会報誌
江戸味散策
平成28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. 44

## 第53回 新東調理士会「鰻魚供養大放生会」開催

第53回鰻供養大放生会が11月２日(水)にとり行われ、鰻業界関係者約１２０名にご出席いただきました。今年はワシントン条約会議で付属書掲載は回避されましたが、３年後に向けて鰻業界の今後の対策が期待されています。

まず最初に会長である湯浅祐司が若手調理師不足が深刻化している問題について「調理師学校などで鰻の授業を行って、若い人材に鰻の魅力を知ってもらおうと尽力しております。また鰻職人を目指す生徒さんには職場環境や福利厚生の充実などに加え、独立に向けての金融機関からの特別支援制度の設立など、若い人たちが働きやすい環境を整えることが大切です」と話されました。

今回の供養には、新宿調理師学校で鰻授業を受けた生徒さんも参列しました。来年の卒業に向けて、鰻屋に就職を希望している貴重な人材です。また駒場学園からも３名が内定しました。今後の鰻屋の財産としたいと思います。

全国鰻蒲焼商組合連合会の涌井恭行理事長からは「鰻の完全養殖も実現まではまだ時間が掛かるとのことで蒲焼屋としても完全養殖に向けて支援金を呼び掛けました。当初の目標は１００万円でしたが最終的に11月現在５９０万円もの支援金が集まりました。今後も完全養殖の実現に向けてサポートしていきたいと思います」との報告がありました。

続いて東京鰻蒲焼商組合の富田蓮右衛門理事長様より「鰻は縄文時代から代々の先祖に食べられていて、本当に日本人は鰻が好きなんだと実感しています。鰻の伝統文化をこれから先も継承していかなければならないので、鰻業界すべての皆様に精一杯の感謝の気持ちがないといけません。どうかこの鰻業界を皆さんで盛り上げていきましょう」とのお話しをいただきました。

その後、持法寺のご住職さまがお経を読み上げられて参列者全員のお焼香が行われました。ご住職からは「皆様は鰻というかけがえのない生き物を殺生して生かされています。命をいただいているということに常に感謝の気持ちを忘れないでください」との言葉をいただきました。

最後に毎年供養にお箸を提供してくださる輪島塗製造販売元である石川県輪島市の「藤八屋」の塩士様より１００セットいただいた鰻模様の輪島塗箸とメッセージ（裏面に記載）をご紹介いたしました。

供養終了後の夜には、ご供養した鰻を感謝の気持ちを込めて放流いたしました。

ご参列の皆様、誠にありがとうございました。

# 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。

## 鰻供養によせて

鰻魚供養大放生会にちなんで「鰻」文様の御箸を製造いたしお備えさせていただきました。鰻の価格が高騰し商売を維持なさることは決して容易ではないかと存じますが、私たち日本人は無論、海外の方々にも「鰻」は大人気です。特に夏は夏バテ防止、丑の日には鰻を食べるという伝説が今日まで受け継がれています。そんな日本の大切な食文化である「鰻」継承のために今後とも日々御尽力いただけますことを真摯に願う次第でございます。日頃より藤八屋の輪島塗鰻重箱、肝吸物椀など御注文賜らせていただけますことを心より御礼と感謝を申し上げます。そして是非、輪島の方にもお越しいただき輪島塗の製造工程などを御覧くださいませ。心よりお待ち申し上げております。

「藤八屋」塩士 正英

「鰻」文様の御箸

全国鰻蒲焼商組合連合会・東京鰻蒲焼商組合

## 「秋の研修会」於・京都市「美濃吉本店竹茂楼」

10月26日、京都市左京区にある「京懐石 美濃吉本店 竹茂楼」にて研修会と講演会が行われました。研修会は合掌館にて行われ、湧井恭行会長より鰻完全養殖支援金の話やワシントン条約締約会議の結果、今後の行方など報告がありました。

ご来賓を代表して全日本持続的養鰻機構の村上寅美代表理事会長がご挨拶され、うなぎ食文化を守るために皆様も危機感を持ち、天然うなぎを保護し、扱わないで欲しいとのお話がありました。

その後、全国から参加された蒲焼屋さんから夏の商売の報告がありました。京都や地方の観光地の店舗からは、とにかく外国人のお客様が多いこと、そして予約しても平気でキャンセルされることがあるので対策を考えないといけないとの話がありました。

その後大広間に移り、美濃吉の十代目当主である佐竹力総（さたけりきふさ）氏が「美濃吉今昔よもやま話 伝統は革新の連続」を講演し、江戸時代から続く創業300年の変遷を話されました。

昭和40年代は伝統的な京料理をお手軽に、昭和60年代はアメリカ式大量生産システム経営からヨーロッパ式ブランド付加価値経営への変換、平成になると発展よりも充実のオンリーワン企業へ変わり、現在、美濃吉のDNAは「進取の精神、挑戦する勇気、柔軟な発想、そして優しさ」であると話されました。

この後、懇親会ではスッポンのお椀、鱧の湯引き、泥鰌柳川、子持ち鮎塩焼き、鰻丼などの美味しい料理をいただきながら、舞妓さんや芸妓さんの踊りを堪能しました。

## お知らせ情報

◆新規オープン
・6月16日（木）
マニラ「うな吉」
G/F Makati Cinema Square,
Amorsolo St.,Mkakati
Tel. 02-728-2072

◆移転
・9月1日（木）
麻布「宮川」
東京都港区麻布十番
3-3-9 コムズ1F
Tel. 03-3457-8844

◆お悔やみ
・10月17日（月）
会員　坂本　恒夫さん
享年　70歳
謹んでお悔やみを申し上げます

◆輪島塗「藤八屋」
お問い合わせ、ご用命は
石川県輪島市河合町1-28-3
Tel. 0768-22-0770

## 職人たちの「鰻って」リレー

渋谷「松川」本店
河端 佐生雄さん

20歳の時から、東北沢「桂」、西麻布「宮川」、「うな若」、「大江戸」などで修行し、来年でこの道40年になります。

休みの時はビックスクーターに乗っています。よく友だちとツーリングに行きます。

初心を忘れずこれからも頑張りたいと思います。

**渋谷「松川」本店**

〒150-0042
東京都渋谷区宇田川町22-1
TEL：03-3461-1065

次回は…
日本橋「大江戸本店」の
渡辺 巧 さんです。

2017年（平成29年）の土用丑の日は
7月25日（火）と8月6日（日）

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