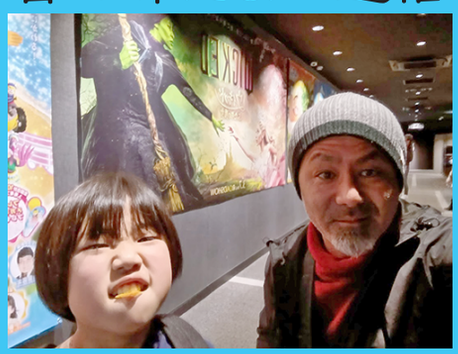
戦後に食べた卵は本当に美味しかった。あの感動を超える卵を作りたい。昔の味たまごはそんな父の思いから生まれました。「当時の卵が美味しいはずはない、だけど旨かったなぁ」とは父の言葉です。私たちは神奈川県相模原市でこだわりの卵を作る養鶏農家です。昔の味たまごは、調理後の美味しさまで計算されています。コクをだしつつ、臭みを抑えた卵は加熱した時に良い香りが立ちます。
雑炊の仕上げに、たまごをひとまわし、土鍋のフタを閉じて15秒。
土鍋のフタを開けた時、たまごの美味しい香りが部屋を満たしますよ。
ほら、玉子焼もキレイな色に仕上がるでしょう?その秘密は・・・。
昔の味たまごには多くの料理人に愛される訳があり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

2025/04/01 発行
第五十九号
昔の味たまご通信



娘と映画を見た帰りに、次はこの映画を見ようね!って言う約束の一枚!

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 5-1-21
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 →

宅建試験への取り組みも本格始動

の予定ですが腰が重い!
どうも、どんべえです。宅建の勉強も1時間程度は毎日やっているのですが、本格的に勉強をするのが億劫になっています。寒いしね。
先日分厚いテキストが届きました。
後ほど届いたテキストの写真を載せますね。
テキストの重さにやる気が失せました（笑）

先ずは気分転換から

勉強も気分が乗らないので部屋の照明を変えてみました。
私のようなサボり癖のあるオジサンはやる気に頼っちゃダメ!
環境から変えます。
インダストリアルなどと言うのですけど、鉄とか木を生かした、無骨な雰囲気の物が好きです。
食卓と居間の証明を交換しました。
ペンダントライトと言うタイプの照明です。
雰囲気がグッと良くなりました。
おかげで、すっかりお酒が美味しくなりました（笑）

何かが見えてる犬の話し

どんべえ宅には2匹の愛犬がいます。
右の黒いのが「小太郎」。山口県の周南市からやってきた保護犬（雑種）です。
左の天使のような姿をしているのが、悪魔のような乱暴者の「らぶ」ちゃん。
ジャックラッセルテリアと言う犬種ですが、運動量とヤンチャっぷりが半端じゃない。
小太郎は25キロ、らぶは6キロですが、小太郎の首に噛みついてぶら下がって遊んでます。
それでも怒らない優しい小太郎ですが、彼はときどき意味不明な行動をするんです。
部屋の隅をじーっと見つめたり、大好きなおやつをあげようとした時、私の後ろを見て何かに怯えて逃げたりします。先日のことです。
お散歩から帰って玄関を開けたんです。
小太郎君が開いた玄関の奥を見ながら、ガタガタ!って震えだしたんです。
家に上がるのも断固拒否。
私は霊感ないので良いけど、パンツ脱ぐ時だけは気になる。
そこに居るのが女性なら恥ずかしいじゃない。

田中亮です。「ど」の字もないのに、なぜかあだ名が「どんべえ」がお届けする昔の味たまご通信です。

尾崎牛専門の丸子屋様

お仕事の関係の方々と、うちのお客様でもある丸子屋様で尾崎牛と言う美味しいお肉を頂いて来ました。
尾崎牛はとても著名なブランド牛です。
普通のブランド牛は地名が付きますが、尾崎牛は「尾崎さん」と言う方が育てた牛です。
なので、育てている牛の頭数に限界があり、海外からの引き合いが多い事もあり多くが輸出されています。
さて、そんな希少な尾崎牛を提供する丸子屋様ですが、武蔵小杉駅、新丸子駅から徒歩3分程度にあります。
希少なブランド牛のため、尾崎牛を扱う店舗には限りがあります。
丸子屋様は小さなお店なのですが、オーナーが尾崎さんとお知り合いのため、直接仕入れているそうです。

ユッケには昔の味たまごの卵黄を添えて下さっています。
丸子屋さんでは許可を取って生肉を提供しているそうです。
写真のほかにも様々な部位を頂きました。
私は内蔵系も大好きなのですが、タンは肉の旨味が強くて柔らかく、各種内蔵のお肉も臭みも無くとても美味しかったです。
お勧めされたワインは軽めのテイストで、お肉の味を楽しむには丁度良かったです。
カベルネソーヴィニオンですね。青々しくてすきな品種です。
3年越しの仕事の打ち上げでした。
一番左の方が丸子屋のオーナーさんです。
思ったよりもお安く食べられます。
ご予約は必須ですよ。
住所：川崎市中原区新丸子町9-1-1
電話：044-299-9319

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。二十五歳まったくの素人からプロテニスプレー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」

チュニジアでラマダンに出会った

こんにちは！テニス選手の市川誠一郎です。
3月になりチュニジアはラマダン期間に入りました。イスラム教徒は日中絶食するので、朝食や昼食のレストランが空いて快適です（笑）
僕は年末に痛めた腰や臀部の痛みが再び悪化してしまい、痛みと付き合いながらの練習になっています。
動きが悪かったり、トレーニングが十分に出来なかったり、痛みで睡眠不足が起きたりと問題は起きていますが、そんな中でもテニスは良くなっています。マッチ練習でも取れるゲーム数がはっきり増えて、成長が数字に表れてきています。試合結果に表れるところまで、かなり近づいてきていると思うので、歩みを止めず突き進んでいきます。

どんべえのあだ名の由来は川谷拓三さんに似てるから。分からない？「川谷拓三 どんべえ」で検索してみて下さい＾＾

昔の味たまご直売所では段ボールケースで販売する理由

2019 年のこと。横浜へ堆肥の配達に行ったら畑の中にえんとつが立っていました。
農家さんに聞くと、畑の下にはプラスチックゴミや不燃ゴミなどが大量に埋まっていてガスが出るので、えんとつから脱気しているのだそうです。埋立地を畑にしてるんですって。プラスチックのリサイクル率を調べたんです。リサイクルにも種類があってもう一度製品に作り変えて使われるのは 22%程度。埋め立てが 6%です。
（※2024 年のデータ）埋め立て率は年々改善されているようです。
プラスチックの約 60%は熱源としてリサイクルされています。残りは単純焼却だそうです。
多くのプラスチック製品は原油から燃料を抽出した後に残った成分から精製されます。
石油の最後のお役目として役に立ったプラスチック製品が最後は熱エネルギーとして活用されるのであれば環境にも優しいと思っています。埋め立てられることには嫌悪感を感じますが。
紙はパルプを必要とするため木を伐採します。紙は重いので多くの燃料を使い移動させる必要があります。
石油の搾りかすでプラスチックのスプーンを作る事。
木を伐採して燃料を使って移動させてから紙のスプーンを作る事。
どっちが環境に良いのかは難しいところだと思います。結局は地球の中の話しなのでね。人のエゴかも。
段ボールのリサイクル率は 90%超です。段ボールの原料は段ボールなんです。日本が誇る素晴らしい技術です。だからケースをプラスチックから段ボールに変えました。通してある紐は麻で出来ています。麻は痩せた土地でも育ち、二酸化炭素を多く吸収して育ちます。（CO2 削減も人の都合だとは思いますが）
この紐通し作業は自立支援の仕事になっています。またプリンや、YOLO BURGER の仕込みも自立支援のお仕事になっています。実は皆様のお買い物が社会貢献になっています。
商売ですから第一に売り上げが伸びるように考えました。ですが、誰かの役に立てたら嬉しいという気持ちも少しだけあります。これからもご愛顧下さい。私も色々考えます。

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！！！

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！

去年の僕にアドバイス

宅建の勉強をしていて一番難しいと感じるのは覚えた知識を忘れないと言う事。2024 年に覚えた知識も 2025 年の僕は忘れている事がある。毎日勉強してるのに。そこで記憶術の書籍を読んだ。この書籍には復習の大切さとやり方が書かれていてとても参考になった。

ただ計画的に勉強を出来る性格じゃないから向かない。YouTube とアプリを使い知識を忘れる前に触れる仕組みを作ると上手くいくぞ。

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。

生クリームやバニラ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っと音がしますよ。

● 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

社会貢献への想い

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 BUGER」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っていましたが、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。

満腹！しらたきヌードル

冬になると、厚着になるじゃないですか。

お腹も隠れるし、ついつい食べてしまう。

なんてことないですか？お酒が好きな私は、呑んだ後についついラーメン、いやダメだ！絶対ダメだ・・・分かっちゃいるんですけどね～。

そこで夜ご飯で、糖質とカロリーをセーブする方針で試してみることにしました。

まずは、しらたきを使い、満腹になるレシピを作りました。具材は豚ひき肉、紅ショウガ、たくあん、塩昆布としらたき180g。

けっこう美味しく出来ました。詳細はブログでどうぞ～。

↓

マリーゴールドは黄色の色素なのですが、熱に強いので加熱しても色褪せずにキレイな焼き上がりになるんです。