



国産、海外産、完全養殖、美味しくて安全、そして安定した価格。
今こそ日本の食のあり方が変わり始めている。

会報誌
新東ファミリー

第4号

発行所：株式会社新東調理士会
〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12
阿部ビル2階 TEL.03-3582-4721
<http://www.chourishi.co.jp>

特集

国産・海外産・完全養殖
美味しさの定義ってどこにある？

農林水産省に台湾・中国産鰻について直撃インタビュー

よつやく落ち着いたかと思われた中国産食品の問題が、ここに来てまた取り沙汰されています。そこで、農林水産省へ直接電話にてインタビューしてみました。まずは無理だとは思いましたが、農林水産大臣にお聞きしたいという旨を伝えました。当然ながら大臣は電話には出られないということで、代わりに広報部の方に言える範囲で教えて欲しいとして質問しました。

Q：今後、中国や台湾の鰻はどうなるのでしょうか？

すでにご存知かと思いますが、台湾産鰻については、台湾政府もこの問題を重要課題として、政府自らが台湾産鰻の安全性や美味しさのPRに取り組んでいます。こちらとしては、その安全性が確認できれば検討する予定という状況になっています。

一方、中国産については、これほどまでに次々と問題が出てしまいますと、早急に問題が解決するというのは厳しいように思われます。

国産神話がつづくかぎり海外産ブランドの確立は厳しい。

JAS法に基づく産地表示の問題が注目されています。今年の夏はスーパーの鰻より、専門店の方が安心できるというところで、専門店へお客様が流れるという傾向がありました。鰻を問わず現在、日本では国産が一番美味しい、国産が一番安全という国産神話があります。しかし、この国産神話のために、経営者にとってはコスト高という問題があります。この問題を解決するためには海外産鰻との共存が欠かせません。今後、台湾、中国の安全性が確立されたとき、どのようにPRするか、私たちにとても重要な課題と思われれます。

トピックス

未来の調理師向け
プロフェッショナル講座



九月二十四日（水）新宿調理師専門学校にて、本年度初のプロフェッショナル講座を開催しました。

講座は渋谷松川の高橋康孝氏による饅業界の講義、技術指導を担当していただきました。また、これまでサポート役として協力していただいていた若手職人も講師として、ひとつステップアップした指導を行なっていただきました。参加した生徒たちの生の声をインタービューしたのでここに掲載させていただきます。



生徒：イタリアンやフランス料理が人気だからという理由で就職先を決めたりはしません。実際、授業を受けて洋食から中華に変わった生徒もいたりします。これまで饅料理というジャンルがなかった分とても新鮮な感じでした。
この生徒以外にも同じような感想を聞きました。本年度はこの学校生徒2名を実習生として受け入れることもできました。この2名という実績を足がかりに今後も活動してまいります。

トピックス

現役職人向け
プロフェッショナル講座



十月十五日（水）新宿調理師専門学校にて第2回現役職人向けのプロフェッショナル講座が開催されました。本年度も学校生徒、現役職人も参加して、会場は賑やかな雰囲気の中、授業は真剣そのものでした。

例えば、昨年はじめて開催したときは、果たしてどれだけの人が参加していただけたのだろうか、講座としてどんな成果を上げることができたのか不安な部分もありました。あれから約一年半近くになり

ますが、その間、学校生徒向けの講座、老人ホームの訪問など様々な活動でたくさんの方々に江戸前蒲焼を伝えることができたと思います。

前回は現役職人と生徒を混合して授業を行いました。今回はその反省を踏まえて、現役職人、生徒と分けて授業を行ないました。生徒向けとしては捌き方、串打ち、蒸す、焼くの全ての構成を指導しました。現役職人には、中国、台湾、国産鰻を試食してこれが一番美味しいか。など現場で働く職人ならではの授業を行いました。この活動により業界全体がより活性することをお願いして来年度も開催してまいります。



世界初、成熟鰻の
獲得に成功！

水産庁と独立行政法人水産総合研究センターによる調査で、二ホソウナギの産卵場とされる海域で鰻の親魚とふ化してから二日～三日の個体を採取することに成功したそうです。両方を同時に獲得したのは世界初であり、今後、完全養殖に向けて大きな収穫となったと思われまます。

人工ふ化の研究は、産卵場での水深が解明されていないため、人工生産の過程で水圧、塩分濃度、餌飼料等の環境設定が難しい、とされてきました。

しかし、今回の調査では見事に成功。一部の関係者から、ジャボ二万種とは形態が異なるのでは？ という声もあり、今後の解明に期待したいところです。

※取材協力：日本養鰻新聞より

取引先お店紹介

赤坂ふきぬき



- 本店/東京都港区赤坂3-9-11
- 新宿高島屋タイムスクエア店 14階
- 柏高島屋ステーションモール店 S館7階
- 東武池袋店 地下2階
- 銀座 緑(炭火焼鳥酒場)
- 銀座 1stビル7階
- 銀座 緑 池袋店(和食と地酒)
- 東武百貨店池袋店1-3階
- お店からのコメント
調理担当スーパーバイザー 狩野幸一さん
厳選された活き鰻を使っています。また大正二年から使っている伝統のタレ、発祥を名古屋としていることから「ひつまぶし」にこだわりをもっています。



鰻 やつこ

- 東京都大東区浅草1-10-2
- 取締役社長からのコメント
矢野昌宏さん
できるだけ新鮮な鰻を備長炭を使って美味しく食べていただくことを心がけています。

鰻・日本料理 川松



- 本店/東京都台東区浅草1-4-1
- 別館/東京都台東区雷門2-15-7
- お店からのコメント
会長/松澤欣一郎さん
食材が高くなり、中々商売がしづらい時代になっております。しかし、美味しい鰻を提供することは忘れずに行いたいと思っております。

鰻蒲焼 前川



- 東京都大東区浅草1-43-7
- お店からのコメント
店主/大橋一鳥さん
第一に料理の本質である素材が良いもの、新鮮であるものを使う。第二に丁寧に仕事すること。第三にタレが基本だと思います。

FOOD ACTION NIPPONとは?

FOOD ACTION NIPPONとは、日本の食料自給率を向上させるための国民運動です。この活動は全国各地で開催されています。また、その活動内容も様々です。業界を活性化するヒントがあるかもしれないので、ご紹介いたします。

◎フードワークショップ

食の専門家による食育や国産の野菜などを使った料理実習などを開催。

◎LIVEマルシェ

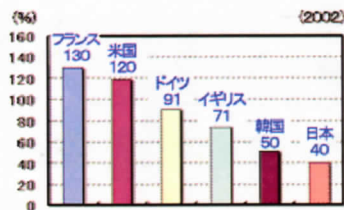
都心部など、例えば丸の内ビルなどにて、地域の農家の方たちが、それぞれ野菜を持ち寄って市場を開催。
ご紹介したイベントは一部ですが、例えば、江戸前蒲焼というブースがあってもよいのではないのでしょうか。

コラム

日本の食糧自給率とエネルギー事情

養殖鰻や食料の高騰により、皆さん様々な工夫などで苦心されていると思います。そこで、そもそも何故、このように食料が高騰してしまうのか調べてみました。
現在の食料高騰の問題はご存知の通り、運搬にかかる燃料の高騰や中国の食品問題などによる輸入規制などが原因とされています。しかし、主要先進国では日本ほど騒がれてはいません。一体何が原因なのでしょう。

日本の食糧自給率は40%



その最も大きな原因は戦後から続く、食料自給率の低下が原因とされています。上のグラフにもあるように日本は約60%の食料を海外から輸入しています。
一方、食材だけでなく、ガス、電気料金など、石油以外のエネルギーも高騰しています。都市ガスの燃料である天然ガスは石油の値段と比例している。その中で、日本の食料自給率も食料自給率と同じく、日本の自給率の低さが原因となっています。その分、日本では燃料電池の開発などが他国より進んでいるのかもしれない。

- (1) 日本のエネルギー自給率: **4%**
原子力を含めると: **18%**
- (2) 石油の中東依存度: **89%**
- (3) 日本の食料自給率: **40%**

出典: エネルギー白書、BP統計 他

2009年の土用丑の日は7月19日(日)と7月31日(金)です。

新東調理士会からのお知らせ

◇調理師専門学校向け プロフェッショナル講座

将来の若手候補者を育てるための授業です。
当日サポートしていただけるスタッフの方はご
連絡ください。

- ◎開催日:12月19日(金)
- ◎時間:1回目:9:00~/2回目:13:00~
- ◎会場:新宿調理師専門学校



新宿調理師専門学校へのアクセス

〒160-0023 新宿区西新宿6丁目5-3

- ・JR・小田急線・京王線・地下鉄都営新宿線
「新宿駅」より徒歩7分
- ・西武新宿線「西武新宿駅」より徒歩7分
- ・東京メトロ丸の内線「西新宿駅」より徒歩3分
- ・都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩5分

調理師大募集中!

新東調理士会では、調理師専門学校の生徒だけ
でなく、これから調理師になりたいという方も随
時募集しております。

私たちと一緒に業界を盛り上げて頑張ってみま
せんか?皆様のご連絡をお待ちしております。

◇第45回鰻供養

本年度も北青山 持法寺にて鰻供養が行われます。 〒104-0061 東京都港区北青山2-12-8
お忙しいとは思いますが、是非、ご参加ください。

- ◎開催日:11月5日(水)
- ◎時間:14:30~
- ◎会場:北青山 持法寺
- ・東京メトロ銀座線「外苑前駅」徒歩2分
- ・東京メトロ銀座線・半蔵門線・大江戸線
「青山一丁目駅」徒歩7分
- ・東京メトロ銀座線・半蔵門線・千代田線
「表参道駅」徒歩11分

プロフェッショナル講座でご協力頂いた方

- ◎小林 芳範 (川松) ◎飯田 敬人 (所属無し)
- ◎野本 修 (駒沢宮川) ◎小暮 義雄 (花菱)
- ◎松本 潤 (新宮川) ◎山口 徹 (渋谷松川)
- ◎西本 誠 (伊勢定) ◎高橋 康孝 (渋谷松川)特別講師

ご出産のお祝い!

◇小暮義雄氏(花菱勤務) 小暮 莉緒(こぐれりお)ちゃん

小暮義雄さんより一言メッセージ

10月17日無事娘が産まれました感無量です より一層仕事に励み 子供が
大きくなって 誇らしい鰻職人に慣れていく様に 日々精進したく思います。



編集部より

「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