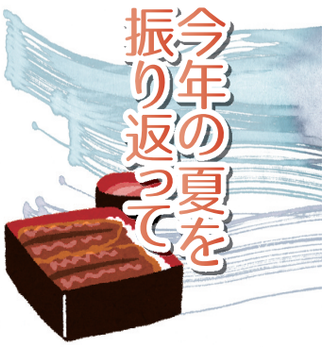
新東江戸前_37号_レイアウト 1 2014/10/20 16:42 ページ 1

会報誌
江戸味散策
平成26年10月25日発行（隔月発行）
発行所（株）新東調理士会

新東ファミリー Vol.37

今年の夏を振り返って



お得意先数十件に今年の夏の商戦を伺いました。前年比で1～3割ほど売上げを伸ばしたお店が多かったようです。

夏に入る前の6月に国際自然保護連合（IUCN）がニホンウナギを絶滅危惧種に登録したため、各マスコミ、TVなどで「うなぎ、うなぎ…」と連日のように報じられました。それを見た方々が「今後うなぎが食べられなくなるのでは?」と危惧し、「まだうなぎがいる今のうちに食べておかなければ…」という懸念からうなぎを食す方々が増えたのではないかとおっしゃる経営者が何名かおられました。

しかし実際にうなぎが食べられなくなるから今のうちに食べておこう、という理由で忙しかったのであれば本当に皮肉なことで、お店の繁盛を素直に喜べない複雑な気持ちになりました。

ニホンウナギがレッドリストに登録されたからといって今すぐ法で規制がかかることはありませんが、2年後のワシントン条約会議で規制の対象となれば国際取引の停止などうなぎ業界にとって痛手になる可能性は充分考えられます。その対策として、アジア4ヶ国でシラスウナギの池入れ量を直近の20%削減することが合意されました。水産庁のデータでは今年度は27トンの池入れ量がありました。20%減になると21・6トンになります。21・6トンのシラスウナギがあれば活鰻を扱う蒲焼き専門店でしたら充分まかなえます。ですが、この話も天然資源のシラスウナギを採るということが前提の話なので、レッドリストに登録されている資源をこのまま採り続けるよりは、古来から親しみのある日本の伝統食を守っていくためにもやはり天然資源だけに頼らない完全養殖の早期実現が望まれるところです。

エサに群がるウナギ

鰻コラーゲンサプリアンケート結果

35号のトピックスでご紹介した善ケミカル株式会社の「うなぎコラーゲンサプリメント」のモニターアンケート集計が出ました。8名のモニターのうち変化アリが7名、特に変化を感じないが1名。変化アリの方に具体的に聞いてみました。

●飲み始めてお腹が緩くなったがそれも1日だけで、そのあとは肌が滑らかに感じた。

●もともと乾燥肌で夏場でもカサカサしていたが、飲み始めてからそれがだんだんなくなっていった。

●初めは吹き出物が出たが、飲み続けるうちにしっとりしてきたようだ。

●肌に艶が出てきた感じ。触った感じがいつもと違った。

などの声がありました。たった1ヶ月間のモニターでしたが、何らかのプラスの変化が見られたようです。飲み続けたらもっと良い変化があるのかもしれません。ご興味のある方は新東会までご連絡をお願いいたします。

お知らせ情報

親睦ゴルフコンペ（喜楽会）開催のお知らせ

本年も年末恒例、ゴルフコンペを開催いたします。

●日時●
平成26年12月31日（水）

●場所●
玉造ゴルフ倶楽部
捻木コース

参加ご希望の方は新東会までご連絡ください。詳しい案内を差し上げます。

◆慶弔のお知らせ

【お悔やみ】

●7月21日
会員 稲野辺俊雄さん
享年67歳

●9月3日
株式会社鳥駒
鴨野貴俊社長 享年72歳

謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

職人たちの「鰻って」リレー

うなぎの大沼
加藤 宏史さん

私がこの業界にお世話になって、もう20年以上が経ちます。振り返って見るとまだまだ修行が足らないなと思います。高校を卒業し、すぐにお世話になった関内の「わかな」。ここでお世話になり、今もお世話になりっぱなしの服部さんに教えていただいた「お前にとっては、100分の1枚かも知れないけれど、お客さんにとっては、1分の1枚なんだ」という言葉。この言葉を胸に、これからも、一枚一枚を大切に修行をしていきたいと思います。先輩方ご指導よろしくお願いします。

うなぎの大沼
〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町8
TEL:044-222-6077

次回は…
「宮川 相模大野店」の服部英雄さんです。

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、様々な切り口でご紹介します。

海外の日本料理 スイス編

あまり知られていませんが、新東会では海外へも職人さんを紹介しています。
今回はその中でスイスについてご紹介いたします。

海外の日本料理屋というと調理しているのは日本人の調理師ではなく、形ばかりの日本料理を提供するところが少なくありません。

スイスのチューリッヒの一等地にオープンして早9年、日本料理「BIMI(美味)」は本格的な日本料理を食べることのできる店として有名な存在になっています。

当方から行った日本人調理師も延べ十数人現在勤務は4人)となり、毎年スイスで行われるダボス会議で料理を提供するなど、スイス人も認める有名な日本料理屋となりました。

日本人オーナーの西浜よし子さんは食材にこだわりを持っており、寿司で使う魚はもちろん、鍋で使う肉や野菜なども新鮮な物を取り寄せています。魚は日本から手に入れるほか、マグロは天然ものや、養殖ものはスペイン産の100kg以上あるクロマグロを1本買いし、他店にはない様々な部位を使ったメニューを用意しています。実際にお食事でいただいたマグロは、スイスにいるというのを忘れてしまうほど美味しいものでした。

今年3月にはチューリッヒのオペラハウスのすぐ近くに2軒目の日本レストラン「SAKU(咲)」がオープンしました。

日本料理のほかに「BIMI」にはない自家製麺の「和風パスタ」や、ナス、ごぼう、レタスなど野菜の素材を生かした先進的な料理はスイス人の注目を集めています。

スイスで働く日本人調理師事情ですが、スイスで働くには、日本の調理師免許、職務経歴書、在籍証明書、料理・調理に関する資格、今までに勤務した店での仕事内容や推薦状などが必要となり、すべての書類をそろえ、それらをスイスの労働局に申請します。許可されるまで3か月から半年くらいかかります。

日本と習慣の違うスイスで働くということや、2年間という短い労働ビザのため、2年後また日本で仕事を見つけなければいけないことなどの理由で実際に勤務したいという人材も限られてしまうのが現状です。

しかし完全週休2日制で、年に2週間と3週間という2回のまとまったお休みがあり、社会保障も充実しています。物価の高い国ですが、その分高給で、年棒でいうと月給の13ヶ月分が支給されるなど労働条件は悪くありません。

また休日を利用してスイスアルプスや、隣接するドイツ・フランス・イタリアなどの国々に気軽に訪れることができるのも海外勤務の楽しみのひとつです。人生は一度きり。海外勤務という経験も選択肢としてあるのではないでしょうか。ご興味のある方は新東会までどうぞご連絡ください。

『BIMI(美味)』
ホームページは下記
http://www.swissbimi.ch/

東蒲・全蒲連の研修会 開催

10月2日東蒲・全蒲連の研修会が行われ、生産者・問屋・蒲焼店それぞれの意見情報交換がされました。

おおよその方向として、うなぎ業界全体で天然の親うなぎを保護すること(使用しないこと)、問屋、蒲焼店としても池上げ価格3000円が妥当ではないかなどの論議がされました。

情報交換会後の講演では、北里大学の吉永龍起講師が「うなぎの未来」について、「盛んに言われているうなぎ資源保護は大切なことですが、今しなければいけないことは、いつの時期、どの河川のどのような場所にどのくらいの量の親うなぎがいるか細かくモニタリングし、データにすることであり、それを元にしてはじめて資源の管理ができ、2年後のワシントン条約会議の対策になるのではないか。そして『うなぎ』は食べ物であるという以前に、深海で生まれ2000キロの旅をしてきた海の恵み、大切な資源であり、1匹の魚として考えていただきたい」と述べられました。このことは、この業界にいる私たちが率先して実行していかなければならない問題だと痛感させられました。

2015年(平成27年)の土用丑の日は
7月24日(金)と8月5日(水)です