

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。

2025/10/01 発行 第六十二号 昔の味たまご通信



昔の味たまご農場のどんべえです。
娘と夏祭りに行ってきた。

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。

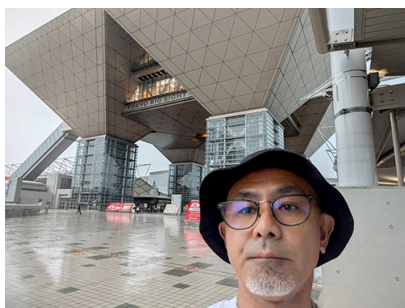
農場のホームページを見る →



社内ボーリング大会がめっちゃ
盛り上がりましたよ



今年の夏も暑かった
ですね。
暑いさなかですが
ボーリング大会を開
催いたしました。
暑くても室内ならス
ポーツもできますね。
お子さん連れて参加
してくれた方もいま
した。皆さん楽しん
でくれました。
この後、農場に帰っ
てお食事をしまし
た。呑んで食べて楽
しかったな。
ちなみに私はボーリ
ングは下手くそです。
下から数えて4番目
でした。アベレージ
0.0だって(笑)



ここ数年は夏の最高気温が上がっています。
鶏たちにとっても暑さは大敵。養鶏のやり方も
考えないといけないかもしれないです。
個人的に夏は好きなのですが、悩みの種です。
人生初の東京ビッグサイト
東京ギフトショウという国際見本市に行つて来
ました。ある方の講演会を聞くのが目的だった
のですが、世の中の方向性というか、空気がた
いな物を感じられてとても勉強になりました。
こういうのって大事ですね。来年も行きます。



暑い毎日がようや
く落ち着いて来ま
した。写真は8月
5日朝の8時ころ
です。散歩に出る
のが遅くなつてしま
い、この暑さではわ
んこ達も歩くのも
しんどい。日陰で
のんびりしてから
帰りました。

今年も、ひたすら暑かった

浅草 龍園様のご紹介



どんべえです。

長年のお客様である浅草龍園様で、ご機嫌なコース料理をいただいて来ました。

すんごく美味しかった！モダンな中華料理の数々をご紹介します。

まずは、エスプーマのピータン豆腐。



マティーニグラスに盛られて、見た目はまるでフレンチの前菜みたいですが、でも一口食べるとしっかりと中華！ピータンの濃厚なコクと豆腐のなめらかなさ、それをふわふわの泡が包み込んでます。

キャビアが乗ってて、見た目も特別感バッチリでした。

左の写真はすっぽんの肝（レバー）です。

まったく臭みがなくて、今まで食べたレバーのどれとも違う風味でしたが、しっかりとレバー。ねっとり濃厚でありながらもクセがなく、後味は驚くほどすっきり。

薬膳料理を思わせるような滋味深さがありました。



「昔の味たまご」を使った、餡かけかに玉です。たまごの風味がふんわりと立ち上がって、蟹の旨みがしっかりと感じられて、味付けもとても上品でした。

クラシックな中華のかに玉とは一線を画す雰囲気です。

きました！王道中の王道、「フカヒレ」。

器いっぱい広がる姿煮がとて立派で、濃い琥珀色のソースが輝いてます。

ゼラチン質がとろりとほぐれて、口に含むと濃厚な旨みが広がる。最後のひと口まで美味しく食べました。

左は自家製麺の汁なし担々麺です。

担々麺というと豪快なイメージが強いけど上品な仕立てでした。

全ての料理をご紹介出来ませんでした、どれも最高でした。

浅草にお寄りの際はぜひご利用ください！

住所…東京都台東区西浅草 3-1-9

050-5486-7883



一年前の自分に教えた勉強法

いつもならプロテニスプレイヤー市川君のレポートを書くのですが、ちよつと連絡が付かないので急遽、宅建の勉強法について書きたいと思います。彼、だいじょぶか？

試験も間近となりました。試験に近づくほど、勉強に使った時間の価値は上がりますので、最後の追い上げは本当に貴重です。ですが、宅建試験の問題範囲は膨大。少ない時間で端から端まで学ぶことはできません。

いろいろ考えた末、写真のようなマークを使った勉強法を考えました。

○と×を付けた問題は確実に理解している問題。

ヒゲを付けた問題はちよつと不確かな理解度の問題。

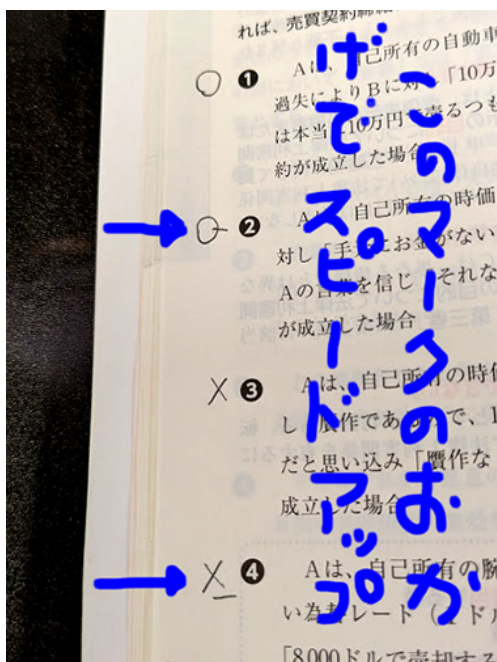
例えばこんな事です。

30日以内に届け出たっけ？ 10日だっけ？

届けてではなく、許可が必要だっけ？

こんな時にヒゲを付けます。このヒゲを付けた問題だけ復習すれば、不確かな知識だけを効率よく学び直せます。特に試験前の追い上げ時期には有効な手段なので、去年の自分に教えてやりたいです。

去年は二点足りずに悔しい思いをしましたのでね。さて、あと少し！ここからさらに追い上げます。



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います

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！！！！



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！

一年前の自分に教えた
さて、一〇月二〇日が試験日です。しっかり準備したので、ワクワクしています。楽しみです。

この一年いろいろと工夫したな。特に役に立ったのがこのスマホスタンドでした。朝々時半に起床するのですが、勉強を始めるまでに時間がかかってたんです。これを使うと起きた瞬間にスマホで勉強できます。この一〇分の積み重ねは大きかったですね。試験に受かった後も朝の読書習慣は続けます。あ、受かる前提で書いてた（笑）

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



集客の物語りをAIと書いてみた

最近、AIブームがスゴイですよ。

使い方が良く分からないので、これから不動産

業を始める時のために、包丁研ぎを活かした

集客の物語りをAIと一緒に書いてみました。

一部抜粋しますね。どうぞ。

店舗は古い木造で、その風情はまるで昭和初

期の酒屋か米屋のようである。

「不動産」と書かれた暖簾があれば不動産

業を営んでいるようには見えない。

木の引き戸をガラガラと開けると、奥のカウン

ターに無口そうな主人、榎野修平が静かに新

聞を読んでいる。

もともとは「榎野不動産」という屋号だったが、

父の榎野忠次から家業を継いだ時、屋号を「榎

野商店」とした。

父の忠次は不動産業を営んでいる事得意げ

に吹聴する人物であつたが、修平はそれが我慢

ならなかった。

何でもない日常を書いたつもりです
続きは下のQRコードよりどうぞ

