



新東会 江戸前ニュース

新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口で紹介いたします。



人と人の結びつきが、



業界を活性化する。

●台湾鰻視察 研修旅行

一月三日〜六日、全浦連・東浦主催で、台湾産鰻の視察研修ツアーが開催されました。この研修ツアーは今回で二回目ですが、業界トップが主軸となり、参加者も蒲焼店オーナー、問屋、タレメーカー、商社、研究者、そして新東会からは、次長の湯浅祐司が参加しました。また、台湾側も業界団体トップがアテンド役となり、非常に有意義な視察となりましたのでご報告いたします。



日台、双方で意見交換

りました。まず一つは、安心・安全における管理体制がどうなっているのか、自分自身の目で確認したい。二つ目は、生産者に直接会って、その考え方を聞いてみたい。という点でした。今夏、台湾産活鰻は日本にとって重要な役割を果たしました。今後においても台湾産鰻は、注目するところだと思います。そういう意味では、双方がダイレクトに意見交換をすることができ有意義でありました。



生産者は練り餌を強調

で、ゆつたりと育てられているという印象でした。台湾サイドが強調していたのは「美味しい鰻づくりのために、練り餌を使っている」ということでした。

広大な露地池で品質管理

まず最初に見学したのは養鰻場です。広大な露地池



工場では試食もしました

台湾生産者の意気込みを感じました。今回の研修ツアーでは、台湾は、日本を重要な輸出先としており、今後、さらに品質が向上することに向けて、さらなる向上を図ることに期待を感じ、よい研修ツアーになったと思います。

●市原市「うまいもの祭り」

一月二日、千葉県市原市にて市原市の食が一堂に集まる「うまいもの祭り」が開催されました。このイベントは、市原市商工会議所が主催し、八幡屋の中村雅人社長が地域活性化のために、一千食以上の鰻を無料で配布しました。新東会では、イベント当日、鰻を捌いたり、焼いたりするために、職人を派遣し協力させていただきました。この日、鰻のブースでは香ばしい匂いが漂い、長蛇の列が並び大賑わいとなり盛況に終わりました。



●第四七回 鰻魚供養大放生会



一月一日、青山にあります持法寺にて「第四七回 鰻魚供養」を開催しました。会は、東

浦組合の、三田俊介理事長、全浦連の涌井恭行理事長、さらに、宮川本廬の渡辺安良社長、それぞれの方にご挨拶をいただきました。また、今回は新東会が以前から取り組んでおります若手職人獲得の講習会の成果として、新加入二名を紹介しました。その後、隅田川に鰻を放流し鰻の養を無事に終りました。

●新宿調理師専門学校 講習会



講師の手先を熱心に観察

一月二四日、新宿調理師専門学校にて講習会を開催しました。今回は、一年生を対象に、午前四一名、午後四二名に指導しました。この講習会も回数を重ねることで、指導する講師、参加する生徒、さらに受け入れる学校側の意識も高まっており、新東会としてはやりがいを感ずいております。来年度も、益々精力的に取り組んでまいりたいと思っております。来年度は正式な授業として依頼がありました。引き続き皆様のご協力をお願いいたします。

職人たちの鰻づくり

私は、創業昭和四一年、鰻・天ぷら専門店「鰻若松」に勤めています。平成二年一月に京急蒲田駅近くへ新築移動し、この辺りでは目を引く、和風モダンな建物です。昔からのお得意様、新規客とバランスよく、さらに、宴会等のご予約も多く、毎日多忙な日々を過ごしています。

そんな中、河原社長、山本料理長、仲間たちと共に、お客様から「うまいねえ、また来ちゃったよ!」という言葉が嬉しくて、真心込めて一生懸命頑張っています。皆様、これからも鰻若松と須田泰を宜しくお願いたします。



須田 泰さん「鰻若松」職人
大田区南蒲田1-22-6
大田区産業プラザP10前
TEL:03-3734-8018

須田さん紹介、次回のゲストは「美國屋」の「飯田 敬人」さんです。

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。

2011年土用丑の日は7月21日(木) 8月2日(火) TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp

