



江戸味散策

平成28年3月20日発行  
発行所 (株)新東調理士会

# 新東ファミリー

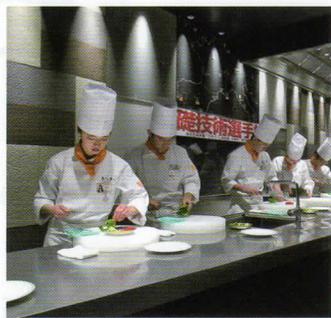


毎年、うなぎの授業でお世話になっている新宿調理師専門学校。1月31日に開催された調理祭に今年も行ってまいりました。

会場では料理作品の展示、女性庖丁士によるまぐろの解体SHOW、心磨き・基礎技術選手権、在校生によるカフェや食堂、レストランが出店されていました。またコミュニティスペースでは、復興支援の一環で福島の農家に発注したトマトの販売も行なわれていました。

在校生レストランの「THE TOMATO」と「まご御膳」は福島県いわき市の被災地訪問の際に苗を植えたため、出荷準備のお手伝いをさせていただいたご縁で収穫したトマトを使ったものだそうです。

今回見学した基礎技術選手権は「桂剥き」「オムレット」「中華庖丁使い」の三競技です。選手権に



「中華庖丁使い」選手権

は四六〇数名の予選に勝ち残った17名が出場。「桂剥き」は切れないうちの長さまで達した人の勝利です。薄すぎると途中で切れてしまいますが、厚すぎても重みで切れてしまうので、絶妙な厚みで剥かなければなりません。「オムレット」は手早くきれいに、また中のとろとろ感も重要なポイントです。「中華庖丁使い」は二分間という短い時間でピーマンの細切り、パプリカの賽の目切りを競いますが、早さだけでなく仕上がりのきれいさも勝敗にかかります。いずれの競技でも生徒さんたちの真剣さが伝わってきました。

また恒例の料理作品の展示は、どの作品も手が込んでいて、見た目も楽しませてくれる仕上がりになっていました。

調理の基礎技術だけを学ぶ学校ではなく、まず「人としての倫理と道徳」を教育目的としているので、こちらで学んだ生徒さんが鰻の業界にもたくさん入ってくれば良いと思いました。



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/](http://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。

東京鰻蒲焼組合主催  
「新年賀詞交歓会」開催

平成28年2月3日、東京・銀座の「三笠会館」にて、東京鰻蒲焼組合主催の平成28年新年賀詞交歓会が開催されました。

富田運右衛門理事長は「今現在窮地に立たされている鰻業界のために尽力してくれている鰻の完全養殖の研究機関に蒲焼屋が力を合わせて募金活動をしたらどうかと理事会で話しがまとまった。店舗のレジの横に募金箱を設置するなどして組合員一丸となって鰻業界の発展に寄与できればと思っています。募金箱を店に置くことで、お客様にも厳しい状況をわかってくらいたいで、我々も率先して募金に取り組みたい。また、接待で使用される店として鰻は寿司より最高のご馳走である。高いけれど美味しいねと言っていただけで、う、そして完全養殖で生産が大量にできれば組合として蒲焼の価格を下げるなどして組合員の団結力を見せたいと思っていますので、協賛各社様にもご理解いただければ」とご挨拶されました。

続いて東京淡水魚卸協同組合の大河内渉理事長は「今秋予定されるワシントン条約会議の行方に関心を寄せているが、鰻の生産は許可制で今後売り手市場になるので活鰻価格の上昇が気になるところである」と話されました。

全国鰻蒲焼組合連合会の湧井恭行理事長からは「鰻業界の他団体も、水産総合研究所の完全養殖やウナギの河川環境の整備費用に募金するなどしているのが我々、蒲焼組合でも募金活動に協力したいと思う。また、ワシントン条約が成立すると活鰻価格が今より高騰するので、阻止に向けて、水産庁指導のもと、養殖生産者が中心となり全日本持統的養鰻機構を立ち上げ、日本・台湾・中国・韓国の4カ国が協力してワシントン条約加盟一八〇カ国に働きかけ、可決を阻止しようと頑張っている」と述べられました。



富田運右衛門理事長

## お知らせ情報

- ◆新規オープン
  - ・1月27日(水) 「うなぎ 次郎」 神奈川県小田原市栄町2-4-34 第2オレンジビル1階 ☎ 0465-43-8388
  - ・2月21日(日) 「おもてなし」 東京都港区白金6-2-1 ☎ 03-3446-6633
- ◆リニューアルオープン
  - ・1月15日(金) 「つきじ宮川本廬」三田店 ※移転などはありません
- ◆喜楽会(親睦ゴルフコンペ)
  - ・5月11日(水) 開催予定 詳細はお問い合わせください

## ワシントン条約って?

野生動物植物を保護するため国際的な取引ルールを定めた条約で、絶滅の恐れが高いと見なされると商業目的の取引が禁止されます。規制の対象となるリストは規制が厳しい順に「附属書Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」の3つに分かれていて、ウナギ科ではヨーロッパウナギがすでに「附属書Ⅱ」の対象になっています。私たちが今、口にしている二ホンウナギは、世界的に権威のある国際自然保護連合(IUCN)のレッドリスト「絶滅危惧ⅠB類(※)」に加えられています。レッドリストに法的な拘束

力はないのですがウナギが食べられるなくなる心配はありませんが、本年9月に開催されるワシントン条約締約国会議で規制対象のリストに加えられると二ホンウナギが輸入禁止や輸入規制となる可能性があります。しかしながら、検討されているリストは「附属書Ⅱ」なので、輸出国政府の発行する「輸出許可書」などがあれば貿易は可能になっています。 ※近い将来、野生で絶滅の危険性が高い種、ジャイアントパンダやトキなど

「うなぎ 大黒屋」新横浜店  
〒222-0032 神奈川県横浜市港北区大豆戸町664-1  
TEL: 045-534-1070

次回は...  
東久留米 「川松」 見波 左門さんです。

新東調理士会に入って4年足らずの新参者です。この業界では、足かけ40年が過ぎました。「うなぎ」という食材で技術向上に向かって仕事をしてきたつもりでしたが、今、お世話になっている「うなぎ 大黒屋」の対応親方の下で仕事をしています。今まで以上に自分甘えていたか、痛切に感じさせられる日々です。これからも一緒に働いている方々の足を引っ張らないように精進しなければいけないと思っています。やはり仕事は一生、勉強です。



中澤 幸雄さん

職人たちの「鰻ってリレー」  
「うなぎ 大黒屋」  
新横浜店

2016年(平成28年)の土用丑の日は  
7月30日 土