会報誌
江戸味散策
平成27年12月20日発行
発行所 （株）新東調理士会

新東ファミリー

Vol. 40

「鰻プロフェッショナル講座」

11月27日（金）千葉調理師専門学校にて開催

恒例となりました「鰻プロフェッショナル講座」を八幡屋（千葉県市原市）社長のご紹介で千葉調理師専門学校にて初めて開催することになりました。

午前午後を合わせて90名の生徒さんたちに、当会の概要、講師の紹介および調理師になったきっかけ、ウナギの文化・生態・歴史、マーケットなどの話の後、実技として活鰻を割きから江戸前蒲焼きの工程まで体験していただきました。

5月の駒場学園でも講師として参加していただいた高木真里亜さん。今回も割きや串打ちの技術を披露していただき、生徒さんたちからたくさんの質問を受けていました。

実技終了後は生徒さん一人一人にうな丼が出され、皆さんとても美味しそうに食べていました。今まで鰻が苦手で食べられなかった生徒さんが初めて鰻を食べて「こんなに鰻が美味しいなんてしらなかった」と驚く場面もありました。

また千葉調理師専門学校の芳野志げ子理事長からの「生きているものを殺生して食するので、感謝の気持ちを常に持ち、心からいただきますと挨拶をして食べてください」とのお言葉も印象に残りました。

最後に生徒さんたち一人一人が感想を述べ、午前午後2回の講座が終了しました。

授業終了後、さっそく2、3名の生徒さんから鰻業界に進みたいとの申し出があり、この先も地道にこうした授業を続けていこうと思いました。

※授業の様子は後日HPに掲載予定です

うなぎ授業 in 千葉調理師専門学校

活鰻協力：「三和淡水魚」
講師協力：飯塚　浩幸
大谷　晋一郎
岡本　静雄
刈田　篤
高木　真里亜
中村　庄吾
西村　淳司
松下　順有
（敬称略）

ご協力いただいた皆様には深く感謝いたします。
ありがとうございました。

全蒲連・東蒲合同 情報交換会＆研修会開催

11月11日（水）東京銀座「三笠会館」にて行われた会合で、昨今の職人事情として当会の湯浅祐司会長が鰻職人の不足問題を取り上げ「調理師専門学校でうなぎの専門授業を実施し、少しずつ効果が出ている。受け入れ側の専門店さんも福利厚生などの充実を図り、働きやすい環境を作ってほしい」と述べました。

その後、日本大学の塚本勝巳教授による「うなぎ一億年の謎」、また水産庁増殖推進部の長谷成人部長による「ウナギをめぐる状況と対策について」の講演が行われ、ウナギの生態の研究がどこまで進み、またどのような働きかけが行われているか、ウナギ資源保護管理では国内外でどのような取り組みを行っているかなどの話しがあり、参加者は熱心に聞き入っていました。

シラスウナギの
レプトセファルス（幼生）

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。

第52回 新東調理士会「鰻魚供養大放生会」開催

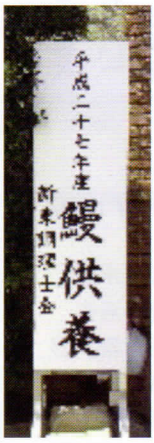
平成27年11月4日、東京・港区北青山の「持法寺」にて第52回鰻魚供養大放生会が執り行われ、蒲焼店オーナー、活鰻問屋様などおよそ百名の関係者にご出席いただきました。

主催者を代表して湯浅会長が「ウナギ業界では職人不足が課題となっており、毎年高校や調理師専門学校で調理実習を行うことで少しずつではあるが、人材を確保できている。今後も続けていきたい」と述べました。

来賓では、東京鰻蒲焼商組合の富田蓮右衛門理事長が「ウナギ屋は厳しい状況に置かれているが、我々にとって大事なのは『高級なウナギを扱っている』という誇りを持って今までどおりおいしいウナギをお客様に提供することだ。この厳しい時代を乗り越えていくために蒲焼屋同士もひとつにならなければならない」と呼びかけました。

また、全国鰻蒲焼商組合連合会の湧井恭之理事長は「昨年亡くなられた先代の会長が残してくれた豊富な人材のおかげでこの一年やってこられたことを誇りに思っている。後継者不足の問題については店舗の方からもいろいろと提案するなどして解決のお手伝いをしていきたいが、それには若い職人が働きやすい環境を整備することも大切だ」と訴えました。

その後は読経、焼香と続き、歓談後、散会となりました。



ご供養された鰻は例年通り湯浅会長が感謝を込めて、隅田川河口域に放流いたしました。

ご参列およびお手伝いいただいた皆様、誠にありがとうございました。

※供養の写真は新東会のホームページにも掲載予定です

お知らせ情報

◆新規オープン

・11月19日
「チャイナ・レストラン　桜華楼」
静岡県富士市長通31-6
☎　0545-32-8222
※鰻屋3軒他経営

・11月19日「うなぎ新川」
千葉県成田市東町133番地
イオンタウン成田冨里内
☎　0476-37-7181

◆お祝い

・9月22日　荻窪「安斎」
第1子　安藤　百香ちゃん
お誕生おめでとうございます。

◆お悔やみ

・10月7日　会員　新井誠二さん
享年　78歳
謹んでお悔やみを申し上げます。

◆第十二回　共水会開催◆

11月5日、渋谷「花菱」にて、ブランド鰻の「共水うなぎ」（静岡県焼津市・片岡征哉社長）を扱う蒲焼店で集う共水会（会長・「八幡屋」中村雅人社長）に招待いただき、調理師の現状について話しました。

(株)共水のホームページ
http://plaza.across.or.jp/~seiya-k/

職人たちの「鰻って」リレー

「うなぎ 満寿家」（取材当時）
倉川 栄さん

私の師匠でもある父も鰻職人として長年この仕事に携わってまいりました。親子二代この業界にお世話になっております。

日本人の誰もが大好きな鰻をより多くのお客様に喜んで召し上がっていただけるように、常に向上心を持って、調理をしていきたいと思っております。

また、若い職人さんたちのお手本となりますよう、これからも精進してまいりたいと願っております。

浦和「うなぎ 満寿家」

〒330-0064　埼玉県さいたま市浦和区岸町7-1-3
TEL: 048-822-1101

次回は…
「うなぎ 大黒屋」新横浜店の中澤　幸雄さんです。

2016年(平成28年)の土用丑の日は
7月30日 土

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