



江戸味散策

平成28年6月20日発行
発行所 (株)新東調理士会

新東ファミリー



「鰻プロフェッショナル講座」

5月26日(木) 駒場学園高等学校にて開催

本年最初の「鰻プロフェッショナル講座」が五月二十六日(木)世田谷の駒場学園高等学校食物料科で開催されました。

今回はお手伝いいただいた講師の皆様のご紹介、この業界に入ったきっかけなどをご紹介します。

大谷 晋一郎さん

親の代から鰻屋を経営していたので、鰻屋になりました。私で八代目なので生徒の皆さんに江戸文化の鰻をぜひ教えたいと思いました。

五十嵐 秀和さん

私は鰻を食べるのが大好きで、静岡の鰻工場で修行をして、現在、西新橋の鰻問屋直営の鰻屋を任されています。鰻の食べ歩きが大好きで、五百店舗くらいの鰻屋に行っただと思います。

西村 淳司さん

札幌出身で学校から紹介を受けて就職したのが、札幌の宮川本屋でした。小さい頃は鰻が嫌いでしたが、本物の鰻の美味しさに気づき、今では大好物になりました。皆さんもぜひ

ひ本物の味を味わってください。

山口 徹さん

父の代から茨城県の牛久駅近くで鰻屋を営んでいます。後を継ぐと決心して、渋谷松川でしっかりと江戸前の蒲焼きの調理を覚えて、現在は父と一緒に店を経営しています。

阿倍 展大さん

私も駒場学園食物料科の卒業生で、渋谷道玄坂に店を構えて九十年になります。鰻の奥深さを体験してください。

宮川 貴行さん

三年前に鰻の授業を受けました。ぜひ皆さんも鰻職人を目指してください。

小出 佳緒素さん

私は二年前の鰻授業でこの業界に入りました。大変なこともありますが、手に技術をつけたいと思っています。

玉田 功さん

もともと魚屋で仕事をしていたが、鰻に興味があり、この業界で働くようになりました。皆さん



さんも良い環境で一緒に仕事をしましょう。

高木 真里亜さん

初めは鰻屋の接客係でしたが、鰻をさばく職人技に魅せられて、この業界に入りました。皆さんもぜひ手に職をつけてください。女性でも通用します。

うなぎ授業 in

駒場学園高等学校

- 講師協力：大谷 晋一郎
五十嵐 秀和
西村 淳司
山口 徹
阿部 展大
宮川 貴行
小出 佳緒素
玉田 功
高木 真里亜
(敬称略)

ご協力いただいた皆様には深く感謝いたします。ありがとうございました。

今回の授業では駒場学園の卒業生四名に講師として参加いただきました。生徒さんたちは先輩たちの職人技に驚いていました。鰻屋に就職したいとの声も出て、早速研修の手続きをした生徒さんもいました。お陰様で今回も充実した授業となりました。

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/

新東調理士会 検索

発行・編集：(株)新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号13-ユ-040007
所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 YY AKASAKAビル2F



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「紹介」します。

第65回「東和会」開催

平成二十八年四月十九日、東京港区のホテルオークラ東京別館にて、第六十五回「東和会」が開催されました。

初めに渡辺安良会長（つきじ宮川本慶・社長）が昨今の人手不足について「職人だけでなく、ホール・洗い場でも集まりづらい。調理師紹介所も職人の発掘に努力されているので、私たち

も魅力ある職場づくりに尽力したい」と述べられました。

その後、中央大学法学部の海部健三助教授が「二ホンウナギの持続的利用」をテーマに講演を行い、その中で「今、為すべきこと」として次の3つを挙げました。

- ・適切な漁業環境
- ・生育環境の改善
- （特に湖上の阻害の解消）

そして、漁獲制限は根拠に基づいたものにすべきと強調しました。続けて、日本と台湾、あるいは国内の県外へのシラス持ち出し規制によって、逆に密売が助長されているので、出来れば完全にオープンにするなど国内外のシラス流通の正常化が必須と訴えました。

最後に、鈴木社長はシラス異常価格や値下がるべき時に下がる活鰻価格に苦言を呈し、改めて生産者、問屋、蒲焼店、そして研究者が一致団結し、窮状を乗り越えていくべきと強調し、会の締めくくりとなりました。



お知らせ情報

◆お祝い

・2月16日（火）
会員 磯崎光男さん
ひ孫 柚月(ゆづき)ちゃん
お誕生おめでとうございます

◆講師募集

・7月15日（金）
新宿調理師専門学校
「うなぎ授業」開催

※繁忙期にはなりますが、今回も講師としてお手伝いいただける方を募集いたします。詳細は新東会までご連絡ください

「喜楽会」開催

五月十一日、恒例となりました喜楽会が内原c.cにて開催されました。当日は雨の予報でしたが、雨に降られることなく二十五名の方にご参加いただきました。優勝は岩本公宏様（日本橋いづもや）で、40・41グロス81ネットおめででした。71.4でした。おめでとうございませう。次回は十二月三十一日を予定してまいります。



東久留米「川松」

〒203-0032
東京都東久留米市前沢1-6-10
TEL: 042-474-1130

今回は…

浦和「満寿家」
塩澤 彰さんです。



東久留米
「川松」
見波 左門さん

新東調理士会に入ってから十年ほどになります。仕事を始めてからは二年になりました。まだまだ若輩者ではありますが、今まで出会った親方、諸先輩方に近づくよう技術を研鑽し、お客様に美味しいと言っていただけのような精進し、また後進に繋げていきたいと思えます。

2016年(平成28年)の土用丑の日は

7月30日

会誌「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