

# 2025/06/01 発行 第六十号 昔の味たまご通信

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。



私が作ったラーメンを娘にご馳走しました。おうちレベル超えてるそうです。だろ？少しのそばつゆがいい仕事するんだ。

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 →



YOLO BURGERですがキッチンカーの機動性を活かして今年も様々なイベントに出店させて頂いております。オダサガさくら祭りも完売で終わる事が増えて来ました。出店のご要望がありましたらお声がけくださいね。

写真は店長のヤマタマさんとカッチャン。二人とも一生懸命販売してくれました。私のご挨拶（呑み）で忙しいんです。



今年もイベント出店がんばってます。相変わらず宅建士への勉強を続けております。いよいよお風呂に暗記する項目をラミネートしてぶら下げ始めました。お風呂が苦痛です（笑）



どうも。どんべえ@ダンディーです。写真家の野寺治孝さんの家に遊びに行ったら洒落で撮ってくれました。私は万年不細工男でしたが意外とイケオジ？（笑）

## 宅建中毒

## 勉強していると視線が・・・



朝は4時半に起きて宅建の勉強をしています。ワンコどもも、私の行動を理解しているようで、起きてきた瞬間は走り回るので、5分もするとソファーで丸くなります。ただね、ズーっと視線を感じるんですよ。ご飯はまだですか？散歩はまだですか？って声が聞こえてきそうですね。数年したらゆっくり遊べるようになるから、もう少し待ってな。ドッグランとか行こうな。



## 一〇歳のお誕生日



下の娘が一〇歳になりました。月に一度程度しか会わないので会うたびに成長を感じますね。僕からは腕時計を母親からはチャムスと言うアウトドアブランドのTシャツをもらいました。もう時計の針も読めると思うので時間を聞いたら、突然聞くのは無しですって。ガンバレ！

# 小田原の蕎麦 月読様

どんべえです！長年のお客様である、蕎麦月読様へ伺って来ました。昼過ぎなのに混んでました。すごい人気ですね。



お店は小田急線の栢山駅から徒歩一〇分程度のところにあります。

栢山駅のある栢山市はのどかなで気持ちのいい街でした。

栢山駅東口を出て南東方向へ歩くと栢山神社入り口と言う信号があります。

この信号を右折してください。

道路わきの水路にワクワクしたり、風情のある古い民家の軒先の風景を楽しみながら歩く事一〇分程度。

蕎麦 月読さんが現れます。

実はこの日は二駅前で降りる事になり、そこからタクシーに乗ったのですが、タクシーの運転ちゃんが「あそこは美味いですよ」って言うてました。



そういうの嬉しいですよ。

なもので「うちの大事なお客様さんなんですよ」って、どやっておきました(笑) もちろん玉子焼きの宣伝も忘れません。



写真は載せてませんが店内はとも洒落で落ち着く空間でした。

まずはビール。私は苦みが好きで、キリン派なのですが、アサヒのこれはすごく美味しかったです。そして季節限定のアスパラの天ぷら。富良野からのお取り寄せ品だそうです。サクサクの衣とほくほくしたアスパラの食感が絶妙でした。

ビールもう一本行きたくなりしましたが流石に我慢です。そして待望のせいり蕎麦。手打ちならではの風味とこしの強さがあって本当に美味しかったです。あ、玉子焼きは夜メニューですって。



店舗情報

小田原市栢山 2222-3

050-5493-3575

営業時間  
など詳細は  
HPでどうぞ



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」



チュニジアで課題に取り組む日々

こんにちは、テニス選手の市川誠一郎です。今月は大会のエントリーが弱かったこともあり、久しぶりに大会での勝利を上げることが出来ました。

とは言え、まだまだ本番で結果を出すところまで持っていかけていません。

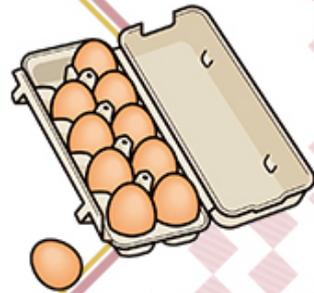
練習マッチではある程度数字に変化が見えてきました。何とか年内に本番の試合結果まで



持っていきたいです。課題は明確、そこに対して毎日具体的に取り組んでいきます。す！苦手な暑さが近づいてきました。その前にきつかけを掴めるよう、毎週の試合で出し切れるよう頑張っていきます。

# ふるさと 納税

昔の味たまごは  
ふるさと納税で  
ご利用いただけます



**ふるさと納税は無料で  
商品が届く仕組みです！**

ふるさと納税やってますか？自分が住んでいる市町村以外の街に寄付をすると、寄付した分の返礼品が届きます。そして寄付をした分の所得税や住民税を住んでいる市町村へ納めなくて良くなります。つまり！

## 寄付をする → 返礼品をもらう → 寄付した分の納税は不要 = 返礼品が無料で手に入る

こんな仕組みです。年収による限度がありますのでご注意ください。手数料っぱい2千円が必要です。1万円でも10万円の寄付でも2千円は取られるので高額な寄付をした方がお得です。ご興味がありましたら「昔の味たまご ふるさと納税」で検索するかQRコードよりどうぞ！



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！

実はハウスクリーニングも考えてました  
コロナ以後生産コスト増で大幅な値上をせざるを得ない状況でした。売り上げも大幅に減ると予測しました。パートさんの仕事も減るし、新しい収益を作らなければいけない。可能性を考えた結果、ハウスクリーニングと不動産業の二択まで絞りました。ハウスクリーニングは直ぐに仕事が作れそうです。馴染みのお客様に丁寧にお声がけすれば、自然と仕事を頂けるでしょう。飲食店のお客様も多いので店舗清掃のお仕事も頂けそうです。しかし、人材については不安がありました。迷った末にテストをしたんです。当農場には不動産専門の顧問がいます。お困りでしたらご相談下さい。と問いかけたところ、ご相談を頂きました。これをきっかけに不動産業を行う事にしました。どうだろ、正しかったのか。不安ですが頑張ります。

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。

## 糖質オフダイエットのイメージを

### コップの水で解説してみました

糖質オフダイエットって良く耳にしますよね。糖質が脂肪になるからお米やパン、パスタなどを食べない。くらいの解像度で認識してる人が思いのほか多い印象を受けます。

間違えてはいないのだけど、正しくもないと言うのが私の印象です。

で、ですね。どう説明したら理屈とか難しい話を一切抜きにして伝えられるかを考えました。

コップの水が土鍋に溢れるイメージが近いかな。ブログを書いたのどうぞ。



チャット GPT も使ったよ

