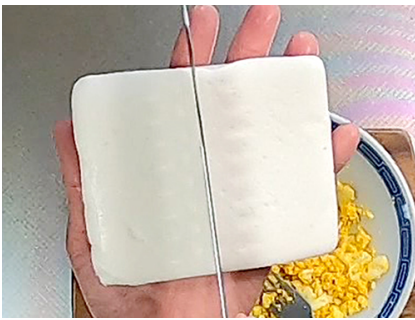
ホットサンドと言う調理器具をご存知ですか？  
鉄板二枚を貝合わせにしたような器具です。



キャンプ用の調理器具的な立ち位置なのですが、はさんで焼くと何でも美味しく焼ける魔法のような調理器具です。  
せつかくなので、タマゴのホットサンドを作ってみました。



タマゴフライリングをフワフワにするにははんぺんを入れると簡単に仕上がります。  
材料です！



ゆで卵を二つ  
お塩小さじ2程度  
マヨネーズお好みで  
胡椒もお好みで  
そしてはんぺんを半分入れます  
手順は普通  
ゆで卵をフォークでざつくりと潰す。  
各材料を入れて粘りが出るまでフォークで練ります。

このタマゴフライリングを6枚切りのパンに乗せていきます。たっぷり乗せちゃいます！



紙面の都合上、ホットサンドメーカーの詳細を照会できないのが残念ですがご興味がありましたらググって下さい。  
6枚切りのパンを重ねてホットサンドメーカーで圧着しながら中弱火で両面を焼きます。  
そうするとこんな感じの焼き上がりになります。  
左の写真が断面。外はカリッと！中身はフワツとしたタマゴサンドが出来上がります。



ホットサンドメーカーは必ずばら料理には最適ですね。



ホットサンドメーカーってこんな道具です。



地頭いいから質問も鋭くてこちらも頭の整理が出来ました。前しか向かない彼の食事はほんとに良い時間でした。  
しかしこのめしの量。漫画盛りじゃないか(笑)

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イ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」



## 市川君と焼肉食ってきました

日本に帰国中の市川君と焼肉食べてきました。彼と会うのは一年半ぶりだったかな。相変わらずエネルギーシユでまあ、よく食べる。「田中さん、今帰国中なんてぜひ会いましょう」と連絡がありました。訳すと「めし食わせてください」です(笑)  
まあ会いたいと行ってもらえるのは嬉しいですよ。なんで宅建なのですか？養鶏の何が問題なんですか？と沢山質問されました。

# 昔の味たまごはなぜ美味しいの？

卵屋どんべえが  
お客様から良く頂く「？」  
に答えます！



なんで黄身の色がキレイなの？

味の濃厚さと関係あるの？

黄身の色がキレイなのは、パプリカとマリーゴールドの色素を与えているから。

パプリカを与えると赤くなり、マリーゴールドを与えると黄色くなります。

なので昔の味たまごはキレイなオレンジ色なのです。マリーゴールドの黄色のおかげで、お料理も色鮮やかに仕上がります。ちなみに色と味の濃厚さとは、残念ながら関係ありません。

味の濃さの秘密は、お魚にあり！

昔の味たまごは濃厚でいて、嫌なクセがありません。

濃厚なのは、魚の粉末をふんだんに与えているからです。

「魚粉」と言うのですが、これは非常に高価な食材ですので、普通はそんなに沢山は与えません。また魚粉をふんだんに与えると、臭みやクセが出てくるのですが、食材の質や配合のバランスを考え、コクがあるのにクセがない卵になりました。

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！！！！

なぜ宅建の資格を取るの？

良く聞かれる質問です。この養鶏場を未来に残したいのですが次の経営者を迎え入れる資金が養鶏場だけでは作れません。次の経営者を迎え入れる為の資金を作るために不動産業を始める事にしました。今日もジタバタしております！

勉強を始める前の自分に送るアドバイス

ちようど一年前に宅建を取る事を決意しました。また面倒な事を決めてしまったなと、不安だらけの気持ちになったのを覚えています。あれから一年、ずいぶん知識が増えました。良く挫折せずに続いたものだと思っています。一年続けて分かった事があるので去年の自分へアドバイスします。

・基本テキスト、分野別過去問集、  
1~2年分の過去問集の3冊だけを  
シリーズで買いなさい

3冊で学べば充分。シリーズで統一するのが大事。

・8種制限から始めなさい

宅建の勉強範囲は広いから挫折します。この分野は独立して学べるので先ずはここから始めよう。だいじょぶー！一年後は成長してるぞ。

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



## ● 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きましたが、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。

## タンパク質たっぷりなたまごスープ

食欲ってやっかいですよね。

食べ過ぎだと分かっているても我慢が出来ない。

お腹が減った状態は脳からの指令なのですが、

基本人は脳の指令に逆らう事はできません。

そんな食欲と上手に付き合うポイントは「タン

パク質」と「うま味」です。

タンパク質が満たされると食欲が満たされま

すし、うま味が脳の報酬系を刺激することで

満足感を得られます。

と！いう訳で海鮮の具材たっぷりのたまごスー

プの作り方をご紹介します。



コツはスープにとろ

みを付けること、

卵を入れる時に湯

温を下げ無い事。

詳しくはブログで。

