

第9号

日本の伝統文化
を旅する情報誌

Shintou FAMILY



古きを学び新しきを知る。 新東調理士会の歴史と昭和の鰻業界

特集 Feature

古きを学び新し きを知る。新東 調理士会の歴史 と昭和の鰻業界

百年に一度の世界同時不況という現在、特に経営者の方は苦勞されていることも多いと思われまふ。その不況を乗り切るための施策として、ワーキングシェアなど、今までになかった仕事や経営のあり方を模索しているのが現状です。そこで今回の特集は、鰻業界が最も華やかだった昭和三〇年代にスポットを当て、何が学べるものがないか、新東調理士会の歴史と共に、湯浅巨に語って頂きました。

新東調理士会が設立されたのは昭和三八年ですが、元々、湯浅巨の実家が鰻屋を営んでおり、その修行として昭和三〇年に銀座大和田に見習いとして鰻業界に入ったのがきっかけです。その後、昭和三六年につきじ宮川本塵に入り、昭和三八年、宮川赤坂店のオープンにともない職人兼調理師の紹介業として、現在の新東調理士会の母体が設立されました。この紹介業設立に

あたっては、当時の宮川本塵社長であった麻藤俊雄氏など多く方にご尽力をいただきました。このサポートがなければ現在の新東会はなかったと思われまふ。その後、もつと優秀な職人を紹介してほしいという依頼も増え、昭和四三年に紹介業のみに専念することになりました。当時は、日本国中が高度成長期で全てが華やか、そしてたくさんのお客さんがオープンしました。新東会に在籍していた職人も四五〇人ほどいたと思われまふ。

規制緩和の無い時代、その恩恵と厳しい労働規制

現在は規制緩和により、紹介業、人材派遣業ともに随分と楽になった部分もあります。しかし、当時は規制緩和などは無い時代です。労働省は在籍する職人の経歴年数を重視していたため職人を一人登録するだけでも様々な手続きが必要でした。また、現在は五年に一度、労働省に許可の更新をしています。が、当時は一年に一回で、毎年その更新準備に追われていました。お話は変わりますが、当時は親方がお店から給料を受取り、それを他の職人たちへ配分するという方式でした。つづく、

今では考えられない方式ですが、当時はそれが当たり前前の時代でした。しかし、今では考えられないと思われるこの方式に、現在の不況を生き抜くヒントが隠されているようにも思われます。

厳しい親方制度だった時代だったからこそ、生き抜く力に身につけた職人

現在、鰻業界も若手職人の不足により職人の育て方も大きく変わりつつあります。しかし、一昔前までは三年経ても雑用が当たり前でした。このため職人たちは先輩たちの技術を盗み、給料の良い職場を探すと、自分自身が生きていくための道を常に探していました。一方、親方も弟子となる職人を守るため、経営者と交渉する役目がありました。また、優秀でなければ多くの職人を抱えることもできません。現代社会でこの方法を取ることは難しいですが、師弟関係には良い面もたくさんありました。この不況を乗り切るためには経営者と職人がお互いに信頼しあう必要があると思われれます。昭和30

年代、鰻業界はとても華やかな時代でした。しかし、より良い職場環境を作っていく厳しい時代でもあり、人と人のつながり、お互いの助け合いが生きていた時代だったように思われます。

これからの鰻業界にとって大切なこと

みなさんもご存知だとは思いますが、鰻の消費量は年々減り続けています。その原因は様々だと思えます。しかし、やはり専門店ならではの美味しい鰻を提供していくことが大切だと思えます。新東会も若手職人たちが連携して思考錯誤しながら江戸前蒲焼の魅力を伝える活動をしています。先にも述べましたが、人と人のつながりで、江戸前蒲焼を皆さんと共にもう一度盛り上げて行ければと思います。

新東調理士会会長 湯浅 亘



トピックス

おもしろ! 珍ウナギ集
冠に鰻とい
うタイトル
の名作珍作

お店の名前や料理以外で、冠に「鰻」というタイトルが付いているものと言えば、圧倒的に本が多いと思われれます。しかし、実はいろいろなジャンルにもあります。有名無名を問わずみなさんにもご紹介します。



◎映画「うなぎ」

一九九七年公開の日本映画主演は役所広司・清水美紗。監督・脚本は今村昌平という豪華なメンバーの映画です。内容はベトナムである鰻にだけ心を開く理髪店を営む中年男性と自殺を図った女性との心の交流を描いた物語です。

◎漫画「ウナギイヌ」



みなさんもご存知、赤塚不二夫さんの名作漫画「天才バカボン」に登場するキャラクタールです。イヌの父とウナギの母との間に生まれました。故郷は浜名湖で、現在は浜松市のマスコットキャラクタールとして活躍しています。パチンコなどでは、赤いウナギイヌや白いウナギイヌなども登場し、一味違った方面でも注目されています。

◎歌「うなぎのじゅもん」



うなぎ、ハイ発祥のお店、春華堂のうなぎバイ公式CMソングとして作られています。童謡とポップスがほど良くミックスされた歌でCDも発売されています。さらに「うなぎのじゅもん体操」という体操もあり子供たちには大人気となっています。



商売繁盛にノレン

辞書で暖簾(のれん)という漢字を調べると日本の建物や部屋の入口に仕切りとして垂らす布のこと。と書いてあります。今更、説明するまでもありませんが、元々は直接風や光が入るのを防いだり、「寒さよけ」として取り付けられたのが始まりとされています。居酒屋などでは布の替りに荒縄を並べて垂らしたのもあり、これを縄暖簾というそうです。戦前までの飯屋や居酒屋では客が出て行くときに、肴をつまんで汚れた手をちよっと暖簾で拭いていく、という習慣があり「暖簾が汚れているほど繁盛している店」という目安になっていたそうです。

広報・製作チーム



はせ川
 東京都大田区大森西2-4-4
 電話：03-3761-5282
 営業：11:30~14:00 17:00~20:30
 定休日：水曜日

お店のココがこだわり
 創業約90年の秘伝のタレを使い、立て場から新鮮で美味しい鰻を運び、すぐに捌いて鮮度の良い鰻をお客様にお出ししています。



割烹うなぎ 竹乃家
 調布市多摩川5-31-1
 電話：042-482-2411
 営業：11:30~22:00
 (ランチ11:30~14:00)
 定休日：日曜日(営業の場合も有り)

お店のココがこだわり
 季節の会席料理や国産の新鮮な鰻を備長炭で焼いてお出ししています。個室もあるのでゆったりと楽しめます。

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。今回は住宅街、駅近くで営んでいる三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。



炎を使った調理は食育にもつながる

近年、食育が注目されていますが、食育の基本は五感です。その五感とは、人間が持つ5つの感覚、視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚のことですが、本来、動物や人間が外界を感知するための感知能力として備わっているものです。しかし、この感知能力が失われつつあるということで、食育が誕生しました。ガス会社などでは、IHクッキングヒーターに対抗するため、炎を使うことの大切さを食育として、何故、炎で料理すると美味しくなるのか3年間かけて科学的な実験をしたそうです。結果として科学的な証明をすることはできなかったようですが、その実験の一つに、IHで調理した料理、ガスコンロで調理した料理、出来立てのときの味は、大きくは変わらないそうです。ところが、時間をかけて食べてみると、明らかにガスで作った料理が美味しく感じるという結果が出たそうです。これは江戸前蒲焼にも同じことが言えるかもしれません。



うなぎ串の坊
 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-4
 電話：042-221-3554
 営業：11:00~19:00
 定休日：年中無休

お店のココがこだわり
 うなぎ蒲焼専門店として毎日、国産の新鮮な鰻を一串一串丁寧に焼き上げて美味しく食べていただけるように心がけています。

電気ウナギと言えは、ご想像のとおり電気を自分で発電して敵を威嚇したり、しびらせている間に逃げてしまおうというすごい生き物です。体長九センチほどのものでは、何と！八六六ボルトも発電したという記録があるほどです。日本での家庭用の電圧が百ボルトなのでこの電圧は、とても危険な存在です。とは言ってもアマゾンの人たちはこの電気ウナギを捕獲しています。ではどうやっていのでしょうか。電気ウナギといえども実は高電圧を出せばなしというのでは疲れてしまいます。ましてや人間にまわりを囲まれては、いつまでも発電

コラム
電気ウナギも停電する！
 電気ウナギのことをブラジル語でボラケーといいます。インディオ語で「手のこと」はRoupa(手)は眠る、つまり気絶のことで、手がビリビリしびれる事を意味しています。体長が大きいため、さぞかし大きな蒲焼きが出来ると想像しがちですが、この電気ウナギは非常に脂っこくてウナギの蒲焼きには適さないそうです。



するわけにはいきません。ついには、さすがの電気ウナギも疲労の果てに放電できずに「停電」してしまいます。

2010年の土用丑の日は7月26日(月)です。



新東からのお知らせ

「鰻調理実習授業」講師としてお手伝いのお願い

今年も昨年に引き続き新宿調理師専門学校にて「鰻調理実習授業」を開催することになりました。今回も活鰻の捌き、串打ち、蒸し、焼きの一通りの工程を、生徒さんに体験してもらい、最後に出来立ての「うな丼」を試食していただきます。

その調理工程を実際に職業とされている皆様にお手伝いいただき、生徒さん方に教えていただきたくご連絡させていただきました。

普段、忙しい中であまり考える機会もないかとも思われますが、改めて初心に戻ることによって気づかされることもあります。また、人に教えることもよい経験になるかと思えます。

是非ともこの機会に講師としてお手伝いいただきたくお願い申し上げます。

記

◎場所 新宿調理師専門学校 新宿区西新宿6-5-3

◎日時 平成21年9月24日(木) 13:00~16:30

平成21年9月25日(金) 午前の部:9:00~12:30

午後の部:13:00~16:30

※当日の交通費、食事はこちらで負担いたします。



アクセス方法

- ・JR新宿駅西口から徒歩5分
- ・大江戸線都庁前駅から徒歩5分
- ・丸の内線西新宿駅から徒歩2分
- ・※アイランドタワー隣のビルです。

新装オープンの店舗紹介

◎和田平 浅草店 台東区浅草1-37-5 TEL03-3845-5278 6月14日オープン

◎三代目 むら上 品川区東大井5-7-15 TEL03-5479-4808 6月オープン

訃報

◎磯 芳松(いそ・よしまつ)さん新東調理士会会員、8月24日亡くなられました。

謹んでご冥福をお祈り致します。

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