



江戸味散策

新東ファミリー

令和3年5月10日発行
発行所 (株)新東調理士会



駒場学園高等学校

「鰻プロフェッショナル講座」開催



今年度初の「うなぎの授業」

が駒場学園高等学校にて、コロナ感染対策を行い開催されました。

実習前に、うなぎの科学、生態、文化、栄養価についての講義が行われました。

うなぎが絶滅危惧種に指定されていることや、業界全体で資源を守りながら江戸前蒲焼き文化を継承していくこととしていること、養殖業者が苦労して育て、うなぎ職人の技術があり、専門店で皆さんのお口に入るまでに多くの附加価値がついて高価な食べ物になることなどが話されました。

栄養価もアミノ酸、ミネラル、多くのビタミン、DHAやEPAを含む食品であるとの説明がありました。

実習では、生徒さん一人ずつに活鰻を用意し、割きから串打ち、素焼き、蒸し、タレ付け、焼きまでの工程を体験してもらい、最後に出来上がった蒲焼きをうな丼にして皆食べた蒲焼きをうな丼にして皆で食べました。

◆実習後の質疑応答◆

Q. ひと通りの技術を覚えるのにどれくらい掛かりますか。

A. うなぎに触れる量にもよりますが、一年から三年でひと通りの基本が出来るようになります。

Q. うなぎに噛まれたことはありますか。

A. 割く手に噛みつくことはあります。が、痛いよりびっくりします。鋭い歯はないのでキズになることはないです。

Q. 休日は何をしていますか。

A. 話題になつてているうなぎ屋さんで食べてみたり、映画鑑賞や携帯ゲームをしています。

Q. 女性でもうなぎ職人になれますか。

A. 実際に女性のうなぎ調理師もいます。本人のやる気と努力だと思います。

Q. 給料はどのくらいですか。

A. 初めから高くはないですが、昇給もあり、習得した技術は自分で次第で将来何倍にもなります。また若くして独立しても社長になっている人もたくさんいます。

裏面クイズの答え
Q1.a 関東型
b 名古屋型
c 京都型
d 大阪型
Q2.皮膚に埋まつた小さな鱗がたくさんあります
Q3.必ずしもそうとは限りません



次回、新宿調理士専門学校にて
9月8日(水)うなぎ授業開催

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。



新東会 江戸前二コース

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。

る、焼き魚の組み合わせ弁当をリーズナブルに提供したのが定着し、まとまつた注文をもらえたようになりました。

都内うなぎ屋 近況報告

● 中央区うなぎ屋
緊急事態宣言中にうなぎ料理の入ったお弁当（八幡巻、うま丼の炊き出し）ボランティアを手伝つてくださったプロボキ、南蛮漬け、唐揚げ、肝煮を少し安く提供し、それが好調です。

● 港区うなぎ店
3月に入りランチの人出が多くなりましたが、緊急事態宣言の延長で夜が全然ダメです。

● 中央区うなぎ屋
緊急事態宣言明け以降の夏頃に新店舗を銀座の商業施設で展開予定です。

● 台東区うなぎ屋
ランチも夜も全然ダメですが、3月に入り出前が増えました。

● 港区うなぎ屋
赤坂の一号店近くの商業ビルに3月25日新店舗を展開しました。

※3月取材時の状況です
京太郎さんからは「応援してくださった皆様に感謝の気持ちでいっぱいです」とのコメントをいただきました。
これからも応援よろしくお願いいたします。

10年前、東日本大震災の後に福島県郡山市で「うな丼の炊き出し」ボランティアを手伝つてくださったプロボクサーの藤本京太郎さんが3月28日（日）日本武道館にて開催されたK-1で見事復帰戦に勝利しました。

京太郎 復帰戦KO勝利



第1回 うなぎクイズ

Q1 これらの「うなぎ庖丁」は、それぞれどの地域のもの？



Q2 天然うなぎは、養殖うなぎよりも美味しいの？
Q3 うなぎにも鱗があるの？

● 港区うなぎ屋
昨年からランチ限定でうなぎ弁当の他に焼鳥、天ぷら、鶏そぼ

平日、週末ともにランチは忙しくなつきました。週末も少しづつ夜の予約が入るようになつてきました。

● 港区うなぎ屋

昨年からランチ限定でうなぎ弁当の他に焼鳥、天ぷら、鶏そぼ

お知らせ情報

- ◆新規オープン
 - ・3月25日（木）赤坂 ふきぬき 東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワーatrium 1F Tel. 03-6426-5011
 - ・4月29日（木）うなぎ 成田新川 東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅グランルーフB1 Tel. 03-5962-9722
 - ・8月オープン予定 伊勢定 GINZA SIX 東京都中央区銀座6-10-1

- ◆お悔やみ
 - ・3月3日（水）駒沢 宮川 元店主 野本 徹二さん
 - ・3月11日（木）会員 鶴見修さん 享年 63歳

謹んでお悔やみを申し上げます

※ 答えは表面にあります

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…

柴又「ゑびす家」の相馬 祐三さんです。

2021年(令和3年)の土用丑の日は

7月28日 水

より一層の丁寧な仕事を心がけています。
何年か先に、この時代が笑い話になることを願っています。

言葉は悪いのですが、私が修行した昭和の時代は「飲む」「打つ」「買う」が当たり前の業界でした。個性的な職人さんが多くいたと思います。昭和から平成、令和に移り、それらも「薬を飲む」「ワクチンを打つ」「マスクを買う」に一変してしまいました。



日本橋
「美國屋」

難波 政樹さん