



生でも調理してもおいしい卵 愛され続け「お店大賞」受賞

(有)昔の味たまご農場 代表取締役社長 田中 亮 氏

昔の味たまご農場（南区麻溝台）は、飼料や飼育環境などにこだわった高付加価値の特殊卵「昔の味たまご」を平成初期に開発・販売し、いわゆる“ブランド卵”の先駆けとなりました。販売は直売所を含む直販が約5割強、飲食店向けが約3割を占めています。また「第21回相模原お店大賞」も受賞し、地元住民からも愛され続けています。今回は同社の田中亮社長に、卵作りへのこだわりや、おいしさの秘訣（ひけつ）を聞きました。

■ブランド卵を引き継ぐ

数年の会社勤めを経て、20代後半で実家の養鶏場に入った田中社長。「どこかのタイミングで養鶏場を父から引き継ぐだろう」と考えて

いたそうです。田中社長の父は、戦後に食糧が少なかった時代、生まれて初めて食べた卵がとてもおいしかったと回想。「その卵よりもおいしい味を作りたい」という思いから、

「昔の味たまご」というブランド名が生まれたそうです。

平成に入って間もなくして卵の生産を開始。「(当時は)特殊卵というものが全国で十数種類しかなく、高単価で売れてお客様によるこんでもらえました。取引先も順調に増えていきました」と田中社長は振り返ります。しかし、その後全国の養鶏場が特殊卵作りに参入した結果、わずか数年で特殊卵は1000種類を超えたそうです。



1 社長の似顔絵が描かれた温かみのある直売所外観
3 良質な素材で作られたプリンはなめらかでしっかりとした食べごたえ



2 M～3Lサイズまでのたまごが並ぶ店内
4 ストレスがかからないように計算された鶏のケージ

■決め手となるのは「餌」

さまざまな特殊卵がある中で、同社では「餌」「水」「環境」「安全」の4つにこだわっています。中でも「餌」に関しては、父から受け継いだものがベストだと思っています。配合については、専門家には敵わないと考えていますので、自家配合ではありません(田中社長)。飼料メーカーには専門の“設計士”がいます。卵をよりおいしくするために、これまでも設計士と相談しながら配合の調整を重ねてきました。

また「とにかく衛生管理を徹底し、鶏舎の温度管理をこまめに実施し、通気を確保することで、過ごしやす

い環境を維持しています」と胸を張ります。

同社では鶏のケージ飼いを採用しています。その理由について「鶏は序列の関係が強く、ストレスがかかると卵を産まなくなったり、強い個体と弱い個体で卵の品質にばらつきが出たりするからです」と説明します。

■100年、200年先も

昔の味たまごは、飲食店からも高い評価を得ています。「生でおいしく食べられるだけでなく、加熱調理後のことも計算して作っています」とのことです。そのため、調理後も

コクがあるのにクセが少ないと、料理人からも評価されています。

一方、鶏舎の隣では直売所も運営し、このほど「第21回相模原お店大賞」(小売・サービス業部門)を受賞しました。「受賞により、新規のお客様が増えたように感じています」と話す田中社長は、この先100年、200年と事業を継続していくことを経営目標としています。

(有)昔の味たまご農場

〒252-0328
相模原市南区麻溝台5-2-13
TEL：042-742-1993
<https://freshegg.co.jp/landingpage/>