

です。ご馳走さまでした。

ただき、

とても美味しかった

ストランでは和食、

洋食をい

Billion Birt

魚のおろし方を

描いたイラスト

若手の育成に全力をあげ

東会の湯浅祐司会長は

し、プロデュースする恒例のレ

また、生徒さんたちが調

理

かったです。

平成30年4月20日発行 発行所(株)新東調理士会

ノアミ



新宿調理師専門学校 調 理祭

見学することができました。 祭が行われました。 祭ですが、 新宿調理師 平. 生徒さんによる鍋磨き選 開催となり余裕を持つて 毎年楽しみにしている調 成 30 年 専門学 昨年より2日間 1 月 27 校の 28 調 日、 理 理

レストランでの 和食メニュー

を見ることができ、とても楽

競技を通して、

技術の向上

むき選手権といった様 手権や包丁研ぎ選手権、

々な



料理コンクールの作品

うな地道な活動を続けてい くつもりです。 職内定いたしました。 徒さんがうなぎ専門店に 果もあり、 行っている「うなぎ授業」の成 こちらの専門学校で毎年 新東会では今後も、このよ 今年は3名の生

で、この業界が発展し、 話がありました。 なサービスを提供すること 協力しあい、 理事長から利益の追求では く姿勢が大事。皆で、 ご来賓の挨拶では、 を継承していけるとのお 焼商組合の富田蓮右衛門 うなぎ文化を守り抜 お客様に充分 東京鰻 努力、 鰻文

ぎ職人さんがいつも元気で 術で大活躍して欲しいと話 いるので、 美味しい蒲焼が提供されて 活躍してくれているからこそ されました。 涌井恭行理事長は、 全国鰻蒲焼商組 これからも高い技 合連 うな 合会

第54回 鰻供養大放生会」開催

等、 ました。 調理 ださりました。 ました「鰻供養祭」が行われ 持法寺にて毎 平成29年 師、 一二〇名がご出席 鰻屋店主 鰻問屋、 11 年 月 恒例となり 1 関係商社 日 うなぎ 青 山





5 もらいたいと思うと話され 師を積極的に連れて行き 術力のある女性うなぎ調 学校でのうなぎ授業には技 流しに行きました。 じく活うなぎを隅 なぎ業界の発展を担って その後、 田 例 川に放 年と同 理

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。

平成29年5月25日(木) 6月30日(金) 新宿調理師専門学校駒場学園高等学校

「鰻プロフェッショナル講座」 開催

2年生4クラス155名の生 場学園で3年生1クラス27 り、出来上がった「うな丼」 を食べてもらいました。 理し、江戸前蒲焼きを作 徒さんが参加されました。 名、新宿調理師専門学校で 後、一人一尾のうなぎを調 「うなぎの授業」。昨年は駒 うなぎについての講義の 毎年恒例となりました

界に入ったきっかけなどを 調理師さんからは、この業 講師をお願いした

> ました。 生徒さんに話していただき この授業をきつかけに日

いました。 世に伝えていく一員を目指 調理の技術を身につけ、 してもらえればよいなと思 本の伝統文化であるうなぎ

徒さん5名がうなぎ専門 店に就職することになりま その後、授業を受けた生

講師の皆様、 授業にご協力いただいた ありがとうご

> 校は6月15日 (金) ざいました。 予定です。 本年度の「うなぎ授業」 駒場学園は5月22日 新宿調理師 事門学 に開催





も好調な売れ行きで、 から2019年ワシントン条 産省事務次官の本川一善氏 話が聞かれました。 その後の講演では、

平成29年6月14日開催 合同情報交換会・研修会 総会及び 全国鰻蒲焼商組合連合会 東京鰻蒲焼商組合

保に尽力するため支援金募 蒲焼専門店もウナギ資源確 属書回避となりましたが した。前回は条件付きで付 会議についてのお話がありま 開催のワシントン条約締約国 東会も募金いたしました。 決議し、可決されました。 金「石倉カゴ」の設置について 全国鰻蒲焼商組合連合会 涌井理事長から2019

会では、全体的にどの蒲焼店 インバウンド特需が好調との 続くうなぎ店の情報交換 特に

約締約会議 (COP18)を控え 議論する時期は過 農林水 した夏でした。

るなか、

になると話されました。 しては資源保護管理等、 ぎたので、 盟国説得の働きかけが重要 今後のアピールと 加

土用の丑の日平成9年7月8日 夏を振り返って

れほど上がらなかったことも けも例年より2週間ほど早 と「うなぎが食べたい!」と思 調な印象でした。 う人が多くなることを実感 日が続き、早めのひと段落と かけて、気温が例年を下回る あり、全体的に売れ行きが好 価格がここ数年に比べて、 かったこと、うなぎの仕入れ 体的に気温が高く、 気温に大きく左右され、暑い なってしまった感じでした。 平成29年の夏の商戦は、 しかし8月に入ると中旬に やはりうなぎの商戦は夏の 梅雨明 全



颯太

干広

則之

新宿調理師専門学校

高野山 泰雅

佑典

拓希

小林

野原

人太 服部

ハト甲予

菊池

玉田 西村 八太

宮地

山本

「絶滅危惧種 座談会 どう向き合うか」

年代別の会員数	
年代	人数
70代	26名
60代	112名
50代	68名
40代	41名
30代	32名
20代	8名
10代	4名
수 計	291名

牛し別の云貝奴	
年代	人数
70代	26名
60代	112名
50代	68名
40代	41名
30代	32名
20代	8名
10代	4名
合 計	291名

いますか? のような働きかけを行って 型ですが、若手の発掘にど 少子高齢化の逆ピラミッド

らは新東調理士会の湯浅

な丼」を食べてもらう活

山喬司会長、

調理士会か

本鰻輸入組合理事長の森

公宏専務、

商社からは日

日本橋「いづもや」の岩本

|||

本廛」の渡邉安良社長、 焼店からは築地

宮

養殖新聞社の質問

祐司が出席しました。

鰻について知ってもらい、 とが重要だと思います。若 れません。 しただけでは見向きもさ 鰻を食べたことがない人が い世代はうなぎ専門店で うなぎ屋で働きたいと思 う気持ちを作ってあげるこ 新東調理士会の回答→ 関 係の学校に出向き、 単に求人広告を出 そのため、 調

ようになりました。

職人問題について、

現在の

人手不足と言われている

養殖新聞社の質問

座談会のメンバー 写真右より 森山喬司会長 渡邉安良社長

らっています。

夏場はフル稼働で働いても

別の会員、

合計291名に

湯浅祐司会長 岩本公寛専務

ます。今ではうなぎ職人 を10年以上前から行ってい **惧種など、うなぎを取り** を目指す若い人材が毎 ワシントン条約や絶滅危 数名就職してくれる かつてないほどの大不漁で

だ商業ベースにたどり着け 殖も行われていますがま ない状況です。アンギラジ 現在はうなぎの完全

若い世代に日本の伝統文 巻く環境は厳しいですが、

化を継承してもらいたいと

も含め、

表のような年代

理実習後、

出来たての「う

思います。

アルバイト

勤

当会では臨時勤務、

般

新東調理士会の回答

関連産業の対応を考えな 風上から風下までうなぎ シラスウナギの採れる時期 のではと懸念しています。 けれはならないと話され が少しずれているだけか、 廃業される店も出てくる

新年賀詞交歓会開催東京鰻蒲焼商組合平成30年2月7日 までたくさん食べてきたの もあります。これから先、 は日本人であり、その責任 ャポニカ種のうなぎをこれ

平成30年2月7

と要望しました。また、 荷してもらい、輸入活鰻の 方にお願いできればと述べ ラスウナギ漁の延長を国の 値上げを牽制して欲し るのはわかるが、 騰による先行きを危惧 ウナギ不漁のため相場高 会の涌井理事長はシラス 全国鰻蒲焼商組合 夏に向けて太物化す 少しは出

とのお話がありました。

い状況を乗り越えいきたい ど、組合一丸となって厳し 様に納得していただくな げはとても厳しいので何 場高騰に現在以上の値上

カン

「付加価値」を付けてお客

会館で行われました。 年賀詞交歓会が銀座

東京鰻蒲焼商組

新

適性な管理を進めていけ

三笠

ば、

今後も今まで通りに

富田理事長より活鰻相



ことを国に話していきたい

食べることが出来るという

と思います。

院議員は、シラスウナギが

自民党の片山さつき参議

続いてご来賓を代表して

映画「蚤とり侍」に出演

画「蚤とり侍 しました。 昨 9 月、 に撮影協 新 東会が 映

す」で、 協力した製作会社 ドラマ 系列で放送されたテレ 時代のうなぎ屋店主役 からの依頼でした。 影は京都で行われ、 「タレよりも君を愛 うなぎ調理指導に 口口 ルボッ 江 演 があ ジ

として新東会会長が出 ル 撮

術協力いたしました。

CM出演の千葉雄大さん

大五通商(株) CM

E

平成23年春にフジテレ

社のうなぎ蒲焼のコマーシャ ヤパン株 年 影に新東会会長 り、 撮影に技術協力 1 月、 大五 式会社 ロックンロー 通商株 から依頼 が 式 ル 会 技

大塚宮川にて、

本

コマーシャルですが撮影は丸 がおいしいうなぎを食べるシ 俳優の千葉雄大さん 日 ンが放映されます。 かけて行われました。 29 短い

キャスト

部寛、

豊川

風

間

杜

夫、

大 悦 脚

本 呵

> 鶴橋 勇

康

夫

松

重

お知らせ情報

豊、

桂文枝 のぶ、 斉藤工、

他 田

前

[敦子、

松重

映

画一番とり

侍

公式サイト

nomitori.jp

◆新規オープン◆

平

成

30

年5

月

18

日

公開予定です。

ご覧ください。

- 2017年4月1日 (土) 鰻専門店 愛川 東京都新宿区高田馬場1-17-22 Tel.03-3200-3717
- ・2017年5月3日(水) 根ぎし宮川(リニューアル) 東京都台東区根岸1-1-35 Tel.03-3842-4141
- ·2017年6月13日(火) うなぎ割烹 にし村 千葉県松戸市稔台1-1-21 Tel.047-703-7507
- ・2017年6月27日(火) うなぎ川誠 広島県広島市東区光町2-8-8 Tel.082-568-2266
- 2017年7月18日(月) 成田 三代目 新川 千葉県成田市東町133番地 イオンタウン成田富里1 F Tel.0476-37-4141

- ・2017年8月16日(水) GOCHI!! 千葉県四街道市鹿渡933-21 Tel.043-310-5750
- ・2018年2月15日(木) 熟成うなぎとにほんの料理 和灯ろ(わひろ) 東京都文京区湯島2-33-9 小河原ビル1階 Tel.03-6875-3603
- ◆お悔やみ◆
- ·2017年4月2日(日) 会員 高木 康平さん 享年 67歳
- ・2017年12月26日(火) 横浜「わかな」社長 橋本 進さん 享年 76歳
- ・2018年3月18日(日) 松戸三矢小台「宮川」店主 朝倉 新作さん 享年 71歳

謹んでお悔やみを申し上げます

平成29年11月20日

主催 蒲焼 を目的に毎年 ブランド鰻 しました。 焼津市で養殖されて 専門店で構成され、 の「共水会」に出席いた 同士の親睦を図ること 共水(片岡征哉 共水会とは、 「共水鰻」を扱う 口 開催さ 静岡 いる メ

を食べながら「正しいうなぎ 共水うなぎ 社 ました。 と同じ作り方だそうです。 1) ぎを割いて串に打ち、 発 う る 体に良い食べ物として うなぎは奈良 ました。 けて焼いて食べるようにな 酵 なぎを割く技術も 調味料が作ら 江戸 醤油 技術の発達と共に 時代には庖丁を作 現在も江戸時 やみりんなど 時 れ、

て ッション 文化の継 をテーマにパネルディスカ 形式で会が行われ 承と発 展に向 ま け

日本橋「いづもや」本店 別館

〒103-0021 東京都中央区日本橋本石町3-3-4 TEL: 03-3241-2476

次回は…

日本橋「美國屋」の 小坂 昇平さんです。

人になりたいと思いに興味がわき、鰻職専門的な知識や技術 会主催で行われた在学時に新東調理士 いです。なれるよう頑張りた す。その授業で鰻 ました。 鰻 ま の 一人前の職人に 技術や知識を覚 だ 特別 6 年 講習 目 で व 0 でた



向上し

タレを うな

宮川 貴行さん



代

から

身

食さ

2018年(平成30年)の土用丑の日は

7月20日 🖎 と 8月1日

私が鰻職人になり

駒場学園高校と思ったきっか

は、