



ホクホクの蒸し上がりに思わず歓声を上げる生徒たち

会報誌 新東ファミリー

創刊号

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.03-3552-4721
<http://www.chourishi.co.jp>

次世代につなぐ、職人の技

新東調理士会は、昨年6月より新宿調理師専門学校におきまして、鰻料理の魅力伝えるイベント「プロフェッショナル講座」を開催してきました。

この講座の第1回は、鰻料理・日本料理の魅力を伝え、調理師の技術向上を目指すために行われ、参加者は、新東調理士会加盟店の鰻職人の方々と鰻料理の実演を二目みたいと熱心な生徒で講義室は一杯になりました。第2、3回は、明日の料理人を目指す生徒たちに最前線で働



熱のこもった講義に生徒たちも真剣です

く職人の技術を通して、少しでも鰻業界に興味を持って頂き、一人でも多くの鰻職人を増やしたいとの思いで開催しました。行った講座の内容としまして

は、新東調理士会次長・湯浅祐司から講座の主旨説明があり、ゲスト講師の渋谷「松川」総料理長・高橋康孝氏による講義と調理の実演が行われました。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の提案など伝統料理が新たな局面を迎えていると言った興味深い話をされておりました。

調理の実演では、高橋氏と若手の職人たちがうなぎのさばき方や串の打ち方、白焼き、蒲焼きなど全ての調理を丁寧な何度も手を止め、生徒たちに説明しました。実際に生徒と一緒に包丁を握る場面もあり、初めて串

を打った生徒が1cmを打つのに一苦労でした。こうしたプロの長年の技を、目だけでなく体を使って体験することは、生徒たちや職人の方々にとって、とても良い経験になったのではないのでしょうか。このイベントを通して、参加者に意外と知られていない鰻料理の世界を少しでも感じて頂けたかと思えます。



実際に鰻を焼いてもらいました

新東調理士会では、今後も懸念される若手職人不足を補うため、人材の確保に努める所存でございます。この度は、新東調理士会加盟店の職人の方々並びに関係者さまのご理解、ご協力に対しまして、まことにありがとうございました。

トピックス 第44回うなぎ供養



供養には多くの方が参加されました

2007年11月14日。晩秋の穏やかな午後、北青山にありま
す持法寺にて、「第44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。

法要は、新東調理士会会長・
湯浅巨より挨拶、次長・湯浅祐
司よりの現状報告が伝えられ
ました。次に参加者を代表し、
日本橋「伊勢定」会長・富田運
右衛門氏、築地宮川本廬「社長・



北青山・持法寺

渡邊安良氏、日本橋「高嶋家」
社長・鷺尾誠一郎氏よりご挨拶
があり、淡水魚卸業の千住「鮎
興」社長・内田文司氏は、今後
国産の養殖ウナギが入手困難に
なり、多少なりとも外国産の養
殖ウナギを使用しなければなら
ない状況を明かしておりました。

その後、ご住職による鰻供養
の読経の中、参加者全員で焼香
を行い、約1時間に及ぶ法要が
営まれました。法要後は、別室
にて参加者で軽食をとりながら
の懇親会が行われ、各人情報交
換や近況報告が行われました。
懇親会の後、豊漁を祈願し、稚
魚の放流を行いました。

ボランティア活動

子供たちに 美味しい蒲焼を



2007年12月23日(日)に
東久留米市中央町にある、宮崎
畳店工場にて「餅つき大会」が
開催され、私たち新東調理士会
もボランティアスタッフとして
参加しました。

この「餅つき大会」は主催者
である(株)宮崎畳店の社長、
宮崎樹一氏が、平成10年から6
人の仲間ではじめたものです。
その主旨は、

1. 1年間無事に過ごせたお礼
と、来年も良い年であることへ
の祈願。
2. 先祖に対する感謝
3. 子供たちへ何かを感じてい
ただきたい(伝統、友情、感謝
など)。

4. みんなの笑顔が見たい。

という主旨で開催されています。
私たち新東調理士会では、普
段接する機会が少ない、一般消
費者や子供たちに美味しい鰻を
食べていただき、鰻料理も日本
の伝統料理であることを伝えら
れる、よい機会だと思いい参加さ
せていただきました。

この日は朝から雨が降り、気
温も低く肌寒い天候でしたが、
約200名の方たちが参加され
ました。私たちもこの「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。
家族々友だち、友だち々家族へ、
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。



会報誌の 創刊にあたって

この度、新東調理士会の会
報誌「新東ファミリー」を創
刊させていただきました。こ
れも会員の皆様のご協力あっ
てのことと深く感謝申し上げ
ます。

会員様と調理師の皆様の橋
渡し役以外にも見て楽しい、
ためになる、身近な存在にな
れるよう「ファミリー」と名
付けました。

ご承知の通り、あまり明る
い話題の少ない昨今ですが、
そんな中、少しでも業界に貢
献できるよう努力してまいり
たいと思います。

また、鰻・日本料理に関す
ることだけではなく、「こんな
話題を載せてほしい!」「
〇〇について調べてほし
い!」というようなことあり
ましたら、気軽にお声をかけ
てください。

まだまだ未熟ではございま
すが、これからもご指導のほ
どよろしくお願ひ申し上げます。

新東調理士会 湯浅 祐司

取引先お店紹介

日本橋 伊勢定

- 住所/中央区日本橋室町1-5-17
- 東京駅大丸店 12階・B1売店
- 渋谷東急本店 8階・B1売店
- 東急東横店 B1売店
- 新宿高島屋 B1売店
- 池袋西武店 8階
- 立川高島屋店 9階・1階売店
- 上大岡東急店 10階・B1売店
- 千歳そごう店 10階・B1売店
- 京都大丸店 8階・B1売店
- ラゾーナ川崎店 1階売店
- 大丸ららぽーと横浜輪船店 1階
- お店からのコメント

オーナー/富田運右衛門さん
厳選された純国産の養殖鰻、お米を使用。客席もテーブル、個室、カウンター席などお客様の用途に合わせています。



蒲焼 福しま

- 住所/中央区八重洲1-4-3
- お店からのコメント
- オーナー/福島 昌明さん

当店は新しいものよりオーソドックなもの大切に、食材にこだわった鰻料理を提供しています。



うなぎ蒲焼 美園屋

- 本店/中央区日本橋2-5-11
- 日本橋高島屋店 B1売店
- お店からのコメント
- オーナー/森下紀代子さん



蒲焼 割烹 高嶋屋

- 本店/中央区日本橋小舟町2-5
- お店からのコメント

オーナー/鷺尾 誠一郎さん
仕事は手を抜かず、備長炭を使って焼くというところは大切なことだと思っています。常に最上級の料理をお客様にお出しできるように心がけています。



うなぎ 喜代川

- 本店/中央区日本橋小網町10-5
- お店からのコメント
- オーナー/渡辺兵太郎さん



いしごや

- 本館/中央区日本橋本町3-3-4
- 別館/同上

●日本橋三越本店 B1売店
●お店からのコメント
オーナー/岩本守行さん
作りおきの鰻は出さないのよう心がけています。お客様には気付かれないうちにもしれませんが大切なことだと思っています。



蒲焼 割烹 大江戸

- 本店/中央区日本橋本町4-7-10
- 南青山店
- 北青山CINEMA店
- お店からのコメント
- オーナー/滝井 恭行さん



平成19年新規オープン 店舗紹介

日頃お取引して頂いているお客様へ、平成19年度に新規オープンした店舗です。
【お店情報】

- 宮川本慶(新宮川)/新宿京王百貨店B1
.....2月19日
- 住所/新宿区西新宿1-4
代表呼出TEL:03-3342-2111
- 日本橋 伊勢定
○大丸ららぽーと横浜輪船店
.....6月15日
- 住所/横浜市中区池辺町 4035-1
TEL:045-287-5070
- 大丸浦和ハルコ店B1
.....10月10日
- 住所/さいたま市浦和区東高砂町二二
TEL:048-615-6094
- 東京駅大丸店TEL:.....11月9日
- 住所/千代田区丸の内1-6-1
TEL:03-6895-2884
- 市田谷宮川(ららぽーと横浜輪船店)
.....6月15日
- 住所/横浜市中区池辺町 4035-1
TEL:045-414-1927
- うなぎ 大黒屋 目黒八雲店
.....4月12日
- 住所/目黒区八雲3-24-8 TEL:
TEL:03-5731-8535
- 鰻形前川 新丸ビル店
.....4月27日
- 住所/千代田区丸の内1-5-1
TEL:03-3211-7017
- うなぎ 本介
.....4月26日
- 住所/千歳東八千代市豊田1472-1
TEL:047-488-2355
- 豚船(じやうせん)
.....10月3日
- 住所/港区六本木7-5-11-2F
TEL:03-5770-4821

2008年の土用丑の日は7月24日(木)と8月5日(火)です。

若手職人のご紹介

皆様のご理解・ご協力をお願いいたします。

昨年、新東調理士会では業界発展のための活動を行なってまいりました。また、本年度も様々な活動を予定しています。この活動を実行するためには、若手職人たちの協力なくしては達成できないことも多々あります。つきましては店主の皆様、先輩の方々のご理解とご賛同をお願いできれば幸いです。

若手職人たちからのごあいさつ

野本 修

勤務先：駒沢宮川・店主

コメント：鰻の仕事には終わりというものがありません。常により丁寧に、より早くを、心掛け、何事も吸収する心構えがあれば、成長し続けることができると思います。味についても1軒づつ違うものですので、他店での情報なども聞くことが重要です。私もまだまだ未熟ですので諸先輩方の御指導、御鞭撻をよろしくお願い致します。

津守 茂樹

勤務先：竹葉亭 銀座店

コメント：江戸蒲焼きに携わっている者として、将来減少していく職人。

伝統技術をこの先若い職人達に調理技術の向上、研究、心構えを存続、継承していくにあたり私達、中堅または若手がこの業界を盛り上げていこうと思っています。

諸先輩達から見ればまだまだ未熟で生意気かとお思いでしょうが、ご理解、ご指導、ご鞭撻の程よろしく申し上げます。

小暮 義雄

勤務先：渋谷道玄坂 花菱

コメント：現在花菱にて鰻場板長をさせて頂いております。お客様の「旨かった」のお声を頂けるよう日々精進しています。

松本 潤

勤務先：新宮川

コメント：日本の伝統を未来に残せるように努力し、協力していきます。

青木 裕一

勤務先：渋谷松川 東急東横店

コメント：毎日丁寧な仕事を心掛け、お客様の期待に応えられる仕事を日々取り組んでいきます。

稲木 保紀

勤務先：いちのや 西麻布店

コメント：今後もより一層仕事の向上を目指していきたいです。

小笠原 弘

勤務先：地鰻・大黒屋 目黒八雲店

コメント：日々、研鑽し、お客様に満足して頂けるよう努めてまいります。

松村 英和

勤務先：渋谷松川

コメント：和食の板前をしています。只今鰻の技術を修得すべく日夜頑張っています。

※毎回新メンバーをご紹介する予定です。

お取引先・会員様で亡くなられた方のお知らせ (07.1月~12月)

■古屋公夫(ふるや・きみお)様	職人 2007年1月3日	享年70才
■伊勢輝夫(いせ・てるお)様	職人 2007年11月13日	享年68才
■岡田和嘉(おかた・かずよし)様	(株)大和田 代表取締役社長 2007年12月8日	享年48才

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