

2008年夏を振り返って 街頭インタビュー

新東ファミリー

会報誌

第3号

発行所: 株式会社新東調理士会
〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12
阿部ビル2階 TEL.03-3582-4721
<http://www.chourishi.co.jp>



近年、益々暑くなる夏ですが、今年はその暑さをさらに上回る猛暑でした。それに加え、養殖鰻の高騰や産地偽造問題もありました。消費者の方たちは実際、どのように感じていたのでしょうか? 街に出て街頭インタビューしてみました。

まずは銀座・日本橋で買い物中の老夫婦の方に伺ってみました。

Q: 今年の夏、鰻に関していろいろなニュースがありました。どう思われましたか?
A: はつきり言って最初は失望しました。鰻に限らず次々と食に関する問題がありま

したから、正直、鰻もか! という感じです。以前はスーパーでも買っていたのですが今はまったく買わなくなりました。長年通っているお店があるので、そのお店を信用しています。

つづいて若者の街、渋谷で娘と夫婦の3人で買い物に来ている方にインタビューしてみました。



Q: スーパーの鰻、専門店の鰻、どう思いましたか?

A: 毎年、スーパーで買ったものを自宅で食べて、今日みだいに買い物へ来たときに、デパートなどで食べたときに、いしましたが、今年はスーパーの鰻は買いませんでした。まあどっちを信用するか、それだけの違いなんですけど... 最後に、東京郊外町田市にて20代後半の若い夫婦にインタビューしました。

Q: やはり、今年の夏、鰻を食べましたか?

A: 昨年まではファミリーレストランでも食べていましたが、スーパーはもって信用できない感じがして、今年は食べなくてもいいかな? でも土用丑の日が近づくと、あつちこつち廻って一番信用できそうなものを買って自宅で食べました。

今回の街頭インタビューは3箇所、70人くらいの人にインタビューしてみました。共通している点は、それぞれの方が何を信用するかが基準になっていたと思われま

しかし、確信はなく、たぶんおそろくという判断だったようです。この問題は夏が過ぎても続くと思われま

業界全体で信用をPRすることが大切ではないかと感じました。



トピックス 食育とエコについて

食育のひとつとして、現在マイお箸やマイカップなどが注目されています。そこで新東広報・制作チームがイベントに関わった「マイお箸作り教室」についてご紹介させていただきます。

講師は世田谷区桜丘にある「物・手作りの会」代表の松本先生です。教室の参加者は小学1年生～6年生です。松本先生の考え方は、子供たちに刃物の使い方を教える、使った刃物はキッチンと掃除する。作ったお箸を大切に使う。といったものです。工作教室は1日3回開催し、1回30名の定員でしたが全て満席の大盛況。工作中、保護者の方が手伝ったりすると松本先生から注意されます。「なるべく子供にやらせてください」と子供たちも、硬い竹を刃物で削って、手は真っ赤です。でも少しづつですが、お箸の形になっていきます。そして完成したお箸を大切に持ち帰っていました。



こういった教室は現在いろいろなところで開催されています。大企業はもちろん、小さなお店でも講師代と材料費だけで開催できるので、非常に手軽に開催できます。また地域のカルチャーセンターなどでは、格安で授業を行っているので、そこで工作方法を覚えて、自分自身で講師をする講師代の費用もかからず開催することが出来ます。お客様とのコミュニケーション、お店のPRになるのではないかと感じられました。

トピックス 差別化として食育

マイお箸作りが続いて、今年の夏、広報・制作チームがイベントに関わった「五感教育」についてご紹介します。五感教育とは、TVゲームなどによる脳への影響を正常に戻そう。ということから生まれました。

講師は横浜にて「五感教育研究所」の所長をされている高橋先生です。高橋先生の考え方は、自然体験や自然にある素材を使って工作をする、脳が正常に動くようになることです。つまり、便利な物や擬似的な物を使ってばかりいると、不安定な人間になってしまうそうです。脳生理学的には、感情をコントロールする前頭葉の7割は、手を使うことでニューロが成長するそうです。つまり、自然体験で五感を鍛えて、感情をコントロールするニューロを伸ばしていく。ということですね。そこで、子供たちは自然素材を使って工作を行い、保護者の方たちは、五感教育につ



いてセミナーを受けていただきました。皆さん非常に真剣で、子供に対する教育への熱心が伺えました。みんなでご飯を食べるとき、「いただきます！」とキッチンと言え、授業中に先生のお話を聞けるようになる。今回のイベントでは保護者たちはどうすればよいか、多くの方が迷っていると感じられました。私たちが饅売界と五感教育は直接関係ありませんが、お店に来られるお客様、特に子供連れのお父さん、お母さんたちへ、饅売さんへ行ったら、こんな面白い情報を教えてもらった。など、お店のPR、他店との差別化につながるのでないかと思われれます。

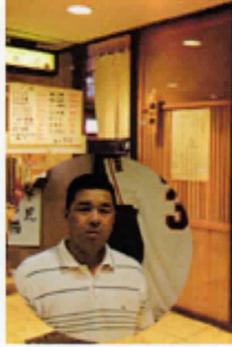
広報・制作チーム 自己紹介

新東調理士会の広報・制作チームとして、会報誌を通してお会いすることもありますが、まだまだ多くの方に知られていないので、あらためて自己紹介させていただきます。通常は本の編集やパンフレット、ホームページ、映像制作、イベント運営などを行なっています。まったく畑違いですが、この会報誌は、お店様には、お客様との会話に役立てられる情報やお店のPR、会員の方へは、新東の近況報告としてあります。私たちの活動が業界の慣習とは異なることもあるかもしれませんが、業界PRを主目的に活動していただきますので、何卒ご理解していただければ幸いです。

広報・制作チーム
中島進・鳥越慶一

取引先お店紹介

鰻・牛舌料理 大乃



●東京都港区芝9-8-1 森永田
●お店からのコメント
店主／大野雄次さん

新鮮な鰻をお出しすることも大切ですが、その他の食材も市場に出かけて新鮮なものをお客様にお出しできるように心がけています。

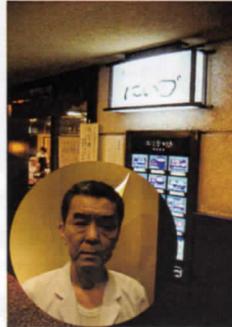
下関ぶぐ料理 鰻活魚割烹 芝 明月



●東京都港区芝1-14-1
●お店からのコメント
店主／石井隆さん

掘く焼くまでの行程を一人で行ってまいります。多少のお客さまにお待ちしていただくこととなりますが、その分、美味しい鰻をお客様にお出しさせていただきます。

うなぎ・そば にいづ



●東京都千代田区紀尾井町4-1
●お店からのコメント
店長／小松幸春さん

場所がら外国からのお客さまも来店させるので、日本の伝統料理である鰻料理を本場に美味しく思っていただけるよう新鮮なものをお出しできるようにしています。

コ・ダ・ワ・リ 新創造

現代の理工学は、素材よりその素材をどうやって上手く使うかという傾向にあるそうです。しかし、世の中を大きく変えてきたのは、やはり新素材だったのではないのでしょうか？ 例えば、鉄、アルミ合金、チタンなど、そこには、やはりコダワリがあったからこそ、だと思えます。一つの食材を美味しくするための追求も料理人ならではのコダワリではないでしょうか。

コラム

海外からの労働者

以前にも日本の労働者人口が少なくなっているという記事を書きましたが、先日のニュースではいよいよ日本政府が海外からの労働者受入を試験的にはじめましたので、ここでもう一度検証してみたいと思います。

個人的な印象ですが、工場などで働くブラジルからの労働者は、時間があると休憩したがる傾向がありました。一方、フィリピンの人は勤勉な感じでした。自分自身は1週間で1万円を過ごし、残りはフィリピンの家族に送金するという感じです。

私がかつとも日本の労働者として向いていると思えるのは、中国や台湾からの留学生です。特に男性の場合は向いていると思います。今の中国は昭和30年代の日本に似ていると言われています。つまり一生懸命働けば、それだけ多くの給料をもらえることとして頑張っていた時代です。彼らは日本で勉強して国へ帰るといふ強い意思があります。また、7年間日本にいる場合は帰化申請をすることもできます。

個と組織のちがひ

犯罪を恐れる人も多くいますが、それは偏見です。とは言え歴史の話や宗教のことで意見が合わなくなることも事実です。それらを乗り越えられれば、業界にとって大きな労働力になりえるのではないのでしょうか。

現代の若い方は、組織に入ると自分の個性を活かせない。だからフリーターでいるという人が多くいます。私が考える個は自分の武器を持っている人で、尚且つそれを組織で活かせるものだと思っています。一方、組織は決まったルールを忠実に守ってそれを実行できる人を好みます。私を知る鰻業界では、古くから「職人」という個が確立しているように思われます。まさに簡単に真似ができないスペシャリストたちの集団です。このことに若い人たちが気付いてくれればもっと職人さんが増えるのではないのでしょうか？

広報・制作チーム 中島進

新規・新装オープンのお店紹介

- 7月16日・新装オープン: 赤坂宮川 港区赤坂5-4-13
- 8月29日・新規オープン: 炭焼ふじま 台東区東上野5-24-12イーストビル7F

2009年の土用丑の日は7月19日（日）と7月31日（金）です。

新東調理士会2008年の夏を振り返って

新東調理士会のお取引先の皆様、そして会員の皆様お疲れ様でした。今年の夏を振り返ってみると、昨年末頃から養殖鰻の高騰にはじまり、いよいよ夏がはじまるという時期に産地偽造問題というニュースなど、いったい今年の夏はどうなるのか、という不安もあったと思われます。

夏の出だしとしては、気温も穏やかで落ち着いた感じでしたが、7月中旬頃から猛暑が続き、店舗では昨年より伸びたのではないのでしょうか? 私たちの役割は職人さんを手配することですが、年々厳しくなっています。このためにも、現在すすめている調理師専門学校での授業や職人さん向けの技術講習をもっと強化していく予定です。そして来年度は一人でも多く同じ仲間を増やしていきたいと思えます。

次回プロフェッショナル講座と第45回鰻供養のお知らせ

◇現役職人向けプロフェッショナル講座

参加費は無料です。多くの方のご参加をお待ちしております。また同時にサポートしていただけるスタッフも募集しています。

開催日:10月15日(水)

時間:14:30~16:00まで(時間は仮予定です)

対象:現役の職人、店舗オーナーや管理者の方
調理師で鰻料理を覚えたい方も是非、
ご参加ください。

会場:新宿調理師専門学校

◇調理師専門学校向け プロフェッショナル講座

将来の若手候補者を育てるための授業です。
当日サポートしていただけるスタッフの方はご
連絡ください。

開催日:12月19日(金)

時間:1回目:9:00~/2回目:13:00~

会場:新宿調理師専門学校

◇第45回鰻供養

開催日:11月5日(水)

時間:14:30~

会場:北青山 持法寺



新宿調理師専門学校へのアクセス

〒160-0023 新宿区西新宿6丁目5-3

・JR・小田急線・京王線・地下鉄都営新宿線

「新宿駅」より徒歩7分

・西武新宿線「西武新宿駅」より徒歩7分

・東京メトロ丸の内線「西新宿駅」より徒歩3分

・都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩5分

調理師大募集中!

新東調理士会では、調理師専門学校の
生徒だけでなく、これから調理師になり
たいという方も随時募集しております。
私たちと一緒に頑張ってみませんか?
皆様のご連絡をお待ちしております。

お取引先・会員様で亡くなられた方のお知らせ (08.4月~8月)

■鬼沢 茂(おにざわ・しげる)様	職人	4月30日	享年51才
■岡田 肇(おかだ・はじめ)様	元大和田社長	7月27日	享年84才
■吉田 千鶴子(よしだ・ちづこ)様	新宮川社長	8月2日	享年62才
■石村 孝(いしむら・たかし)様	元うな若社長	8月2日	享年77才

編集部より

「会報誌【新東ファミリー】は業界発展のため精力的に取材活動を行います。
ご意見、ご要望などございましたら、編集部にご連絡ください。

TEL.03-3582-4721