

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。

# 2026/06/01 発行 第六十六号 昔の味たまご通信



娘は初めての原宿。  
緊張している表情をそのままパチリ。

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](mailto: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 →



サモエドカフェに行きたい！と言う娘の誕生日のリクエストに原宿のサモエドカフェに行ってきました。白いモフモフした犬が沢山いまして、思いつきり触れ合う事ができます。白い犬たちとさんざんモフモフした後は、クレープを食べながら竹下通りを歩きました。ザ原宿です。それから明治神宮へ。原宿口から表参道を歩き、西参道を通って参宮橋口から境内をでました。境内を出たところに馬と触れ合う事が出来る施設があつて、そこで乗馬体験をしました。娘も疲れてしやがみ込む場面もありましたが、一生懸命歩きました。よく頑張ったね。

娘と原宿デートしてきました



い月のある日、暖かくなり、ワンコ達のお散歩も気持ちの良い日々が続いています。

## 相模原公園に新しい施設

相模原公園で建設中だった施設が完成したようですね。お子さんが遊べる施設です。残念ながらワンコは入れませんが、お子さんと一緒に遊びに来てくださいな。自然が多くて良いですよ。

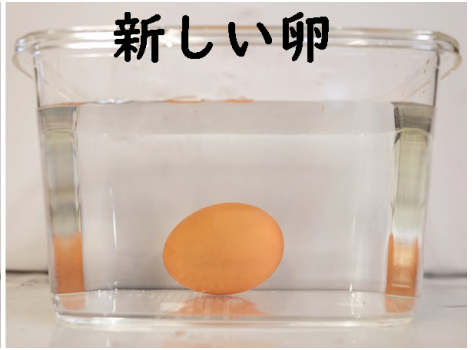


包丁研ぎも一年が過ぎました

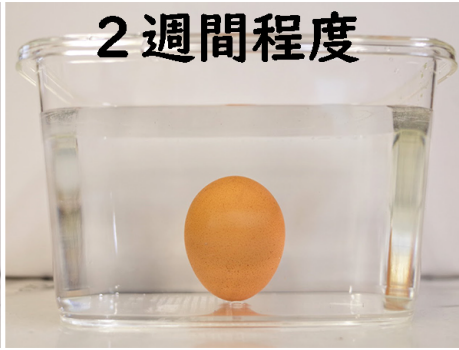
直売所で包丁研ぎを承っています。一本500円です。リピーターさんも多く、喜んでいただいております。開催日は公式LINEで告知してあります。ぜひご登録下さい。



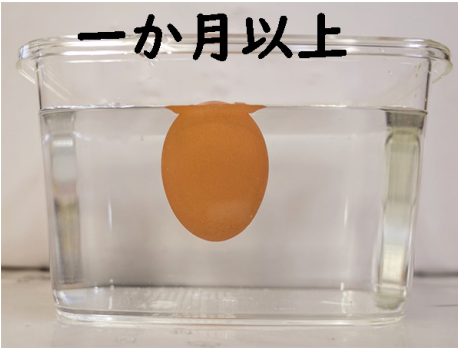
# 水だけで卵の鮮度を調べる



新しい卵



2週間程度



一か月以上

卵を買ってきて、はて？この卵、いつ買ってきたんだっけ？そんな事、ありませんか？そんな時でも、鍋と水があれば食べてよいか簡単に調べられます。

20度〜30度近くなる室温で放置した卵の実験です。容器は何でも良いので、水を張って卵を入れて下さい。新しい卵は沈んで横向きになります。これは新しい！卵かけご飯オツケー。二週間ほどで卵が立ちます。こうなったら、生食は止めて下さい。加熱すれば問題ありません。捨てないでください。ゆで卵にするなら、むしろベストです。つるつと剥けます。

さらに、卵白の中の炭酸ガスが抜けているので、白身の食感が良くなります。

一か月も経つと浮きます。

一か月程度なら加熱すれば充分食べられますが、捨てるのが無難です。

もしかしたら、半年経つてる可能性も否定はできませんのでね。

冷蔵庫に仕舞った卵の賞味期限が分からなくなつた時、賞味期限を過ぎてしまったけど、食べられるか確認したい時に試してみてください。

## で、なんで浮くようになるの？

卵の鈍端部は、気室と呼ばれる空気の部屋があります。時間とともに、卵の水分が蒸発して気室が大きくなります。

卵の中の空気が増えるので、水に浮くんです。古い卵でゆで卵をしようと、お尻が凹んでた、なんて経験はありませんか？あれは気室が大きくなったためです。

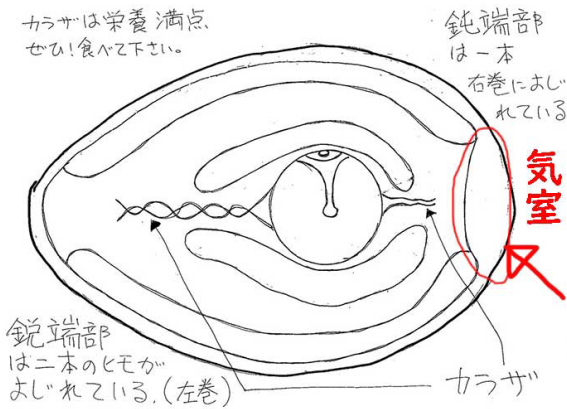
## まとめ

横になったら卵かけご飯オツケー！

立ったら加熱して食べましょう！

浮いたら勿体ないけど捨てましょう！

冷蔵保存なら、だいぶ長持ちしますよ。



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」



帰国が近づき、結果を出すための試合も僅か。残り時間との戦いになり、切迫してきました。コーチとサーブの改善に取り組んでいます。結果を出す上でショット上では一番の課題になるもので、サーブが改善できるかが運命の分かれ目になると思います。

戦術やゲームスタイルでも色々な葛藤がありました。方針を転換することを決断し、そこから試合内容がガラリと変わってきました。今月の試合は一定のプレー内容を保てるようになり、数字が出た試合もありました。サーブさえ変われば結果が出せる可能性があると思います。



経過報告ですが、チュニジアから報告を送るのはおそろしく今回が最後になると思います。日本に帰国します。それまでに結果出せるよう、全力を尽くしていきます。

# 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。

# どんべえの 不動産事業 奮闘記

相続のお困り  
ごとにもご相談  
ください

養鶏場を残すために不動産部門を作ろうと奮闘していたら、不動産業者さんの従業員になる事が決まりました。経験豊かな業者の従業員として、お客様の相続、不動産のお困りごとを解決するお仕事をしてまいります！  
お困りごとがありましたら何なりとご相談下さいませ！

月 日 ( ) 日 直

養鶏農家が不動産事業を始めた理由と、出来ること

養鶏では十分な利益が確保出来なくなりました。次の経営者を雇い入れるために、不動産事業を手掛ける事にしたのです。そうしたところ、父の相続で助けてもらった業者さんと一緒にお仕事をすることになりました。不動産、相続のお困りごとを解決するお仕事を致します。

宅建士証が届きました



試験に合格した後、いくつかやる事がありまして、やっと手元に宅建士証が届きました。の年間使うもの

ですので、写真写りは大切です。安心して相談してもらえようように、気持ち的には微笑んだんですが、しかし悪人顔になってしまった。自分で言うのもなんですが、性格は、ずいぶん温厚です。

安心してご相談下さいませ。

akira@so-sho.com

までお気軽にどうぞ。

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ています。



## 白い今川焼、始めます！



一〇年前に力を入れていた「白い今川焼」を復活させたくて、準備を進めています。白くてモチモチした生地とカスタードの餡が相性抜群です。

で、今回はカスタード餡だけではなくて、ミルク餡とチョコレート餡も開発しました。

これがいつとも非常に美味しく出来まして。

ぜひ、ご期待くださいませ。もともと、養鶏が出来なくなつた時のために生活が出来るように、副業として始めました。

「白い今川焼で飯が食える」と確信したので、中断してYOLO BURGERを始めました。

貢献型のバーガーシヨップを続ける事が難しくなつた今、もう一度今川焼をやりたいと思います。

直売所でキッチンカーでの営業を考えています。皆様のご利用心からお待ちしております！

ちしております！



## 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だから太る事はないと思っていました。おじさんになると太りますね。

### 血管のトラブルを防ぐメニュー

父は血管のトラブルを抱えていました。

私も恐らく父の後を追う事になりそうです。

娘の成長も見守りたいので、健康には気を付けようと思っております。

食事は最大の投資だ！を胸に毎日血液、血管をケアする食事をしています。

納豆たまごかけご飯、キムチ、きざみネギ、わかめスープを毎日食べています。

VAIのおかげで完成度の高いメニューになりました。

「たまご屋どんべえ 血管系」で検索するか、左のQRコードよりどうぞ。

健康なじーさん目指しています。



健康なじーさん目指しています。

