



平成 25 年 11 月 1 日発行 (隔月発行)
発行所 (株)新東調理士会

江戸味散策

会報誌

新東ファミリー

Vol. 33

第50回

新東調理士会 鰻供養大放生会の開催

毎年恒例となりました新東調理士会主催の鰻供養大放生会が10月23日水曜日、東京・青山にある「持法寺」にてとり行われました。

当日は曇り空ではあったものの心配されていた雨も降ることなく、蒲焼き店のオーナーや養殖業者、活鰻問屋など多くの方々に参列していただきました。

会長である湯浅百の「シラスの豊漁と美味しい鰻が生産されることを祈念しています」との挨拶の言葉から始まり、次に「東京鰻蒲焼商組合」理事長及び「渋谷 松川」社長の三田俊介様の挨拶では「4年連続のシラス不漁ですが、毎年シラス豊漁の願いを込めて祈念するとともに、現在急ピッチで進められている『完全養殖』についてもそう遠くない未来期待できるのではないかとお話をいただきました。

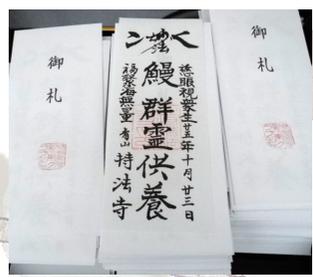
次に、「全国鰻蒲焼商組合連合会」の理事長及び「日本橋大江戸」社長である湧井恭行様より「鰻業界はジャポニカ種のシラス不漁により、最近では異種シラス養殖もその技術が進

んで採算ベースに乗りつつあります。が、やはり最終的に業界を救うのはジャポニカ種の完全養殖ではないでしょうか。組合、連合会が力を合わせ業界が一体となって水産庁に働きかけることも大事ではないでしょうか」とお話をいただきました。

また湧井様からは、「和食が『世界無形文化遺産』に正式に登録される見通しで、我々の蒲焼店も和食に含まれるので『和食文化』の伝承をしっかり守っていくことも大切なのでは」とのお話もありました。

その後、持法寺のご住職の読経が始まり、参列者全員が焼香をしました。最後に日本養殖新聞の高嶋茂男取締役より現段階での鰻の情報を話していただきました。

供養終了後はお浄め、懇親会を行い、当日供養された活鰻は次長である湯浅祐司が日頃の感謝の気持ちを込めて隅田川河口域に放流いたしました。皆さま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、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口でご紹介します。

能登路

私、湯浅祐司が輪島塗で有名な石川県輪島市を訪ねました。

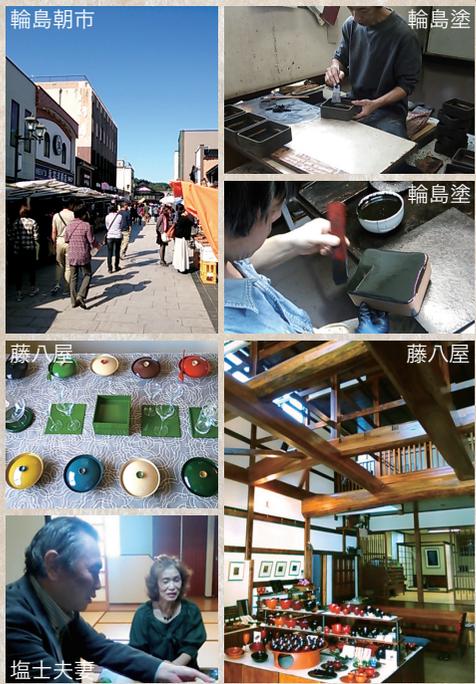
いつも当方の鰻供養祭に輪島塗のお箸を提供してくださる輪島塗「藤八屋」の代表である親方・塩土正英様に工房を見学させていただきました。

輪島塗を訪ねて

輪島塗は重箱やお椀などで私たち鰻業界には身近にあるもので、なくてはならないものですが、その製品の質の高さはもちろんのこと、やはり価格も品質に比例して高いようです。

しかし出来上がるまでの工程を目の当たりにして、ここまで時間と労力を必要とし、繊細な作業を繰り返して出来上がった製品を手にとるとその価格は妥当であると感じました。また塗り直すことにより一生使用できるので長い目でみると決して高いものではないようです。

私は仕事柄よく鰻を食べる機会



『藤八屋』 <http://www.tohachiya.com/>

がありますが、輪島塗りの器で食べるうなぎにはいつも格別な思いがあります。

手に取った時に吸い付くようなこぢり温もり、柔らかな肌ざわり、その洗練された絵柄や文様を眺めていると鰻を食べる前に豊かな気持ちになります。

輪島塗の器に盛りつけられた艶やかな餡色に焼かれた鰻と、炊きたてのご飯と一緒に頬張ると高価なうなぎの価格にも納得できる気がします。

「輪島塗」といえるのは輪島市で作られたものだけで、他にも作業工程など「輪島塗」と名乗るには決

められた厳密な規定があるそうです。

輪島には漆器づくりに欠かせない木々を育てる豊かな森があり、「輪島地の粉」を産出する大地がありました。有名な朝市では日本海でとれた海の幸が並べられ、都会にはないゆったりとした時間が流れておりました。輪島はその自然環境にも輪島塗が育ってきた最高の場所であろうと感じました。

お忙しいなか作業の手を止めてご案内くださった塩土正英様、奥さまの純永様、誠にありがとうございました。

親睦ゴルフコンペ(喜楽会)開催のご案内

年末最後に忘年ゴルフコンペを開催いたします。よろしければお一人でもご参加ください。

開催日時:平成25年12月31日(大晦日・火)
 場所:玉造ゴルフ倶楽部 捻木(ねじき)コース
 募集人員:8組(32名)
 プレー費:9,500円(セルフプレー、税込、食事・パーティ費込)
 参加費:2,000円(賞品、賞金代)
 競技方法:18ホール(新ペリア)

参加希望の方は新東会まで電話かFAXでご連絡下さい。詳しい案内を差し上げます。

◆新規オープン

11月4日 『湧花庵(ゆづかあん)』(旅館)
 〒329-1292 栃木県那須塩原市塩原451
 TEL 0287-322010

◆慶弔(お悔やみ)のお知らせ

9月4日 会員 安藤勇様 68歳
 10月3日 荻窪「安斎」店主 安藤忠文様 57歳
 11月1日 潮来市「銚子屋」社長 小林 辰(あき)様 87歳
 お亡くなりになりました。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

駒形 前川
 〒111-0043 東京都台東区駒形 2-1-29
 TEL : 03-3841-6314

次回は...
 「宮川本麩 銀座松屋店」の 大久保旭さんです。

職人たちの「鰻って」リレー

駒形 前川 小林秀之さん

「鰻ってリレー」の話をいただいた時この仕事を始めた1年目を思い出しました。鰻に串が入っていかず、自分には務まらないと思いつけ出した気が持ちていっぱいでした。あれから16年あつという間でした。

今は大変歴史のある「駒形前川」に来て1年、先輩方の指導を受け、お客様に最高の鰻料理を提供できるよう、日々精進していきたく思います。

2014年(平成26年)の土用丑の日は
7月29日です

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