



江戸味散策

平成29年3月27日発行
発行所 (株)新東調理士会

新東ファミリー



毎年「うなぎの授業」でお世話になっている新宿調理師専門学校にて1月28・29日の2日間にわたり「調理祭」が開催されました。

28日は料理作品コンクール(団体展)、和食文化伝承セミナー、魚卸ショー、在校生レストランとカフェ&スイーツ(2日間共通)、29日は心磨きコンテスト、カービングショー、庖丁人選手権、料理作品コンクール(個人展)が行われ、私たちは28日に参観させていただきました。

毎年、大盛況のレストランではオムライスと麻婆豆腐、井、カフェではロールケーキとシュークリームをいただきましたが、さすがにプロを



目指す生徒さんたちが作っただけあって、味も見た目も本格的なものでした。

3Fの展示場では、作品の他にも農体験講座、被災地訪問、体育祭、秋の収穫祭、ナイトウォークなど、テーマ毎にまとめられたものが展示されており、外部の方にも学校生活をわかりやすく紹介していました。

そのほか、世界一周カービング旅行を終えた卒業生のMelica(飯田淑子)先生の実演と旅先でのエピソードを交えたお話はとても興味深いものでした。

カービングとはナイフを使って果物や野菜などに装飾的な彫刻を施すタイの伝統的文化の一つですが、先生



カービングの作品

はカービングのパフォーマンスしながら、世界各地を回ってきたそうです。

その中で現地の人々に無償で作品を贈ったことで、色々なものが返ってきたといっています。ギブ&テイクではなくギブ&ギブの関係です。そして、現地の方から「You have a gift」と声をかけられたそうですが、このギフトとは「才能」を意味し、贈り物を持つているという意味ではなく、「神様から才能を授かったんだね」という意味だったそうです。

また、今回の旅で先生は何か技術があれば人は相手と対等でいられると思ったそうです。カービングとうなぎ調理はまったく違いますが、技術を身に付ければどちらもそれは自分の「才能」になります。新東会には海外のお店からもうなぎ職人の紹介依頼が来ることがあります。これから職人を目指す若い人材にはまず技術を身に付けていただき、海外で見分を広めることも貴重な経験になるのではないのでしょうか。



新宿調理師専門学校にて
6月30日(金) うなぎ授業開催
※お手伝いを募集中です



新東調理士会は、うなぎ・日本料理の調理師を育成・紹介する会社です。

www.chourishi.co.jp/

新東調理士会 検索

発行・編集: (株)新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号13-ユ-040007
所在地: 〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 YY AKASAKAビル2F



新東会 江戸前ニュース

新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼きのPR活動や取り組みを、様々な切り口で「紹介」します。

東京鰻蒲焼商組合主催
「新年賀詞交歓会」開催

2月1日、銀座の「三笠会館」で開催された「平成29年新年賀詞交歓会」でのお話をいくつかまとめました。

農林水産省の本川一善顧問

ニホンウナギの生態についてまだ不明な点が多いことをあげ、次回、2019年スリランカで開催予定のワシントン条約締約国会議（COP18）で、附属書に掲載されないよう国内池入れ量の管理などを適切に進めながら、東アジア4カ国における国際的な資源管理の枠組み作りを進めていく必要がある。

自民党の片山さつき
参議院議員（全蒲連顧問）

うなぎ文化を広めることと、2020年に向けて、飲食店は原則禁煙、喫煙室のみ喫煙可という法案について。これでは地方商店の事業継続が不可能になってしまう。受動喫煙防止を行ううえで、費用負担の支援なく、一方的に決めることはやめてほしいというお願いを申し上げます。

東京鰻蒲焼商組合の
富田蓮右衛門理事長

今年はシラスが順調にとれているが、すぐには相場は変わらない。東京蒲焼商組合のメンバーという看板を掲げて、先代より続いてきた蒲焼屋であるわれわれが自信をもつて商いをして行きたいと思う。

ニホンウナギの一生



ニホンウナギは、5年から15年間、河川や河口域で生活した後、海へ下り、日本から約2000キロ離れたマリアナ諸島付近の海域で産卵。

お知らせ情報

- ◆新規オープン
・2月16日（木）
つきじ宮川本慶
ラスカ平塚店
神奈川県平塚市宝町1-1-B1F
Tel. 0463-23-8038
- ・2016年11月22日（火）
志乃ざき 吉祥寺店
東京都武蔵野市吉祥寺南町
2-25-10（水・木休）
Tel. 0422-26-8839
- ◆お悔やみ
・2月28日（火）
会員 佐々木信一さん
享年 63歳
謹んでお悔やみを申し上げます
- ◆喜楽会（ゴルフコンペ）
5月10日（水）開催予定
※詳細はお問い合わせください

日本料理研究会とは

日本料理技術の研究・向上のために「月例料理展示会」や「月例料理講習会」を毎月開催するほか、技術を競う「全国日本料理コンクール」を主催。
加えて「伝統的料理技術の保存、伝承、新たな素材の活用」などを目的に、独自に取材、編集した「月刊日本料理」を毎月送料無料でお手元にお届けします。各種イベントにもご参加いただけるなど様々な特典があります。

< 日本料理研究会の会員登録 >

会費：年間 12,000円（購読料含）
（初年度のみ 12,500円/500円は入会金）

特典

1. 月刊「日本料理」を毎月お届けします
2. 本格的日本料理レシピ検索&情報共有ポータルサイト「日本料理研究会レシピる！」の全コンテンツが見放題です
3. 日本料理研究会が実施する講習会に割引価格で参加できます

日本橋「大江戸」本店

〒103-0023
東京都中央区日本橋本町4-7-10
TEL: 03-3241-3838

今回は...

日本橋「いづもや」の
宮川 貴行 さんです。

二十歳の時にこの業界に入り、今年で九年目になりました。いろいろな職人の方の仕事をみるたびに良い刺激になり、まだまだ自分は未熟だと痛感させられます。大江戸は忙しく大変ですが、とても良い経験ができています。
昨年には娘も生まれ、ますます仕事の励みになっています。
これからも初心を忘れず、一人前の職人を目指して頑張りたいと思います。



日本橋
「大江戸」本店
渡辺 巧さん

2017年（平成29年）の土用丑の日は

7月25日（火）と8月6日（日）

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 MAIL: info@chourishi.co.jp