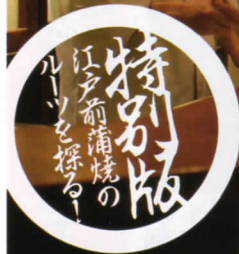




夏・特別版

夏・特別版

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.03-3562-4721
<http://www.chourishi.co.jp>



撮影協力：神泉いちのや

江戸前蒲焼のルーツを探る！

「江戸前」＝江戸前寿司と思われてはいないでしょうか？しかし、その歴史を紐解いて行くと、江戸前のはじまりは、鰻の蒲焼であったとされています。では、江戸前蒲焼はどこから始まったのでしょうか。今回、夏・特別版では「江戸前蒲焼」そのルーツを探ってみました。

●蒲焼の語源は諸説いろいろ

鰻の歴史は非常に古く萬葉集の巻16に登場します。蒲焼の語源については「鰻の口から尾まで竹串を通して塩焼きにしたものが、水辺に生じる蒲の穂に似ているから」（斎藤彦磨『傍廂』）。これが最も有力な由来とされています。もっとも江戸前蒲焼の「江戸」という名称は徳川家康が関東へ領地を移すまで待たなければなりません。が…

●江戸庶民にひろまった鰻の蒲焼

蒲焼の調理方法が確立したの

は江戸時代の初期ですが、鰻の蒲焼をひろめたのは、あの大発明家、平賀源内が夏にお客が少なくて困っている鰻屋のために「土用丑の日」という名文句を考えたのは有名な話です。捨てるのがないときれている鰻の高い栄養価を考えれば、夏の暑い時期に夏バテ防止としてひろがったのも、うなずけるような気がします。

では、もう一方の「江戸前」という名称はいつ誕生したのでしょうか。それは、徳川家康が江戸城前の浅い海を埋め立てて土地を造成した際（現在の宮城前、馬場先門の辺り）海だったところが沼に変わり、たくさん鰻が捕れるようになり、工事をしていた人夫たちがその鰻を捕って焼いて売りさばき、大儲けしたそうです。まさに、江戸（城）前の鰻蒲焼の誕生です。

その後、江戸前の海で捕れる魚介類も江戸前と呼ばれるようになりました。文頭でも紹介した「江戸前のはじまりは鰻の蒲焼だった」というのはこれを由来としています。

●粋でイナセが江戸前には似合う

江戸の庶民が「將軍様のお膝もと」と威張ってみても、千年の都・京都の雅に対抗できる伝統も文化もない江戸庶民が、苦肉の策として生み出したのが「粋でイナセな江戸前」という言葉である。今日では、格式が高い、伝統にとられ過ぎていると揶揄されることもある江戸前蒲焼。しかし、一つの食材をこれほど長く、その調理方法を追求している料理は江戸前蒲焼、そのものしかない。



粋でイナセな親方の浜中昭一さん

「いちのや」神泉店
 〒150-0045 東京都渋谷区神泉町 20-22
 TEL 03-5459-6862
 FAX 03-5459-6863

醤油と味噌が江戸前蒲焼を誕生させた!

この特別版が発行される頃は、間もなく北京オリンピックが開催され、日本全国各地で、話題となっているでしょう。しかし、その前にちょっと思い出していただきたい。それは水泳日本代表の水着問題。なんだか道具がよければ記録は伸びて、選手の能力は二の次? という感じでしたが、実際はそんなことはありません。日本選手のポテンシャルが、世界的に高かったから、記録が伸びたと考えられるのではないのでしょうか。



6代目当主 山田幹夫さん

ちよっと話がそれてしまいましたが、この関係は鰻の蒲焼とタレの関係にも同じことが言えます。タレの原料はご存知の通り醤油と味噌です。つまり、江戸前蒲焼のタレには醤油と味噌が欠かせないということ。このタレを探るべく愛知県海部郡蟹江町にて約140年前から

6代目当主が語る。味噌の魅力。

6月半ばの梅雨真っ只中の季節でしたが、現地では、甘強酒造、6代目当主である山田幹夫さん自ら工場や文化庁の登録有形文化財建造物となっている旧本社などを案内して頂きました。さっそく三河味噌について伺ってみました。

「実は、愛知県は尾張の味噌、三河の味噌と2つに分かれています。造り方は大きくは変わりませんが、誤解を招くといけませんので、甘強酒造の味噌として



甘強酒造 本社

社名の通り、私どもの味噌は甘く、強い。非常にコクのある甘味の特徴です。もち米を中心とした原料の旨みを最大限に活かして、さらに引き出すことが造り手として非常に気を使っております。鰻蒲焼のタレの場合には醤油と味噌が中心となります。つまり、タレ造りにおいては味噌が中心となります。もちろん鰻屋さんのタレは、お店の伝統や職人さん自身の拘りがありま

お話しをさせていただきます。愛知県は味噌の本場でもあります。その理由は、まず、水の良さ、そして気候の温暖さです。清酒の醸造も盛んで、日本で一番味噌の業者が多い地方でもあります。



バニラアイスに黒みりん

す。だからこそ、味噌も良いものが必要です。しかし、近年は「土用丑の日」に鰻を食べるという習慣が昔ほど多くないように思われます。現在は、食が多様化してきて、世界中の食べものが日本で手軽に食べられるようになりました。しかし、私たちの国の伝統料理である和食特に「うなぎ」料理の魅力については、味噌を通してもう一度伝えたいと思っております。

今回取材した甘強酒造では、味噌の魅力をもっと広げるためアイスクリームにかけて食べられる味噌、そのまま飲める味噌なども紹介していただきました。受協しない拘った味噌があればこそ、江戸前蒲焼の美味しさのタレが見えてくるようでした。



技と素材が織りなす 伝承の味わい
カンキョウ 甘強みりん

甘強酒造株式会社
〒497-0033
愛知県海部郡蟹江町大字蟹江本町
字海門96
TEL0567-95-3131(代表)
創業/文久2年(1862年)

東京営業所
〒104-0061
東京都中央区銀座8-1-9
STB-IIビル2階22号
TEL03-5568-5660
ホームページアドレス
http://www.kankyo-shuzo.co.jp



これが「ヌタウナギ」。おきそです！

韓国のおなぎ料理 コムジャンオ



我々日本人にとって、馴染みの深いおなぎ。意外と知られていないのが、海外でも食べられていることです。お隣の国、韓国ではおなぎの仲間「ヌタウナギ」が「コムジャンオ」と呼ばれ、庶民の味として親しまれています。「ヌタウナギ」は無類類ヌタウナギ綱で、おなぎに似ていますが魚類ではなく、深海魚です。体型はつなぎ状で、皮膚はベトベトとした粘膜に覆われており、目は皮膚に埋没して外見からは確認できません。

今回、日本でコムジャンオが食べられるお店があるとの情報キャッチし、新大久保にある「クイクイ」へ。店名は、韓国語で「焼く焼く」という意味で、趣のある韓国料理店の外観には、コムジャンオを模したかわいいうなぎの看板があり、店内は、本場韓国のレストランを思わせる。コムジャンオについて、料理長のバクさんにお話を伺いました。



「クイクイ」店内とご主人のバクさん



バックなどの高級皮革製品として重宝されてきました。最初に食べたのは、朝鮮戦争の時代に釜山で駐屯していた軍人だと言われています。それ以来、韓国では一般的な料理になったそうです。

そのコムジャンオ料理、さっそく味わって見ることに。日本の鰻料理とは、味も見た目も違い、焼肉スタイルで頂くようになっていきます。食感も、おなぎのようなフワフワ感はなく、イカのような食感で、こちらは「コチュジャン(辛みそ)」を使っただけの味か塩味で頂くことができます。タレ焼きと韓国焼酎・チャミスの相性はバックン！バクさん曰く「コムジャンオは、美容と健康に良く、女性の大好きなコラーゲンがたっぷり、男性にはスタミナ源として食べられています。」

韓国の鰻料理コムジャンオ、気になった人は、ぜひ「クイクイ」に行ってみてください。

住所 東京都新宿区百人町1-20
電話 03-3208-1363
営業時間 17:00~翌3:00 (L.O.翌2:00)
定休日 第一の口曜日

美と健康！夏バテ防止はやっぱり鰻

夏バテ防止に鰻。その他どんな効能があるのでしょうか。実は、女性にとって大切な、美容にいいものがたくさん含まれています。まずはビタミンA。

皮膚や粘膜を健康に保ち、夜盲症の防止、カロチンの吸収を助ける作用があり、一日に必要なビタミンAが鰻の蒲焼一人前でまかなえます。次にビタミンE。ホルモンのバランスをコントロールし、自律神経失調症を防ぎ、シミ・ソバカス・肌荒れに大いに効果があります。つまり、身体の健康だけでなく、美容にいいものが含まれているんです。もちろん、栄養のバランスを考えた食事の取り方も重要です。

夏バテの原因を事前にチェック！

夏バテの原因を事前にチェック！どのくらいのCMみたいなフレーズですが、事前に原因を

知っておくと、予防することもできます。

原因その1。「蒸し暑さで発汗作用が困難になる」。有効な対策は湿度を50〜40%に除湿。その他、シャワーで汗を洗い流したり、外出先では、おしぼりやウェットシートでふきとるのが効果的です。

原因その2。「冷房病」。これは、ずばり、クーラーの冷やしすぎです。外気温と室温の差を5度以内を設定するのがポイントです。

原因その3。「熱帯夜の睡眠不足」。これも、ずばり、熱帯夜による睡眠不足が原因です。寝室の温度を寝始めはちょっと暑いと感じるくらいが快適室温になります。この3つの対策と、鰻の蒲焼を食べれば、美しく健康で楽しい夏を過ごせるかもしれません。



宝醤油株式会社
東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目4番1号
日本橋FKビル4階
電話：03-3667-3621(代表)



相生ユニビオ株式会社
■東京支店
〒135-0045 東京都江東区古石場2-3-7
TEL03-3642-9961(代表)
FAX03-3642-9964
ホームページURL
<http://www.unibio.jp/>

2008年土用丑の日は7月24日(木)と8月5日(火)です。

江戸前蒲焼を多くの人たちへ

新東調理士会では、江戸前蒲焼をより多くの人たちへ食べていただくために様々なボランティア活動を行っています。その活動には鰻料理店からボランティアとして職人さんを派遣していただいたり、問屋さんから養殖鰻を無償で提供していただいております。この活動はあまり知られていないため、ご紹介させていただきます。

子供たちへ美味しい江戸前蒲焼を

東久留米市にて宮崎豊店様が地域との交流を目的に主催する「餅つき大会」にボランティアスタッフとして参加しました。



私たちがこの「餅つき大会」を通して、人から人へ伝えることの大切さを学びました。

家族へ友だち、友だちへ家族へ、良い活動は呼びかけると自然に大きな輪となり拡がることを教えていただきました。

高齢者の方へ懐かしい味を

神奈川県伊勢原市にある特別養護老人ホーム「泉心荘」にて、高齢者の方たちに美味しい鰻を食べていただくボランティア活動を行いました。

高齢者の方たちもこの日を楽しみにしていたらしく、2週間ほど前から「今日、鰻屋さんたちは来るのかい？」などと、楽しみにしていたそうです。

高齢者の方たちは、私たちが幼かった頃、



一生懸命働いて日本を支えてくれた人たちです。その人たちに美味しい鰻を食べ

ていただき、その香りや味を懐かしんでいたために開催しました。

調理学校での講習会を開催

調理師専門学校や高等学校の食物科にて、鰻料理の魅力を伝える「プロフェッショナル講座」を開催しました。

講義では、鰻料理の歴史の変遷や昨今のヘルシー志向に対応した新しい鰻料理などの講義からはじまり、調理の実演では、現役職人たちによる、さばき方や串の打ち方、白焼き、蒲焼きなど全ての調理方法を指導しました。

このイベントを通して、将来の職人候補となる若い人たちに、鰻料理の世界を少しでも感じて頂けたかと思えます。



【協力スタッフ】

- 駒沢宮川/野本修
- 竹葉亭/津守茂樹、松村英和
四谷章裕、金盛淳三
- 伊勢定/西本誠
- 渋谷道玄坂 花菱/小暮 義雄
- 新宮川/柴田宜明、松本潤、
土川健雄、永島和也
- はせ川/長谷川充、塩沢彰
- いつもや/東根良一郎
- いちのや/稲木 保紀、小川禎治
- 地鰻・大黒屋/小笠原 弘
- 宮川本店/山口稔、小林秀之
- 渋谷松川/高橋康孝(特別講師)、青木裕一、山口徹、島田歩

【鰻の提供、その他協力】

- 株式会社 森崎 勝
- 株式会社 丸豊商店
- 中野燃料
- はせ川(大森西)
- いつもや(日本橋)

造らず育てる…
自然熟成の本みりん。

ココノエ本みりん

<http://www.kokonoe.co.jp/>



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、編集部にご連絡をください。

TEL.03-3582-4721