

第6号

日本の伝統文化
を旅する情報誌

Shintou FAMILY

WBCにも負けない 「鰻」の元気パワー!



取材協力：鰻・牛舌料理 大乃 店主：大野雄次さん

特集 Feature

WBCにも負けない「鰻」の元気パワー

日本の二連覇で終わったWBC(ワールド・ベースボールクラシック)でしたが、野球を知らない人も含めて、日本は大いに盛り上がりました。この熱狂覚めやらぬ内に、会報誌も便乗して特集を組んでみました。何故? 会報誌にWBC? と思われるかもしれませんが、そこはご勘弁ください。

この不況の中、日本は今回のWBC日本チームの活躍に元気をもらったと思います。そこで元プロ野球選手、元プロサッカー選手に、現役時代、元気の源として「鰻」を食べていたか。インタビューしてみました。まずは「鰻・牛舌料理 大乃」として鰻屋を経営されている元プロ野球選手の「大野雄次さん」にお話を伺いました。

今回のWBCですが大野さんはどのように見ていましたか? 「日本が前回に続いて世界一になつてことは大変嬉しいことです。しかし、客観的に見れば、本当に真剣に参加していた国は

日本と韓国だけだったように思います。その他の国は本気モードではなかったと思います。そういう意味ではWBCもこれから回数を重ねて改善していくことで、より真剣勝負になっていくかもしれないですね。」

今回のWBCで凄いな! と思った選手はいますか?

「横浜ベイスターズの内川選手ですね。彼の凄さは打てるコースがたくさんあって、しかもいろいろな方向に打つことができ、とても凄いことです。」

それでは本題ですが、現役時代、鰻って食べていましたか?

「一般の皆さんと同じですよ。土用丑の日などに食べることはありましたが、ナイターの試合が終わってからだと鰻屋さんはお店が開いてないので、寿司や焼肉が多かったですね。」

最後に大野さんが鰻屋をはじめたきっかけを教えてください。

「現役引退も近づいた頃、神田きくかわさんと知り合いになったのが、きっかけです。今は、監督として子供たちに野球を教えたりもしていますが、鰻に限らず、たくさん食べる! と思っています。それが元気の源になると思いますので。」



つづいて今度は、元プロサッカー選手の小島光顕さんにお話しを伺いました。小島さんは広報・制作チームの知人でもありますが、名門国見高校から、東京農大、富士通を経てJリーグ創立と同時に、サンフレッチェ広島へ移籍。記念すべき、開幕戦で決勝ゴールを決めるなど、プロとして一〇年間活躍されました。現在は相模原市にて、フットサル場の経営、ジュニアユースの監督、CS番組「親子サッカー教室」に出演。多方面で活躍されています。そんな小島さんにスタミナ、そして鰻についてお聞きしました。「シーズン中の夏の暑い時期土用丑の日などは練習が終わってからは、食へに行ったりしていますね。夏場のサッカースタジアム、特に大阪の長居スタジアムは暑かったこと

を覚えていています。Jリーグが創立して、一週間に二試合というハードな試合日程になり、体力的な面。特にスタミナに関しては、最初の一年間は皆不安だったと思います。実際開幕してみると、日本中が大フィーバーとなったため、僕らも、その勢いでプレイしていたので、意外と問題なかったです。しかし、焼肉などは夏や冬に関係なく食べましたけど、夏に鰻を食べると自然とスタミナがついた気分になるんですよ。まあ、心理的なものなんですよ。けど、ちなみにジュビロ磐田との対戦では、すぐ隣りが浜松だったので、皆でタクシーに乗って鰻を食べに行ったこともありました。

今は子供達にサッカーを教えたりしていますが、あまりご飯を食べていないように思われます。やはり、スタミナの原点は、しっかりと食へることだと思えます。子供達も本物の美味しい蒲焼の味を知ると、もっと食べるのかもしれないですね。」

取材協力 小島 光顕さん

トピックス

プラスアルファ
＋αの力!
料理人の技
を引き立て
る器の魅力



美味しい料理を提供することも大切ですが、その美味しさをより引き立てる器も重要です。今回は「＋αの力!料理人の技を引き立てる器の魅力」と題して、古くから新東会とはお付き合い頂き、また毎年開催している「鰻供養」の際、輪島塗のお箸を提供していただいている藤八屋三代目当主、塩土正英氏にお話しを伺いました。まずは輪島塗の歴史、そのルーツを追ってみましょう。

「輪島」という文字は室町時代の中頃に登場しますが、それより遙か昔、古墳時代に、能登を「倭島(わのしま)」

と呼んだ言葉がその語源といわれています。

さて、このように古い歴史を持つ輪島塗ですが、その特長は、木口に麻布を貼り付けるというのが独特の技法です。さらに丈夫で長持ち、修理も可能ということが、長年愛用されている要因のひとつだと思われま。しかし、現在では重箱をプラスチックにするというお店も増えていきます。これは、お店の問題ではなく、使う人のマナーもあります。例えば、出前で配達した重箱を回収したら煙草の灰皿として使われていた。というケースもあります。これでは高価な重箱を配達用には使えません。お客様に美味しい料理を食へていただくために、これからは器の大切さを知っていただければと思います。



新東会と藤八屋の歴史

新東調理士会と藤八屋は、新東会長の湯浅巨、藤八屋二代目当主の奥田勇氏からのお付き合いです。五〇年以上にわたります。昭和三〇年頃は日本の高度成長期で、業界も次々と新店舗が建ち並び、とても華やかな時代だったと思います。これからも良き器を造って頂き、良きパートナーとして江戸前蒲焼の美味しさを引き立てて頂ければと思います。

輪島塗製造販売 藤八屋
☆工房長屋店☆
石川県輪島市河井町4-66-1
問合せ先：0768-23-1088

☆山本工房☆
石川県輪島市山本町脇田34-5
www.tohachiya.net/index.html
※藤八屋で検索してください。



漆物のある暮らしはじめてませんか?

藤八屋
輪島産漆



花菱
 東京都渋谷区道玄坂2-16-7
 電話：0120-26-2203
 営業：11:30~14:30 17:00~22:00
 定休日：日曜・祝日

お店のココがこだわり
 今でも渋谷のお祭りには、地域の代表として参加していますが、渋谷らしく伝統の味だけでなく、若い人も楽しめるようにしています。



鰻 渋谷 松川
 渋谷松川本店
 東京都渋谷区宇田川町22-1
 電話：03-3461-1065
 営業：11:00~22:00
 定休日：無休
 支店
 渋谷東急プラザ店
 渋谷駅東急東横店

お店のココがこだわり
 朝割いた鰻は昼に、午後仕込んだ鰻もその日の夜に提供。常に新鮮な料理をお出しすることを心がけています。

美味しさへの拘り
イチオシのお店
 このコーナーは新東調理士会と日頃お取引して頂いているお店をご紹介します。今回は若者が集まる街渋谷にて、営業四店舗をご紹介します。美味しさへの拘りは千差万別、しかし、日本の伝統料理、江戸前蒲焼への拘りは一つです。



ざっくりと渋谷の歴史

昭和7年10月1日、渋谷町、千駄ヶ谷町、代々幡町が合併し、東京市渋谷区として誕生しました。そして、昭和30年ごろを境に高層ビルが続々建設され、商業地区に加えてオフィス街が生まれ副都心化が進みました。渋谷と言えばファッション関係の店舗や百貨店などが多く若者の街として賑わっているが、現在進行中の再開発が完成すると、また新たな魅力が加わるかもしれません。



宮川食品
 住所、電話、時間、定休日は各店舗毎に異なります。

船橋西武店 池袋西武店
 浅草松屋店 リヴィン錦糸町店
 リヴィン田無店 東横のれん街店

お店のココがこだわり
 新鮮な食材を使って、一枚一枚丁寧に焼き上げております。



季節料理 多屋
 東京都渋谷区道玄坂1-10-2
 渋谷THビル地下1階
 電話：03-3464-6832
 時間：17:00~24:00
 定休日：日曜・祝日

お店のココがこだわり
 季節毎の旬の食材を使った料理をお出すというのが、一番のこだわりです。

コラム

うなぎパイ誕生秘話!

浜松と言えば鰻で有名ですが、同時に「うなぎパイ」というお菓子も全国的に知られています。今回はその誕生の秘話を追ってみました。

うなぎパイがこの世に誕生したのは昭和三六年(1961年)です。つまり今年で四八年になります。その元祖となったお店は静岡県浜松市にある和菓子店「春華堂」とされています。

最初はうなぎの形をお菓子に活かそうと、生地を細長くしたり、頭部をひねったりしましたが、試行錯誤の末ようやく今の形に辿りついたそうです。当時うなぎパイの値段は一本一五円、上生菓子が

三〇円、ケーキが五〇円の時代ですから、かなり高級なお菓子だったと思われれます。一人歩きしてしまったキャッチフレーズ

うなぎパイを全国的に広めたその要因にはあの有名なキャッチフレーズ「一夜のお菓子うなぎパイ」があります。が、実はこのお話し、当初は「一家団欒のひと時をうなぎパイで過ごしてほしい」という意味だったそうです。ところが、精力増強のうなぎと結び付けて、キャッチフレーズが一人歩きしていったそうです。実際、お店には数多くの問合せがあったようです。しかし、このキャッチフレーズが全国的に有名になったきっかけと考えれば、偶然とは言えまさにピタタリのネーミングだったと思われれます。

広報・制作チーム 中島

2009年の土用丑の日は7月19日(日)と7月31日(金)です。



第1回新東調理士会 せん

うなぎ大賞 作品大募集！

（うなぎ川柳）

前号で「うなぎヘキサゴン」として作品を募集しましたが、テーマが難しかったため、今回はわかりやす「うなぎ（うなぎ川柳）大賞」として作品を募集します。是非、参加して大賞をゲットしてください。

大賞 商品券1万円 **佳作** 家庭用包丁 **参加賞** 手ぬぐい

応募方法

新東事務所へFAXまたは直接渡してください。
※発表は会報誌8号にて発表させていただきます。

TEL 03-3582-4721
FAX 03-3582-5731

作品の例

伝統は
伝えてこそ
宝物。
作 うなぎ三中

新東からのお知らせ

新規オープンのお店

2009年3月25日 鰻 玄海 東京都中央区八重洲1-4-3 03-3271-0187

ご結婚・ご出産のお知らせ

- ◎岩瀬 久さん(神田きくかわ勤務) H20年10月24日入籍
- ◎宮城 直大さん(竹葉亭勤務) H21年2月28日入籍日
- ◎高梨伸夫さん(渋谷松川勤務) 長男 禮恩(しおん)君 誕生

プロフェッショナル講座のお知らせ

会員の方はご協力をお願いいたします。会員以外の方もご連絡お待ちしております。

- ◎開催日:5月21日(金)
- ◎会場:駒場学園高等学校

パソコン教室開催のお知らせ!

- ◎開催予定日:毎月2回 月曜日を予定
- ※参加する方は事前にご確認ください。
- ◎定員:5名まで ◎参加費:無料 ◎時間:16:00~17:30 ◎場所:新東調理士会事務所

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