



江戸味散策

平成 25 年 6 月 20 日発行 (隔月発行)
発行所 (株) 新東調理士会

新東ファミリー



町田好之さん



修行を積んでいますが、修行中のリアルな失敗談を生徒さん

新宿調理師専門学校では日本料理担当教諭の角田孝平先生のもと、毎回参加くださったという高橋康孝さんを講師として2日間で140名の生徒さんが授業を受けられました。ひとりに1尾ずつ、さばき、串打ち、焼きの工程を一通り体験してもらいました。

5月8,9日 第9回 新宿調理師専門学校 5月23日 第5回 駒場学園高等学校 「鰻プロフェッショナル講座」 授業開催

毎年恒例となりました鰻授業が両校で開催されました。



町田さんに披露し、「失敗は決してマイナスではない、そこから学べることはたくさんある。誰もがそれを乗り越えて成長してゆく」と語り、生徒さんたちの興味を引いていました。ついさっきまで元氣よく動いていた鰻を一通り調理し立派な鰻丼に仕上げ、真剣な顔から一転して、皆さん嬉しそうにニコニコ顔でたいらげっていました。今回初めて授業をお手伝いいただいた「川口 十和田」の伊藤奈津子さんは「この業界では珍しい女性の鰻調理師を目指している見習いさんです。」

今後、会報誌では町田さん、伊藤さんの修行過程のレポートをしていきたいと思っています。「ご期待ください。」
そして23日の駒場学園高等学校では40名程の生徒さんたちと同じように鰻を調理し、鰻丼にして食べていただきました。
この駒場学園の食物科は卒業すると同時に調理師免許が取得できる高校なので、生徒さんの多くは調理師の道を選ぶそうです。
昨年と今年の駒場学園の卒業生である、若旅裕亮さん、渡辺世魁さん、宮川貴行さんも授業のお手伝いに駆けつけてくれて、現在勤務している鰻屋さんでの様子や、修行中での心構えなどを語ってくださいました。実際に現場に立っている先輩方の話はとても参考になるのではないのでしょうか。
駒場学園で授業をすることになったきっかけは今回お手伝いいただいた「渋谷 花菱」の息子さんの阿部展大さんがこちらの卒業生だったことから始まったものです。今回お忙しいなか講師としてご協力いただいた調理師の皆さまやお手伝いいただいた修行中の皆さま、そしてこの高騰のおり、活鰻を提供していただいた「中市」様、「三和淡水魚」様には深く感謝いたします。誠にありがとうございました。

◆新宿調理師専門学校

活鰻協力「中市 鹿児島鰻」
【5月8日】高橋康孝、町田好之、野本修、服部英雄、山口徹、諸留隆範、中村真悟、塚田佳秀
【5月9日】高橋康孝、町田好之、諸留隆範、伊藤奈津子、小磯諒、倉持修、小野義哲、野本泰之、石嶋直人

◆駒場学園高等学校

活鰻協力「三和淡水魚」
【5月23日】高橋康孝、田中賢治、中村真悟、佐藤瑞毅、阿部展大、小暮義雄、渡辺巧、宮川貴行、若旅裕亮、渡辺世魁

(順不同・敬称略)





新東会 江戸前ニュース

原材料を「ウナギ」から「ニホンウナギ」へ

水産庁より、魚介類の名称表示の標準和名変更により、ニホンウナギ (Anguilla japonica) アンギラジャポニカ) を使用したウナギの加工品の原材料名を現在の「ウナギ」から「ニホンウナギ」と表示することが推奨されましたのでお知らせいたします。これは今後流通が増えることが予測される外国種のウナギと区別するための対策と考えられます。

東和会開催

4月16日、三和淡水魚株式会社主催の「東和会」が開催されました。この年度は1年度、養殖業者・卸問屋・うなぎ屋など関係業者一同が集まり、毎回うなぎについての勉強会などの会合が行われます。今回は様々な視点から「これからの鰻」についての話し合いがされました。会を代表して「つきじ宮川本 渡辺安良社長」が「4年連続のシラスの不漁はうなぎ自

体が減ってきているのではないかと。ジャポニカ種以外の異種うなぎなどの選択肢が増えるのは歓迎すべきことだが、やはりジャポニカうなぎの完全養殖が早く商業ベースに乗ることを希望する」と述べられました。

そのほか、「日本鰻協会の吉島重鐵顧問、「日鰻連」の白石嘉男会長からも天然うなぎ保護の取り組みや、河川でのうなぎ採取期間短縮の実現をめざすなど「うなぎの資源保護」に話題は集中しました。また5年前からインドネシアで養殖されているうなぎを使った蒲焼きが「先日、「イオン」で販売されたり、異種うなぎの本格的な販売事業を始める会社も出てきており、次世代うなぎの本格的な販売事業も着々と進んでいるようです。

第62回東和会資料 うなぎの生産と販売量 平成25年4月16日

年度	国内養殖鰻		国内天然鰻		外国活鰻		国内加工品		国内総消費		卸相場	配合飼料	国内シラス		各国シラス			4カ国シラス	
	生産量(t)	漁獲量(t)	生産量(t)	漁獲量(t)	輸入量(t)	輸出量(t)	輸入量(t)	推定量(t)	推定量(t)	生産量(t)			相場(万円)	台湾	韓国	中国	池入量合計(t)		
平成13年	22,940	677	17,375	(14,147)	115,642	156,634	74	32,133	23	10~23	35	8	60	126					
平成14年	21,112	610	20,884	(19,399)	99,618	142,224	84	26,844	19	7~35	25	12	44	100					
平成15年	21,742	589	24,052	(19,023)	70,463	116,846	92	29,584	26	15~43	40	13	45	124					
平成16年	21,776	614	26,601	(16,381)	81,263	130,254	105	28,843	26	25~35	18	11	42	97					
平成17年	19,744	483	23,553	(11,658)	54,012	97,792	128	24,663	19	60~85	5	7	28	59					
平成18年	20,733	303	20,501	(9,761)	44,126	85,663	127	31,003	32	10~60	30	23	80	165					
平成19年	20,430	300	22,190	(12,440)	63,977	106,897	115	30,390	24	20~56	3	10	26	63					
平成20年	19,050	271	17,166	(8,381)	25,023	61,510	151	27,647	20	80~90	6	5	20	51					
平成21年	22,406	263	13,150	(5,740)	29,100	64,919	141	34,519	28	10~80	25	12	28	93					
平成22年	20,533	245	14,841	(8,828)	34,200	69,819	147	35,392	18	50~160	1	8	9	36					
平成23年	19,500	240	11,945	(6,357)	24,150	55,735	170	28,631	20	60~100	1	7	8	36					
平成24年	16,700	200	5,520	(2,100)	17,320	39,740	202	22,000	12	200~250	0.5	1.8	4.3	19					
平成25年																			

資料の根拠 水産統計 推定 通関統計 輸入組合推定量(活鰻換算) 推定 更張資料 飼料協会統計 推定

(注)外国活鰻輸入量の[]内は台湾のみの数字。なお、卸相場指数は平成12年~平成22年を100として

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。

日経トレンドジャーに取材記事掲載

新東調理士会(湯浅次長)が「日経トレンドジャー」2013年6月号の「取り寄せグルメ&ゆるキャラ大集合」の特集コーナーで「うなぎの試食」の依頼を受けており、記事が掲載されています。



◆慶弔(お悔やみ)のお知らせ

- 2月21日 会員 甲田尚一さん 54歳
 - 3月11日 「上野弁慶」社長 吉原廣次さん 70歳
 - 4月3日 「渋谷花菱」社長 阿部行雄さん 81歳
 - 4月30日 「芝明月」社長 石井隆さん
- 謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

うなぎ大黒屋 新横浜店
〒222-0032 神奈川県横浜市
港北区大豆戸町 664-1
TEL:045-534-1070

今回は...

「日本橋 いつものや」の津守茂樹さんです。



うなぎ大黒屋 新横浜店 高野山 泰雅さん

一部上場企業の(株)トール・日レスホールディングスの「うなぎ大黒屋」に来て5年目になります。年商2億というだけあって冬場でも土日、祝日は満席になるほど、お客様に愛されているお店です。売上は今も右肩上がり、忙しい中、日々努力を重ねている毎日です。

新東調理士会に入ってから、若輩者ですが、これからは自分そして会のために先輩方の指導のもと、精進したいと思います。

2013年の土用丑の日は
7月22日(日)、8月3日(土)