



江戸味散策

新東ファミリー

令和6年10月21日発行
発行所 (株)新東調理士会



第1回目は湯浅醤油について
梅雨空の7月1日和歌山県湯
浅町にある湯浅醤油蔵に行って
きました。

一般家庭でも身近な調味料であ

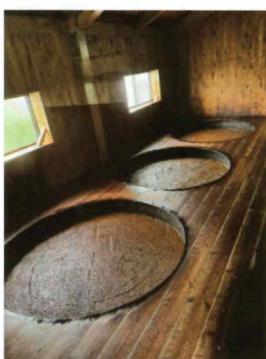
今年7月、醤油蔵、炭焼き、山椒
の実栽培の見学のため和歌山県
に行つてきました。
いずれも鰻店にとってなくて
はならない重要なものなので、と
ても興味深く見学させていただ
きました。会報誌ではこれを3回
に分けて特集していきます。



国産丸大豆100%使用

梅雨空の7月1日和歌山県湯
浅町にある湯浅醤油蔵に行って
きました。

通常、醤油の仕込みでは大豆を
蒸しますが、湯浅醤油では茹でま
す。大釜でじっくり煮込み、茹で
汁に五島灘の塩を混ぜ、醤油の仕
込み水として使います。この製法
を「古式製法」と呼びます。



醤油の深い味わいを生む古式製法

魯山人醤油やカレー醤油、燻
製醤油、金山寺味噌、カカオ醤
油、醤油アイス等珍しい商品が
たくさんあり試飲させていた
だきましたが、どれも美味し
かったです。

茹でた大豆に炒り割小麦を混
ぜて麹菌をかけて室(むろ)で3
日間ねかせた後、仕込み水、麹と
合わせて100年以上使用している
杉樽に仕込みます。この状態を

高く、絶好の鰻日和になると思
われましたが、仕入れ価格の高
騰により値上げをした店も多
く、またあまりの猛暑が仇とな
り、日中は出歩かない方が多か
ったのか思ったほど売上が良くな
かつたという話が聞かれました。
丑の日はゲリラ豪雨があつた
りと地域によって様々だったよ
うです。お盆を過ぎると一気に
静かになつたという声も聞こえ
てきました。

ただ、今年新規鰻店のオープ
ンは20軒ほどあり、高価な食材
ですが鰻の人気を感じました。

「もろみ」と言います。

杉樽の中のもろみを700日間
搾入れ(攪拌)し、酵素を送り

じっくり熟成させます。熟成し
たもろみは積み上げた重みで
自然にしみだすのを待ち、圧を
かけず半日から1日待ちます。

その後徐々に圧をかけ、3~4
日自然にまかせてじっくり時
間をかけて絞ります。

絞った生醤油を桶に入れ、不
純物を取り除き、火入れして2
週間冷まして完成です。

それぞれの工程を目の前で
見ることができ、醤油の芳醇な
香りの漂う蔵を見学できたこ
とはとても良い経験になりました。

2024年 夏の総評

湯浅醤油有限会社

明治14年創業
和歌山県有田郡湯浅町
湯浅1464
TEL.0737-63-2267
<https://www.yuasasyouyu.co.jp/>

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。



新東会 江戸前一コース

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

「食の安全」講習会 開催

9月18日「食の安全」に関する講習会を行いました。

司氏は加工食品診断士協会の代表理事等をされていました。

食中毒の発生率は飲食店からが65%と非常に多い数字になっています。

私たちの身体は優しくて、でも様々な菌を保有している。体内の環境により菌は良くも悪く働きます。悪い菌であっても増殖しなければ体内で免疫が退治してくれます。

理するワンウェイ方式は菌の繁殖を制御できますが、交差しその戻つそのままと菌

の繁殖に繋がります。

テイクアヘッド商品は、
はお客様がどのような状態
で保管され、いつ食べられた
かなどが分からないので、販
売する側で消費期限を設
定する等、充分な対策が必

漫画「美味 しんぼ」の101 巻から安部司

お知らせ情報

- ◆2023年オープン
 - ・3月10日（金）
東京ミッドタウン八重洲
うな富士
 - ・4月10日（月）
浦和 鰻 のぶはら
 - ・4月18日（水）
神奈川県大和市 割烹 勝
 - ◆2024年オープン
 - ・1月9日（火）
新橋 かねてつ
 - ・2月1日（木）
豊洲 千客万来 明月川
 - ・3月13日（水）
麻布台ビルズ まえはら
 - ・3月14日（木）
石川町 炭火うなぎ 百葉
 - ・4月15日（月）
永田町 北白川
 - ・5月17日（金）
成田 ふきぬき
 - ・5月中旬
西新宿 げんこつ鰻
 - ・5月29日（水）
自由が丘 うなぎ大黒屋
 - ・7月1日（月）
水道橋 うな重
 - ・7月3日（水）
五反田 うなぎ仁
 - ・7月4日（木）
神楽坂 うなぎや 神楽
 - ・7月17日（水）
丸の内オアゾ うなぎ きたお
 - ・7月23日（火）
鶴見 鰻処 仙
 - ・8月14日（水）
京都市東山 ひつまぶし鰻すみと
 - ・10月3日（木）
川崎 うなぎ これ幸い
 - ◆お悔やみ
 - ・令和5年1月
日本橋宮川 社長
日高 秀雄さん（享年94歳）
 - ・6月
渋谷花菱 大女将
阿部 泰子さん（享年92歳）
 - ・10月
会員 古郡 利朗さん（享年75歳）
 - ・令和6年1月
会員 石田 孝市さん（享年61歳）
 - ・6月
会員 倉川 栄さん（享年73歳）
 - ・7月
高津みや川
平岡 正己さん（享年64歳）
 - ・9月
会員 坂本 宣則さん（享年 74歳）
 - ・10月
松川本店 三田会長義母
田中 ハツエさん（享年103歳）

謹んでお悔やみ申しあげます

まだまだ半人前の自分ですが「この職人なら安心して任せられる」と言われるよう精進中です。

鰻業界に携わつて20年以上が経ちました。教わる立場から教える立場に変わり、勉強の毎日です。

今年も4月22日に新宿調理師専門学校、4月30日に駒場学園高等学校で鰻授業を行いました。

鰻プロフェッショナル講座 開催



浦和
「満寿家」

小野寺 康さん

—330.0064

+330-0064
埼玉県さいたま市浦和区岸町
7-1-3 TEL: 048-822-1101

次回は…

柴又「ゑびす家」の
鈴木 當之さんです。

2025年(令和7年)の土用丑の日は

7月19日土と31日木

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**