会報誌
江戸味散策
令和3年1月20日発行
発行所（株）新東調理士会

新東ファミリー

Vol. 47

2020年を振り返って

昨年は新型コロナウィルス感染症によって、想像も出来なかった一年となりました。

新型コロナウィルスに感染された方、感染に伴う被害にあわれた方におかれましては、心よりお見舞い申し上げます。

二〇二〇年はシラスウナギの豊漁で仕入れ価格も下がり、オリンピック需要も見込まれ、まさに鰻登りになる一年になるはずでした。

しかし四月に緊急事態宣言が出され、二か月近く休業を余儀なくされた店、時間短縮で思うように集客ができなかった店など、経営者様、調理師の皆様にとっても厳しい年となりました。

しかしながら、自粛解除後にうなぎのシーズンを迎えられたことは鰻業界にとっては明るい材料でした。

7・8月は暑さも重なり、テイクアウトやデリバリーメニューを工夫している店などは例年より忙しいところもありました。

そうは言っても都市部のオフィス街近辺のお店ではリモートワークの確立で現在も苦戦している店もあります。

この先、ワクチンの開発でコロナウィルスが治まってくるのか否かまだわかりませんが、個人個人が感染しない努力をして、早く平常通りの生活が送れるよう祈念したいと思います。

また、昨年新たにオープンした鰻店もあり、コロナ禍でも他の食材に比べると集客力があると言えるのかもしれません。栄養価が高く満足感のある鰻を食べて、コロナ禍の時代を乗り越えていきましょう。

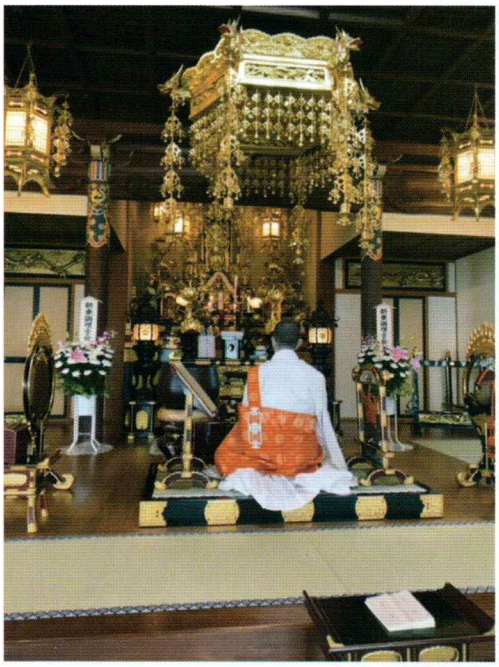
第57回「鰻供養大放生会」開催

昨年度の鰻供養祭は、令和2年10月24日 青山持法寺にて、密を避けるため来客の方をお断りして新東調理士会のスタッフのみで執り行いました。

例年は大勢の参拝の方々でいっぱいになるお寺内は、ご住職の唱えるお経が響き渡っていました。

本年はまた皆様一同で行えるよう、またコロナ終息を祈念いたしました。

その後、活うなぎを群馬県みなかみ町の利根川上流に放流しました。



住職のお経が響き渡る本堂

供養され放流されたウナギ

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、様々な切り口でご紹介します。

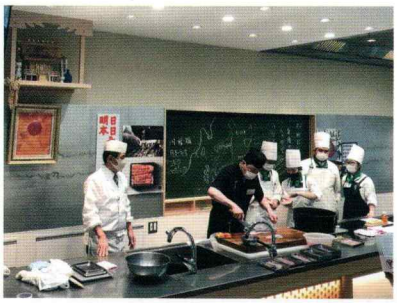
「鰻プロフェッショナル講座」開催

毎年恒例の「うなぎの授業」。コロナ禍の昨年は、新宿調理師専門学校、駒場学園高等学校にて対策を行いながらの授業になりました。

生徒さん一人に一尾の活鰻を用意し、割き・串打ち・素焼き・蒸し・タレ付け・焼きまでの工程を体験していただき、出来上がった蒲焼を炊きたてのご飯に乗せて食べていただきました。

本年度は生徒さん6名がうなぎ店に就職を希望し、現在までに5名が内定しております。

コロナ禍でも求人需要のある鰻は他の食材より強いと思いました。



～講師協力～

2020年7月8日

◆新宿調理師専門学校

和泉　大樹
刈田　篤
延原　義幸
八太　則之
宮川　貴行
山際　幸史

2020年11月5日

◆駒場学園高等学校

阿部　展大
菊池　帝輝
高木　真里亜
西野　風真
延原　義幸
前田　孝介

（敬称略）

お手伝いいただいた講師の皆さん

串打ちを真剣に見つめる生徒さんたち

いつも供養でお箸を提供してくださる藤八屋さん

石川県輪島市河井町1-28-3　藤八屋（本店）
Tel.0768-22-0770

令和3年1月9日

うなぎ祭り

令和3年1月9日（土）さいたま市浦和区の住宅展示場にて「うなぎのつかみ取り」「調理パフォーマンス」イベントが開催されました。直前に緊急事態宣言が発出され、開催が危ぶまれましたが、予約制とし、感染対策を十分にして、無事に行われました。

当日は晴天でしたが、寒波の影響でとても寒いなか、日本橋「いづもや」から廣瀬昇さん、西野風真さんがお手伝いに参加してくださいました。

うなぎのつかみ取りは、午前と午後15名ずつの予約されたお客様のみで行いました。調理パフォーマンスでは、ご来場いただいた方と直接接触することがないよう調理士がつかみ取りしたうなぎを捌き、串を打ち、焼きたてのうなぎ弁当を作り、お持ち帰りいただきました。

屋外のイベントだったので炭火焼きのタレの焦げる香りが食欲を誘い、予約者以外の方からもうなぎ弁当が食べたいと声が上がるほどでした。

来場者の皆さんは、生きたうなぎを捌くところから串打ち、焼きまでの普段見ることのない工程を見て、とても満足そうにしていました。

早くコロナが落ち着いて、たくさんのうなぎ弁当を皆さんに食べてもらいたいと思いました。

今回のイベントは株式会社ワンスイン／企画、新東調理士会／協力のもとに行われましたが、今後は医療従事者の方々に向けても、こういったイベントを行いたいと思っています。

うなぎのつかみ取り

お手伝いいただいた
「いづもや」の廣瀬さんと西野さん

うなぎ調理の工程を
熱心に見つめる来場者の方々

当日用意された活鰻

伊勢定会長　秋の叙勲受章

令和2年11月、中央区のうなぎ蒲焼き専門店「伊勢定」の会長で、都料理生活衛生同業組合副理事長でもある富田蓮右衛門（れんうえもん）氏（82）が、生活衛生功労で旭日単光章を受章しました。

東京鰻蒲焼商組合理事長も歴任した同氏の受章は、鰻業界にとって明るいニュースとなりました。

富田蓮右衛門会長

2021年（令和3年）の土用丑の日は
7月28日（水）

最近の撮影協力

- 「のぶ」 WOWOW
  鰻シーン吹替え
- 「所JAPAN」フジテレビ系
  うなぎ文化について
- 「ナゼそこ？」 テレビ東京
  うなぎ調理方法
- 「天才てれびくんhello,」NHK
  うなぎシーン撮影

技術指導をする
湯浅会長

京太郎「K-1」復帰

藤本京太郎（34）が10年ぶりに「K－1」に復帰。ボクシングとの二刀流も目指す。対戦相手はbigbang〈ビー級王者・実方宏介に決定。

記者会見では「若い選手にいい意味で倒されたい。僕らも年上の人を倒してのし上がったので、やはり年長者を倒してほしいという気持ちでいっぱいです」と語った。

1月24日開催予定でしたが、延期のため、おってお知らせする予定です。

お知らせ情報

◆新規オープン◆

・2019年4月8日
白金台　まつ本
東京都港区白金台5-17-11
白金台山田ビルB1F
Tel.03-6277-0935

・2020年6月

京都まえはら　虎ノ門ヒルズ店
東京都港区虎ノ門1-17-1
虎ノ門ヒルズビジネスタワー3F
Tel.03-6550-9557

横浜八十八　NEWoMan横浜店
神奈川県横浜市西区南幸1-1-1
NEWoMan 10F
Tel.045-311-3788

炭焼　うな富士　有楽町店
東京都千代田区内幸町1-7-1
日比谷OKUROJI
Tel.03-6457-9688

ての字　大手町店
（リニューアル）
東京都千代田区大手町1-6-1
大手町ビルB2F
Tel.03-3216-5404

・2020年12月
大黒屋　鎌倉常盤店
神奈川県鎌倉市常盤373-1
Tel.0467-39-1979

◆お悔やみ◆

・2018年10月5日
会員　谷平 均さん
享年 70歳

・2019年3月5日
会員　山田 士郎さん
享年 81歳

・2019年3月29日
駒沢「宮川」店主
野本 修さん　享年 49歳

・2020年5月14日
上野「かねいち」社長
鈴木 勝さん　享年 82歳

・2020年12月20日
会員　室井 建雄さん
享年71歳

・詳細不明
会員　高橋 幸夫さん

謹んでお悔やみを申し上げます

編集後記

今年初の新東ファミリーをお届けしました。前号から2年半以上ぶりになってしまいました。

休刊の間にお届けできなかった情報もありますが、新東会では、コロナ禍においても、今後も鰻の授業やイベントを行い、この業界の一層の発展に努めてまいります。

また編集部では今後、鰻店のご紹介なども取り上げていきたいと思っておりますので、ご希望の店舗様はお気軽にご連絡ください。なお、紹介料などはいただいておりません。

編集部　中島

職人たちの「鰻って」リレー

日本橋「美國屋」

小坂 昇平さん

ご紹介いただいた宮川さん同様、私も駒場学園高校での「鰻の授業」をきっかけに鰻職人を目指しました。

今は鰻の裂きや串打ちをやらせていただいています。少しでも上達するように頑張っていきます。

また現在は、自動車免許取得に向けて、仕事と同様に頑張っています。

日本橋「美國屋」

〒103-0027
東京都中央区日本橋2-5-1
日本橋高島屋　新館1F
TEL：03-3271-3928

次回は…
おなじく「美國屋」の
難波　政樹 さんです。

2021年（令和3年）の土用丑の日は
7月28日（水）

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