

# 卵白のコシが強い「昔の味たまご」 料理の美味しさと仕上がりを考える

「生で美味しいのは当然。料理の仕上がりが、それが自慢です」。卵のパックにも直売所の看板にも、個性的なイラストとともにそう紹介されている「昔の味たまご」。生産される（昔の味たまご農場（神奈川県相模原市）の田中紘社長の息子である亮氏は「料理後の美味しさや仕上がりの良さまで考えて生産している」という。

東京・神谷町のイタリアンレストラン「トスカナ」などを展開する株式会社イタリアンインベーションのクッキーの四家公明社長が「卵白のコシと香りがほかの卵と比較して圧倒的に強い。それにより卵黄のコクが引き立ち、料理の味をぐっと良くしてくれる」と評価しているように、「琥珀色をした卵白のコシがさまざまな料理の味を引き立てる」（田中亮氏）。琥珀色なのは、卵白にビタ

ミンBが多く含まれているため。

また、自身のコシの強さを示すちょっと珍しいエピソードは「コンソメづくりに失敗しない」というもの。亮氏は「コンソメは野菜などの具材を細かく刻んで卵白で固めるのだが、その際、卵白のコシが弱いと崩れてしまう。しかし、昔の味たまごは水溶性卵白が少なくコシが強いので、フレンチの料理人から「これに替えてからコンソメづくりに失敗がなくなった」といわれた」と説明する。

卵黄はカラーファンを13に設定。現在では特に高い数値とはいえないが、これは「品質のパラツキを抑えるため」で、焼鳥屋のつくねなどは「見た目も重要なので均一な卵を届けた」という思いに基づいている。これらの特徴を支えるベースは「専門家が設計した飼料」にある。

自然食品やオーガニック食品を取り扱う店舗で販売されているだけに、飼料原料のトウモロコシはNON-GMOのハーベストフリー。そこに魚粉やマリーゴールド、パプリカ、カキ殻などを配合することで、おいが気にならない、コクがある、加熱しても黄身が色褪せない、濃厚でしっかりとっている——などの特徴を生み出している。

さらに、飲水には亮氏自身が「これを飲んで育った」という地下40メートルから汲み上げた天然水を給与。水質検査などで徹底的な安全性を追求している。

## 設備のメンテもしっかりと

個性的な社名と卵の名前は、満足に食べる物もなかった戦後、子どもだった紘社長の「その時に食べた卵



たまご街道にある直売所

シリーズ 進化するブランド ⑪⑧

(有)昔の味たまご農場

TEL042-742-1993 <http://www.http://freshegg.co.jp/>



見た目的にもインパクト十分なプリン



炉内で鶏ふんが燃焼している



農場は都市部にある

の中古品だ。しかし亮氏は「均一に給餌できるよう、レベラー（ライターの）部品交換は自分です。機械のメインテナンスはママに実施している」という。

「より美味しく、より安全に、より安価に」という同社の卵づくりのモットーは、こうした姿勢にも表れている。



バグマで周辺環境に配慮