



江戸味散策

平成 26 年 7 月 1 日発行 (隔月発行)  
発行所 (株)新東調理士会

# 新東ファミリー



## 「鰻プロフエッショナル講座」授業開催

5月22日(木)第6回 駒場学園高等学校 ● 5月23日(金) / 6月6日(金)第10回 新宿調理師専門学校

毎年恒例となりました「鰻プロフエッショナル講座」授業が駒場学園高等学校、新宿調理師専門学校にて開催されました。両校合わせて240名の生徒さんに3日間の日程で行われました。



うなぎの生態、文化、マーケット、栄養価などの講義のあと、生徒さんに、割き、串打ち、素焼き、蒸し、タレ

焼きの工程を体験してもらい、最後にうなぎにして食べていただきました。

授業では一人、一匹の鰻を調理するので総勢15名の講師の方にお手伝い

ただきました。それぞれの講師からはこれから社会に出る生徒さんの参考になるよう、鰻調理師になるうと思っ  
たきっか  
けも話し  
ていただけ  
きました。  
この講  
座は私た  
ち講師に  
とっても  
生徒さん  
に教える  
ことで、  
改めて初  
心にかえ  
り仕事に  
向き合える  
良い場にな  
りました。

の修業過程をわかりやすく生徒さんに伝えてくださいました。今回の講座では、参加いただいた生徒さん2名からうなぎ屋に研修に行きたいとの話がありました。



### 平成26年度 うなぎ授業

活鰻協力：「三和淡水魚」

講師協力：

● 5月22日(木) 駒場学園 (8名)

阿部 展大	五十嵐秀和
池田 善幸	小暮 義雄
服部 英雄	藤田 宗篤
宮川 貴行	渡辺 世魁

● 5月23日(金) 新宿調理師専門学校 (7名)

岩田 正哉	小野 義哲
神田 忠彦	北田 靖
竹中 光治	竹山 勝平
横山 雅俊	

● 6月6日(金) 新宿調理師専門学校 (9名)

五十嵐秀和	北田 靖
小暮 義雄	菅原 耕介
竹山 勝平	藤田 宗篤
森山 友寛	山口 徹
横山 雅俊	

(敬称略・五十音順)

\*活鰻を提供していただいた「三和淡水魚」様、お忙しい中、講師としてご協力いただいた皆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。

[www.chourishi.co.jp/](http://www.chourishi.co.jp/)

新東調理士会 検索

発行・編集：株式会社 新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号13-ユ- 04007  
所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 阿部ビル2階 FAX:03-3582-5731





# 新東会 江戸前ニユース

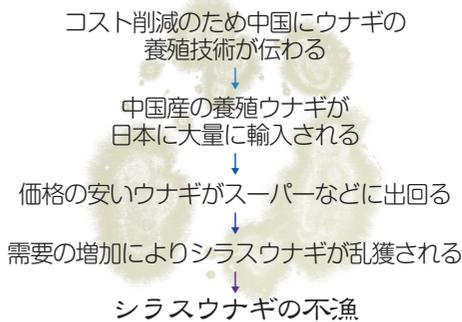
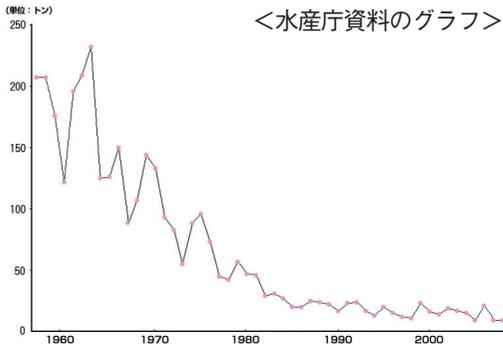
新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口でご紹介します。

## ウナギをめぐる国際的な状況

### ◆ニホンウナギが「絶滅危惧種」に

6月12日、国際自然保護連合は、絶滅のおそれがある野生生物を指定する「レッドリスト」にニホンウナギを載せた。ニホンウナギの「絶滅危惧種」は8段階あるうちの4段階目にあたる。

法的な拘束力はないものの、野生生物の国際取引を規制するワシントン条約が保護対象の参考になっているため、



今後、ニホンウナギの資源量が回復しなければ、輸入も輸出も規制される可能性も出てきた。

今シーズンは、久々のウナギ稚魚豊漁の話で、暗かった業界もホッと一息ついたところなのに残念な報道……。やはり完全養殖の早期実現が望まれる。

### ◆なぜ日本うなぎがレッドリストに載ったのか？

●乱獲  
近年スーパーマーケットや1000円以下で提供されるファストフード店でのウナギの薄利多売が進んだため。

### ●棲息環境の変化

シラスウナギが漁師さんたちから採られずに無事日本の河川にたどりついても、護岸工事によって整備された川を溯れないため死滅してしまつ。

また、高度経済成長期に垂れ流された工場・家庭排水などによる河川の汚染も一因として考えられている。

### ●地球規模の環境の変化

エルニーニョ現象などによる海流の変化によつて、シラスウナギが日本の近くを流れる黒潮に乗ることができず死滅してしまつ。

## お知らせ情報

### 第51回鰻供養祭

今年の鰻供養の日程が決まりました。  
11月5日(水) 午後2時半～

### ◆試食会のお知らせ

フィリピンのルソン島で採れたアンギラビカールビカールのシラスを育てた活鰻の試食会を行います。この活鰻は

フィリピンで日本人がジャポニカシラスの飼料で育てたものです。  
日時：8月27日(水)  
午後2時半より  
場所：「渋谷花菱」にて

人数に限りがありますので参加ご希望の方はお早めに当方までご連絡をお願いします。

### ◆新装オープン

- 6月2日「美國屋」
- 7月2日「満寿家」
- 7月2日「松川本店」

### ◆新規オープン

- 7月14日「神楽坂 富貴貫」
- 東京都新宿区西五軒町1-14  
☎03-5225-2777

### ◆慶弔のお知らせ

- 5月23日「鶴舞家」
- 寺田浩前社長 享年82歳  
謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

### 【お祝い】

- 6月10日会員島田歩さん
- 第2子長男(千晃(ちあき)くん)お誕生おめでとうございました。

## 十和田

〒332-0017 埼玉県川口市  
栄町3-3-10  
TEL. 048-251-6724

### 次回は...

「伊勢定」(東京駅)の  
加藤宏史さんです。

## 職人たちの「鰻って」リレー



川口十和田  
諸留隆範さん

「一番大切なのは、落ちない串を打つことだ」以前お世話になった店の社長の言葉です。

多くの人と出会い、多くのことを学んできました。それらは、私の仕事の基礎となり、「生き方」までも変えてきました。

鰻業界にとって、あまり良い時代ではない今だからこそ、これから先もお客様一人一人を大切に想い、一本一本の鰻を丁寧に料理して、一つ一つの行程を妥協することなく、鰻本来の旨味を引き出して、本当に美味しいお重を作る必要があると思います。

生涯最後の蒲焼を焼き上げる瞬間までこの想いを高め、落ちない向上心を持ち続けることが大切だと考えます。

2014年(平成26年)の土用丑の日は  
7月29日(水)です