

第11号

日本の伝統文化
を旅する情報誌

Shintou FAMILY



特集 Feature

大行列で並ぶ 江戸前蒲焼の お店！

一月八日（日）芝浦アイランド自治会が主催する「芝浦アイランド島祭り」に参加しました。このお祭りは、一月一日に港区最大の自治会として発足した「芝浦アイランド自治会」の記念すべき第一回イベントとして、地域住民、近隣住民の方たちとの交流を目的に開催されました。私たち新東調理士会はNPO法人「海塾」さんのブースにて江戸前蒲焼の出店や、鰻を捌くデモンストレーション、つかみ取り大会、芝浦運河にて鰻の放流会など、来場される方たちに楽しんでいただきました。

そもそも何故このイベントに参加したのかというと、会報誌の特集で、芝浦運河に鰻が生息するという情報があり、その芝浦運河をキレイにする活動をされているNPO法人「海塾」さんを取材したことが、きっかけとなりました。特に毎年開催している鰻供養、その供養の後に芝浦運河に鰻を放流していることに、強く興味を持たれたよう

で、それでは一緒にやってみようとなりました。お祭りの当日は、パフォーマンスショーや工作教室、体力測定、農産物の物産展、焼きそば、などの出店と盛りだくさんで、たくさんの方の来場者で大賑わいとなりました。



そんなお祭りの中、新東会は他のブースの方とは少し違い、「見る」「触る」「食べる」をテーマにお祭りに参加しました。まずは見る鰻として、港区立子ども園児童高齢者交流プラザという会場にて、鰻を捌くデモンストレーションを開催。見学に来るほとんどの方が、生きた鰻を捌くのを見るのは初めてだったようで、怖がる人、興味津々の人、大人から子供まで、様々な反応があり非常に有意義なコーナーであったと思います。更に、この捌いた鰻を...。つづく

今度はメイン会場に移動し、江戸前蒲焼の出店として「うな丼」を販売しました。すると…。あっという間に三〇人ほどの行列ができ、その後も行列は増え続け、当初予定していた二〇〇食分の鰻は完売したため、急遽、鰻のつかみ取りと放流用に用意した鰻も追加し、合計三〇〇食のうな丼を食べいただきました。目の前で焼いた鰻を五〇〇円で食べられるというのは、とても魅力的だったと思われるます。新東会としては、用意した鰻が完売したことよりも、たくさんの方に食べていただけたことが、何よりも大きな収穫となりました。



また、うな丼の出店の前では「鰻のつかみ取り」コーナーがあり、子供たちは用意したプールの中に落ちるのではありませんか！と心配するほど、夢

中になってチャレンジしていました。そして最後にそれぞれが捕まえた鰻をビニール袋に入れて、芝浦運河に放流しました。このお祭りは来年も開催することになっており、新東会としても、来年度はもっと江戸前蒲焼を知っていただけるように工夫して参加したいと思っています。



サポートスタッフのご紹介
今回のお祭りでご協力いただいたスタッフです。ありがとうございました。

- ◎高橋 康孝さん（渋谷松川）
- ◎津守 茂樹さん（竹葉亭）
- ◎小暮 義雄さん（花菱）
- ◎見波 左門さん（美国屋）
- ◎石嶋 直人さん（赤坂宮川）
- ◎鰻の提供 丸豊さん

トピックス 第四六回 鰻供養



平成二十一年一月四日。晩秋の穏やかな午後、北青山の持法寺にて、「第四六回鰻供養」が執り行われました。この法要は、普段我々が食の糧にさせて頂いている「うなぎ」に感謝し、甲いの意を込めて毎年行っております。

当日はお取引頂いているお店のオーナーさんをはじめ、来賓として、養殖業者を代表して漁協役員の方や活鰻卸問屋、タレ、味醂メーカーなど、関連業者も含め多くの方に参席して頂きました。

まずは、主催者として湯浅巨より、経済不況による飲食業界の低迷、養殖鰻の品質向上、美味しい蒲焼を消費者に



提供することへの努力などをご挨拶とさせて頂きました。

続いて来賓として、全蒲運理事長及び大江戸社長の涌井恭行様、東蒲組合理事長及び渋谷松川社長の三田俊介様から、祝辞を頂くとともに、昨年に続き、今年も産地偽造という問題があり、消費者への不感から蒲焼の消費力を落とされていること、国産鰻にこだわることが故の輸入ものとの値段の格差、来年度のシラス相場についての展望などをお話して頂きました。

その後、ご任職による鰻供養の読経の中、参加者全員で焼香を行い、最後に、伊勢定の富田運右衛門会長より、ご挨拶をいただき、約一時間に及び法要が営まれました。

法要終了後は、来年度の豊漁を祈願して稚魚を放流し、無事に第四六回目の供養を終えることができました。



幕末の戦士と備長炭の面白い関係

美味しい蒲焼を焼くために欠かせない存在の備長炭ですが、その誕生の一説に、幕末、明治にかけて活躍した由利公正が関わっていたとされています。

由利公正は徳川家の旗本である福井藩の藩士でしたが、日本の統治を幕府ではなく、天皇を中心とした新政府へ移行しようという考えがあったため、一時期、自宅謹慎となっていました。その間、何もすることができないため、様々な物を発明したそうです。その一つが備長炭とされています。

幕末当時はどの藩でも、財政難だったため、長く使える備長炭は、画期的な発明だったのではないのでしょうか。



東京都渋谷区代々木1-45-6
 電話：03-3374-7955
 営業：11:30~14:00 17:00~20:45
 ランチ営業
 定休日：日曜・祝日

東京都新宿区新宿3-25-6
 電話：03-3352-5884
 営業：11:30~22:00
 定休日：水曜日

お店のココがこだわり
 美味しい鰻を食べていただくために、新鮮なものをその日に出すことを鉄則として心がけています。

お店のココがこだわり
 お店が新宿の駅からも近いということもあり、鰻以外にも、すき焼き、ひぐ、など、豊富なメニューを揃えています。

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。今回は新宿、代々木、新橋にて、営業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。

美味しさへの拘り
イチオシのお店

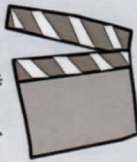
NHK時代劇ドラマ「咲くやこの花」

佐野史郎さん(鰻職人役)への技術指導は順調!

会報誌10号でもご紹介しました。NHK時代劇ドラマ「咲くやこの花」、鰻職人役の佐野史郎さんへの技術指導として、撮影協力していますが、緑山スタジオでの撮影は順調にすすんでいます。お時間がある方は是非、ご覧ください。

【放送予定】

- ◎総合・デジタル総合
 2010年1月9日から 毎週土曜午後7時30分~8時
- ◎BSハイビジョン
 2010年1月8日から 毎週金曜午後6時~6時20分



【番組名】土曜時代劇「咲くやこの花」<全10回>

【出演】成海璃子(こい)、平岡祐太(深堂由良)
 余貴美子(そめ)、寺田農(門田伯耆守)、佐野史郎(信助)
 松坂慶子(佐生はな)ほかの皆さん



東京都港区新橋4-14-1
 電話：03-3436-0550
 時間：16:00~23:50
 定休日：日曜・祝日

お店のココがこだわり
 新橋という場所柄、仕事帰りのサラリーマンの方たちに、美味しい料理やお酒でくつろいで、楽しんでいただきたいと思っています。

コラム

村上春樹の「うなぎ」って何?

小説家の村上春樹さんは、みなさんご存知だとは思いますが、実は鰻が大好きってご存知でした?村上春樹さんと言えば、ノルウェイの森の大ヒットをきっかけに村上春樹ブームが起きるほど、大人気の小説家です。その作品は日本国内だけでなく、海外でも評価が高く、日本を代表する作家となっています。その村上春樹さんは小説を書くときに独特な手法を用いているそうです。その手法がなんと「うなぎ説」。これだけだと何のことかさっぱりわからないと思いますが、要約すると、小説を書くにはまず作家がいて、それを読む読者がいます。

しかし、この二者だけでは、良い作品にはならないそうです。そこで登場するのが「うなぎ」。このうなぎが第三者として村上春樹さんの作品を客観的に見て評価するそうです。ますます、わかりにくくなったかもしれませんが、小説のあるシーンで作者はこう考えた、でも、読者はそれでは納得しないのではないかと?どうしたらいいだろう?となったとき、うなぎに聞くそうです。そして、うなぎは客観的に見て答えてくれるそうです。

そもそも第三者的に作品を見直したい、という手法なので、うなぎでなくてもいいそうですが、単に村上春樹さんは、うなぎが大好きなようで、そのため「うなぎ説」としているそうです。

僕の意見が人気作家を支えているんだネ!



2010年の土用丑の日は7月26日(月)です。



第11号

大賞

第1回新東調理士会

うなぎ川柳作品紹介&大賞発表

今年も残りわずかとなりましたが、第一回新東調理士会「うなぎ川柳」の作品紹介と大賞者を発表したいと思います。みなさんお忙しい中、ご応募いただきまして大変ありがとうございます。どの作品も甲乙付けがたい大作となっております、みなさんの仕事ぶりが見えるようで、主催者としても大変うれしく思います。今回、ご応募されなかった方も次回は是非、ご参加ください。ありがとうございました。

うまさ出す
ながねんつちかう
技術なり

新東会からのコメント
う・な・ぎ、という文字、職人としての気持ちもある良い作品だと思います。

佳作

- ◎サイフさえ 捨てるどこない エコうなぎ
- ◎どの部位も ゆるせば毎週 鰻食べ
- ◎写メ送り 今日ランチは うなぎだ!
- ◎寿司よりも 大ご馳走は うなぎ重だ!
- ◎記念日は 鰻コースと 決めてます
- ◎高いのは フファミリーセット 考えて!
- ◎小骨食べ 自分の骨が 強くなる?
- ◎汗かくと 鰻食べたい 私だけ?
- ◎高いです! うなぎ重でなく 調理技
- ◎金欠で 鰻の匂いで 我慢する
- ◎安い酒 鰻があれば 特級酒
- ◎個人の作品

佳作

- ◎丸茂芳雄さんの作品集
- ◎あのみ 団扇で扇いで 醸し出し
- ◎生命力 タレと出会って 滋味香り
- ◎マリアナで 生まれた僕は ジャポニカ種
- ◎他魚は 流通も今だ出来る 完全養殖
- ◎年一度 あこがれ会える 丑の日に
- ◎コラーゲン サプリで採るより 効果有り
- ◎鰻屋の 外まで漂う 良い香り
- ◎鰻屋に 今も生きづく 江戸文化

大賞

- ◎さらばーと横浜世田谷宮川一同様の作品
- ◎さきました 串打ちました 焼きました
- ◎土用丑 土曜でもなく 牛でもなく
- ◎うなぎ道 さいて串打ち 焼く一生
- ◎白焼きを オツだね肴に 酒一献
- ◎きも焼に 白焼き蒲焼 しめうなぎ
- ◎うまさ出す 長年つちかう 技術なり
- ◎きも焼は どうでもいいけど 苦くねー
- ◎ひつまぶし 名古屋で生まれ 全国区

大賞 商品券1万円 佳作 家庭用包丁 参加賞 手ぬぐい 大賞、佳作、参加賞、それぞれの方に送呈します。

コンサルティング業務

イベントや広告チラシ、ウインドウディスプレイなど、店舗PRのプロモーションについてのコンサルティング業務を開始しました。お気軽にご相談ください。

ご出産のご案内

- ◎小川太郎さん(小川家)長男 12月18日お誕生 小川 太一(おがわ たいち)君
- ◎佐藤孝雄さん 次男 12月20日お誕生 佐藤 孝太郎(さとう こうたろう)君

新規オープンのお店紹介

- ◎11月4日新規オープン:「玄」中央区八重洲1-4-3
- ◎11月13日新規オープン:「赤坂ふきぬぎ 大丸心齋橋店」
大阪市中央区心齋橋1-7-1 大丸心齋橋北館13F

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