

会報誌

新東ファミリー

第2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

バングラデイシユの鰻事情



先日、インド半島北東部に
あるバングラデシユ人
共和国に行つてまいり
ました。バングラデシユ
という国は、人口約1億
4千万人、面積は日本の
約4割ほどの国です。何
故、バングラデシユへ行
つたのかというところ、ある
貿易会社から「天然鰻が
大量に捕れるので活鰻、
加工として、日本に輸出
できないか?」すでに、
中国にはタウナギを輸出



しているもので、現地にし
て味を確かめて欲しい」、
そして、もうひとつは日
本へ来る留学生に飲食店
の調理や見習いとして、
人材を確保できないだろ
うか? ということで現
地へ行つてまいりました。
まずは、天然鰻ですが、
日本の蒲焼きを作る工程
で試してみたのですが、
頭が硬く身は薄く痩せて
いて脂肪の質、風味がジ
ャポニカ種と異なりクセ
があるようでした。皮も
少し厚いので江戸前の蒸
した蒲焼きよりも、こつ
つり地焼きの、ひつまぶ
しで食べたほうが合うの
ではないかと思ひました。

さて、バングラデシユ
の生活環境ですが、世界
の中でもかなり貧しい国
なようです。貧富の差が
激しく、国民の平均年収
は日本円にすると約5万
円弱、産業は農業が中心
ですが、近年は、縫製業
が盛んになっているそう
です。



しかし、人口の2割は
ホームレスで街の裏では
人身売買も行われている
そうです。毎日、数回の
停電や水道の水が飲めな
かったりと、普段平和な
日本で暮らしている私に
とっては、とても衝撃的
なことばかりでした。
今、日本では食べ残し
という問題がありますが、
私自身、もう一度自分を
見直す良い機会として体
験させていただきました。

プロフェッショナル講座③ 駒場学園



プロフェッショナル講
座の2校目として世田谷
区にある駒場学園高等学
校の食物科にてプロフェ
ッショナル講座を開催し
ました。講師にはお馴染
みの渋谷松川の高橋康孝
さんに全体の進行と指導
を担当していただきました。

また、駒沢宮川の野本
さんをはじめ、竹葉亭の
津守さん、花菱の小暮さ
ん、渋谷松川の青木さん、
新宮川の土川さん、それ



ぞれ講師として参加して
いただきました。
今回の受講対象は高校
3年生です。今回のプロ
フェッショナル講座によ
つて、我々の業界に入る
かどうかは未定です。し
かし、この授業を受けた
ことで、将来、鰻料理の
職人という選択肢も増え
たのは間違いのないと思
われます。
写真にある生徒は、焼
き上げのときに、指先を
火傷してしまいました。
一生懸命焼き上げようと
する、その姿を見ている
と、この活動が間違いで
はなかったことをあらた
めて感じました。また、
次回をもっとよりよい講
座となるように努力して
まいります。

取引先お店紹介

割烹 柳ばし 喜川



●神田明神店：千代田区外神田2-16-2
●日本橋店：中央区日本橋3-7-20

●お店からのコメント
女将さん(多辺田 喜美恵さん) 明治から続いている伝統のタレを守りつつ、「柳ばしに喜川あり!」と呼ばれるように努力してまいりたいと思います。

明神下 神田川本店



●本店 東京都千代田区外神田2-16-2
●お店からのコメント

明神下 神田川 社長(神田茂さん) 当店は辛口のタレを使っており、この江戸時代から続く伝統をいつまでも美味しくと思っていただけのように精進してまいりたいと思います。

うなぎ 川京



●総本店：東京都中央区八重洲2-10-2
●田園調布店：東京都大田区田園調布本町2-9-4
●鴨川店：千葉県鴨川市横渚2-18

●お店からのコメント
川京 若旦那(梅原哲さん) お客様にご満足いただけるよう食材を吟味し、丁寧な仕事を心がけております。

うなぎ割烹 偕楽亭



●東京都港区虎ノ門1-10-10アーバン虎ノ門ビル2F
●お店からのコメント

店長(飯野健治さん) 固定観念に囚われず、新しい鰻料理の美味しさを追求し、鰻の創作料理として、お客様にお出しできるようにしたいと思います。

夏の繁盛期だからこそ、疲れた体をリフレッシュ!

毎年のことですが、夏の繁盛期、皆さん疲れた体にムチを打って日々お店で働かれていることと思います。そこで、ちょっとした時間でも体をリフレッシュする方法をご紹介します。

リンパの流れを良くしむくみを解消!

立った姿勢のまま、足をクルクルと廻すだけで、リンパの流れを良くしむくみ解消に役立ちます。片足ずつ廻してみましょう。
※包丁を持っているときは危険なのでやめましょう。



上半身のコリに効果的!

親指と人差し指を挟み込むようにジワ〜と刺激。痛くない程度に10秒〜20秒ゆっくりともみほぐします。上半身のコリに効果的です。

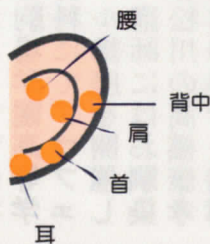
次に体の力を抜き肩甲骨を動かしプラプラ体操をしリラックスしていきます。

指を一本ずつもみほぐし手の平の中央(くぼんだところ)をジワ〜と刺激します。このとき深呼吸しながら行うとよりリラックスできます。



頭をスッキリ、モヤモヤを解消!

耳は疲れがたまっていると硬くなっています。もみほぐすことによって血行が促進されホカホカしてきます。脳に近いので即効性があり目や頭がスッキリします。



次回のプロフェッショナル講座は10月15日(水) 新宿調理師専門学校を予定しております。調理師様、経営者様も是非参加下さい。また、ご協力していただけの方はご連絡をお待ちしております。

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