



会報誌

新東ファミリー

第1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
 新東ビル 2 階 TEL.03-3582-4721
<http://www.chourishi.co.jp>

従業員ではなく“若いパートナーと共に働く仲間”を感じさせる則武工務店

特集

建築業界に学ぶ、若手の育て方

世の中には、職人と呼ばれ、様々な職種でプロフェッショナルとして活躍している人がいます。昔から職人になるには、通常10年以上の修行を重ね、ようやく一人前として認められると言われています。しかし、その状況が若者の職離れの原因の一つにもなっています。そこで、同じく人材不足に悩む建築業界の現状と改革方法を学ぶため、中央区勝どきにて、建築業を営んでおります(株) 則武工務店の建築営業部長・則武孝政さんにお話を伺いました。

「御社の業務内容と働いている方の年齢層を教えてください。」

「私どもは、住宅建築から公共施設まで幅広く、設計・施工・改修を行っております。職人も40代以上が中心で働いており、若手の数はまだ少ないですね。」

「では、若年層の離職を防ぐために実際にどのような改革を行ったのでしょうか？」

「早い時期から現場に出して、そこで直接指導しながら、仕事を覚えていくって貰いました。その結果、働いている本人もやりがいを感じ、仕事を楽しんでやれるようになったようです。」

「その他に人材確保のため行っていることはあるのでしょうか？」

「ものづくり大学と提携して、インターン制度の際に、在学生を体験実習生として受け入れています。それが縁で就職した新人もいます。」

ある大手企業では、企業間で協力して1980年代後半から若手技術者を育成するため専門学校を設立しました。そこでは物づくりの楽しさや作業工程全般を指導。さらに全国的な技術

大会などによる、競争を通して、若手職人たちへの技術の伝承や人材確保を行っています。新東調理士会としても今後の参考として、もう少し深くその手法を学んでいきたいと思えます。

若手ホープ

藤井義高さん(工事部 担当)

「器用・不器用は別として、どんな仕事も同じだと思うのですが、まず好きじゃないと続かないと思います。僕は、この会社に入って、いろんな仕事をやらせて貰い、とても充実した毎日を送っています。特に自分たちの作った家が完成した時は、一番うれいんですね。」



株式会社 則武工務店
 〒104-0054 東京都中央区勝どき 2-7-9
 創業 大正十二年一月
 TEL 03-3531-6311
 HP → <http://www.noritake-con.com/>

トピックス

2008年新年親睦会を開催



大勢のご参加に感謝いたします。

社長の太谷喜一郎氏、日本橋大江戸社長の浦井恭行氏、それぞれの方々に業界として今後どのように取り組んでいくべきか、また、新東調理士会が取り組んでいる、若手職人獲得のための活動にもご助言とご賛同をいただきました。

親睦会は築地宮川本鷹社長、渡邊安良氏の乾杯の首領で始まり、次長の湯浅祐司より「業界活性化と若手育成に向けた取り組み」として、配布した資料をもとにこれからの活動をあらためて発表いたしました。

2月13日(水)、品川にあるホテルパシフィック東京メロディアンにて、新東調理士会主催の「2008年新年親睦会」を開催いたしました。この親睦会は普段お取引している店舗の方や職人様たちへの感謝。そして、高騰する養殖鰻に関する情報交換、同じ業界で働く人たちの交流の場として、開催いたしました。

ご来賓代表として、東京鰻蒲焼商組合 理事長の赤坂重箱、



中森明菜さん!?

またこの日は特別ゲストとして80年代を代表するアイドル中

森明菜さんにお越しいただきました。というのはまったくの嘘で、モノマネで有名な中森商

(なかもり・あきない)さんに、特別ゲストとして会場を盛り上げていただきました。本物の中森明菜さんが来ると信じていた方は本当に申し訳ありません。

そして、現在最も重要である養殖鰻の流通情報として、東京淡水魚卸協同組合 副理事長、鮎平社長の大河内涉氏より、現在の状況と今後の展望をお話していただきました。

最後に、日本橋伊勢定会長の畠田運右衛門氏より閉会のご挨拶をしていただき、親睦会は無事に終了いたしました。

約13年ぶりに開催した新年親睦会でしたが、このような時代だからこそ、情報の共有、業界活性化に向けた意見交換や意思疎通の場として、有意義であったと思います。お忙しい中ご参加された皆様大変ありがとうございました。

湯浅祐司コラム

「天然うなぎ10代の思い出」
うなぎってこんなに美味しかった!?

バイクの免許を取って初めて友人たちとツーリングに出かけたときの話しです。神奈川県の中津川沿いにバイクを止め河原に下りると、浅瀬に黒くて大きな何かが丸くなっていました。近寄ってみるとバイクのタイヤほどあるそれが、突然にゅゅと動いた!!何とそれは見たこともない大うなぎでした。記念に生け捕りにして持って帰ろう!と6人で大格闘。ようやく大うなぎを生け捕りにし、ビニール袋に無理矢理うなぎを入れたものの、安眠を妨害された大うなぎは大暴れ。しかたなく、近くの料理屋さんを持ち込んで、みんなで食べよう!と計画を変更。料理屋のご主人も驚いて「こんな大うなぎは珍しい、うちで飼いたいので譲ってくれないか?」と言われたが、全員食べることに頭を無く、調理代金を支払うということ

で蒲焼にしてみました。さすが大うなぎ、調理にも時間がかかりました。しかし、脂ののった焼きたての蒲焼の美味しさは20年以上経った今でも忘れられません。

秋の下りうなぎといわれる天然うなぎには数億個の卵を抱えているものがあるそうです。貴重な天然うなぎは希少性から価格も高騰し、仕入れるのは大変ですが集客力もあり魅力的です。

貴重なうなぎを増やすために養殖うなぎの放流を行っています。専門家の意見は養殖うなぎと天然うなぎが雑ざれば新種のうなぎになり生態系を崩す危険性があるとのこと。人口孵化の研究も成功していますが、現在成鰻になるには1匹あたり数十万もコストがかかるという話です。何事も便利になった分だけ自然に任せが来てしまうのは仕方がないことなのではないでしょうか?

シラスうなぎ、天然うなぎが毎年安定して採れることを祈っていますが、私たちに恩恵を与えてくれる天然資源を守ることも必要になってくるのではないのでしょうか。

取引先お店紹介

株式会社 竹葉亭



- 本店/中央区銀座8-14-7
- 銀座店/中央区銀座5-8-3
- 京橋店/中央区京橋2-4-12
- 横浜そごう店/横浜そごう10階
- お店からのコメント
- 社長/別府 充さん

先代から受け継がれた味、そして良質のうなぎを、一つ一つこだわって美味しい料理をお客様に提供することが大切だと思います。

築地 宮川本屋



- 本店/東京都中央区築地1-6-6
- 松屋銀座店/8階
- 松坂屋銀座店/地下1階
- 大丸札幌店/8階/地下1階(売店)



鰻 かねいち商店



常にお客さまに喜ばれる料理。そのためは新鮮な鰻はもちろん、その他にも様々な工夫やサービスを心がけています。

鰻 弁慶



- 東京都台東区下野4-5-10
- お店からのコメント
- 店長/雨宮 次男さん

横浜ジョイナス店/地下1階
横浜そごう店/地下1階
●お店からのコメント
オーナー/渡邊 安良さん
あらためて申し上げることもありませんが、新しい素材を早めに仕込んで、新鮮な鰻をお出しする。ということをご心がけています。

株式会社 ての字



- 東京都台東区東上野1-23-5
- お店からのコメント
- オーナー/鈴木 勝さん

飲食店

- 本丸店/東京都港区西新橋3-16-12
- 大手町店/東京都千代田区大手町1-9-1
- 鐵五郎店/東京都港区虎ノ門1-8-2
- 売店
- 三越/日本橋本店、銀座店、千葉店、仙台店
- さいか屋/横須賀店、川崎店
- 阪急大井食品館
- 京王新宿店
- ての字浦田店
- 高島屋/東京店、柏店、玉川店、大宮店、高崎店
- マルイファミリー/国分寺店、海老名店、北千住マルイ店
- お店からのコメント
- オーナー/鈴木 治さん

新鮮な鰻を捌いてから早くお出しする。また、良質な食材を提供できるように、産地こだわらず、日本の産地毎に旬の食材を用意できるように心がけています。

かぐら坂 志満金



- 住所/東京都新宿区神楽坂2-1
- お店からのコメント
- オーナー/加藤 怜さん

これと言って、あらためて申し上げることもないですが、昔ながらのやり方を今でも継承して美味しい鰻をお客様に出し続けることが大切だと思います。

花かぐら



- 住所/東京都新宿区神楽坂2-1
- お店からのコメント
- オーナー/中根 恒雄さん

古き良き料理の風雅と、現代を調和したお店としています。料理は伝統的な味に新しいものを取り入れて工夫しています。

女性の労働力



皆さんは日本の生産年齢人口(働ける年齢の人口)が減少していることをご存知でしょうか? 生産年齢人口とは、15歳から64歳までの人口数を示します。

国立社会保障・人口問題研究所の予測によると、日本の生産年齢人口は、1995年の8716万人がピークで、2001年には、8614万人と減少。さらに、2020年には7445万人となり、95年比べて1271万人も減少。つまり、日本の生産力を維持していくためには、労働人口が不足すると予想され、約10年後には1271万人減少した労働者数を、奪い合う競争が起きるかもしれません。

この問題を補うため、女性の労働力が見直されています。タクシーやトラック運転手など、これまで女性が進出していなかった分野にも女性が職業として働いています。もしかしら職業界にも見直す機会があるかもしれません。

広報・制作チーム 中島進

2008年土用丑の日は7月24日(木)と8月5日(火)です。

「安車蒲輪」ご老人たちに美味しい鰻を



安車蒲輪とは、老人をいたわり、大事にすること。また、賢者を優遇してもてなすこと。新東調理士会では、4月23日(水)。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。

このボランティア活動は若手職人たちが有志が、自分たちで何か鰻をPRすることができないか？何か社会に貢献できないかならうか？という若手からの声があり昨年準備してきたものです。

当日は快晴ということもあり、屋外にて朝8時30分から準備を始め、11時前にはたくさんの方たちが集り、次長である湯浅祐司、若手を代表して野本修より挨拶。続いて参加した若手職人それぞれが一言挨拶をし、和やかな雰囲気ですスタートしました。

若手職人たちも、目の前にいる高齢者の方たちに美味しい鰻を食べていただけるよう、お互いに声を掛け合い協力し合って一生懸命でした。また、高齢者の方たちもこの日を楽しみにしていたらしく、2週間くらい前から「今日鰻屋さんたちは来るのかい？」などと、

泉心荘のスタッフの方たちに話していたそうです。

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とき、その香りや味を懐かしんでいたが為に開催しました。この活動を通して、少しはその昔を懐かしんで、そして、元気になってもらえたらとても幸いです。また、日頃大変なお仕事をされている泉心荘のスタッフの皆様、ご協力いただきまして大変ありがとうございました。



●参加メンバー

野本修、津守茂樹、柴田直明、松本潤、長谷川充、塩沢彰、青木裕一、高橋康孝(特別講師)、湯浅祐司

●鰻屋の提供

高級な現在の鰻屋ですが、200人分をご提供いただきました。

株式会社 轟前

代表取締役：轟前 勝 様

住所：静岡県柳原郡吉田町川尻 359 番地

電話：0548-32-7851

FAX：0548-32-7853

●監製頂いたお店

有限会社 はせ川

代表取締役：長谷川 未充 様

電話：03-3761-5282

FAX：03-3765-9280



東京ガス料理教室にて鰻料理を学ぶ

1月18日(金)。東京ガスキッチンランド光が丘にて、鰻料理を一般の方々に学ぶセミナーに講師として参加しました。

セミナーは、渋谷「松川」の高橋康孝氏による「スーパードの鰻を美味しく食べる調理方法」、「一般に知られていない鰻の栄養価」など、一般の方に鰻料理をもう一度見直していただく内容で開催しました。参加者も多くの方が質問し、最後に試食していただきました。今後も一般の方へ向けにも鰻料理を学ぶしていく予定です。



次回の鰻料理プロフェッショナル講座のお知らせ

次回の鰻料理プロフェッショナル講座は、5月23日(金)。駒場学園食物科の実習室にて開催します。

講習会をサポートしていただける方は、新東調理士会までご連絡ください。

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