



江戸味散策

新東ファミリー



平成22年6月25日 (隔月発行) 発行所 (株) 新東調理士会

特集一職人育成 駒場学園

職人は一夜にして成らず日々鍛錬。そして育成!



特集十 職人育成 駒場学園

未来の職人を育てる若手育成講座
今年も駒場学園にて開催しました

五月二〇日(木)世田谷区代沢に
あります駒場学園高等学校にて、未
来の鰻料理人を育てる育成講座を開
催いたしました。約三年前からの
学校にて講座を開催しておりますが
昨年度はついに駒場学園の卒業生が
就職先として鰻業界に入ってきました。
本年度も夏休み期間中を利用して
た実習の受入れを予定しております。
皆様にもこの育成講座にご理解を賜
りたいと思っておりますので紹介いた
します。どうぞ最後までご覧ください。
そんな硬いお話からはじまりまし
たが、この会報誌は鰻を中心に江戸
の味を散策しながら、いろいろな情
報を提供してまいりますので、ここ
からはちよつと乱
暴ですが、江戸っ
子風に語らせても
らいます。

さてさて、本題
に入りまして、今
回の駒場学園での
育成講座はどんな
感じだったかと申
します。参加者
は食物科の三年生
約三十五名を対象に



授業がはじま
ったのは朝八時四十五分からです。
すでにご存知の方も多いらっしゃる
と思いますが、あらためてお話しま
す。まず最初に講義を行ないます。
ここでは、鰻料理とは?からはじま
り、業界の展望、将来、鰻料理人と
なったときのメリットなどのお話を
します。「ちよつと堅苦しいなあ!
そんな面倒なことしないで、最初か
ら料理方法を教えればいだろう!」
と思われるかもしれませんが、ここ
でのお話はとっても重要なんですよ。
なぜならば、調理実習は感覚で覚え
ます。しかし頭も使って覚えてもら
いたい。この両方を使って覚えるこ
とで、より早く成長できると考えて
います。無駄なく美味しく調理する
ためにはどうすればいい?などなど
参加した生徒にそんな意識を持って
もらうことを狙っています。ちな
みに育成講座では鰻業界を解説し
たハンドブックや
この会報誌も配っ
ていますよ。

授業が終わった後
に読んでもらって
鰻業界のことを少
しても知ってもら
えればと思ってい
ます。授業を使っ
て欲しい教材があ
りましたら、是非
お知らせください。

調理実習は現役の職人が担当。生徒は生
の声を聞きながら体験

新東調理士会の育成講座は、現場で働
く職人さんたちが担当しています。これ
には二つの効果があって、指導する職人
は「どうやって教えよう?」と考えるた
め初心に戻れます。さらに、「俺もこの
機会に勉強してみよう!」となってくれ
たらいいですね。次に教えらるる生徒は、
現場の生の声を聞けるので、現場の奮闘
気を感じることが出来る。とは言っても
実習を受ける生徒は悪戦苦闘の繰り返し
です。唯一、安心して受けられる実習は
「蒸す」ところでしょうか? それでも
興味がある生徒は、積極的に質問したり、
チャレンジしながら学習しようとする懸
念です。もしかししたら、その学ぼうとす
る姿に私たちも刺激を受けて「よし!明
日からも頑張ろう!」というパワーをも
らっているのかもしれない。

お知らせ情報

◎新東調理士会の会報誌とホームペ
ージが同時にリニューアル
みんなの輪を結びたい

新しい会報誌は、大きく二つの項
目でできています。一つ目はこれ
までと同じく、鰻業界の様々な情
報。二つ目は座談会形式の読み物
となっております。

求人情報を強化したホームページ
今度の新しいホームページでは会
報誌も見られます。さらに、求人
情報やお店紹
介事例など最
新の情報があ
載!是非、ご
覧下さい。

☆新東調理士
会で検索



◎駒場学園の卒業生が仲間入り!

本年度、駒場学園を卒業した生徒
が、鰻料理人を目指して就職しま
した。皆さんも、どうぞ応援のほ
どよろしくお願ひします。

- 山口 暁比古(やまぐちあきひろ)君
- 宮川本廬(みやがわほんろ)横浜、ジョイナス店 勤務

www.chourishi.co.jp/ ※新東調理士会で検索

発行・編集:株式会社 新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号13-04-2-0007 所在地:〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 阿部ビル2階 FAX:03-3582-5731

「このコーナーは鰻を肴に、様々なことを語りながら進みます。老舗や郊外店に関係なく、心の内を語っていただきます。」



日本橋 鰻 伊勢定 / 取締役会長

富田 蓮石衛門 氏



日本橋 鰻 伊勢定 / 取締役

富田 宗一郎 氏



★「日本橋 鰻 伊勢定」の歴史を語りつづける人々たち

★ロングインタビュー

座談会をはじめの前に、このコーナーの趣旨をご説明します。このコーナーは鰻にまつわる話をネタに、様々なテーマで登場する方々に語っていただきます。その話のネタを読んだ読者の皆さんが「なるほどあー」と思ったり、「いやそれは違うー!」などと皆さんも参加して鰻業界の輪を結べられたらと思います。その第一回目として、日本橋 伊勢定さんにご協力していただき座談会を開催いたしました。

日本橋 伊勢定の成り立ち、創業当時の戦後の時代

会長(富田 蓮石衛門氏)

創業は昭和二〇年頃だったと思います。当時、小一年の頃、先代が日本橋で飲食店を営んでいました。その頃は戦後で食べるものが何もなくだった時代です。「美味しい鰻が食べられる」ということで政治家など、様々な人たちが店に来ていました。その頃は養殖鰻もありません。みんな天然物ですよ。その活きのいい鰻を確保するために、立場があつたんですが日本橋も次々とビルが建ちはじめて、水が汚れてしまった。まあ創業当時はそんな感じでしょうかね。会長が二代目となつた頃は、どんな時代だったんでしょうか?

大学を卒業して大阪の吉兆へ修行に行っていたんですが、そこから戻って来てからが二代目となつたと思

いますが、その頃、新東調理士会と知り合いになりました。今から三〇年ほど前だったと思いますが、伊勢定として初の支店「大丸町田店」ができました。そこから西武、東急、高島屋などと支店が増えていきました。先代は職人気質で「伊勢定としての味を守るのか?」って非常に気にかけていました。そこで頼りになったのが、新東調理士会さんです。質のいい職人を紹介してもらつたことで、支店を出しても伊勢定の味を守ることができま



した。ところで伊勢定という名前は、私どもの出身地が「伊勢崎」だったことに由来しています。その伊勢定として、お客様に伝統料理を味わって頂くための「味と接客姿勢」これは代が変わっても守っていかなければならないと思います。

三代目としての自覚、そして伝統を守りながら、新たな取り組み

二代目(富田 宗一郎氏)



実は子供の頃から後を継ぎたくなかった。まあ子供ですから、いろいろなことに憧れましたよ。

本格的に後を継ごうと思ったのは、大学を卒業してからです。三代目としてまだまだ経験が必要ですが、初代で伊勢定の味が認められ、二代目で伊勢定の味を広めました。三代目となる私は、伊勢定の伝統を守りつつ、若い人たちに鰻料理を知ってもらいたいと思っています。その一つとして本店の四階にカウンターを設けました。カウンターだとお客様の顔が見れる。お客様もどつやうて調理しているか楽しめると思っていますよ。三代目として自覚を持ち始めたのは五年ほど前からですが、先代たちに負けないうように頑張っていきたいと思っています。

職人たちの「鰻ごりりり」

このコーナーは、現役の職人たちが登場。第一回目は心も体も大きな職人、小暮義雄さんです。新東会 青年部副部長を勤めています。渋谷にある鰻専門店「花菱」にて三年目を迎えます。お客様の「旨かったよ」の言葉を頂けると、もうあゝ最高に嬉しいですね。その為にも日々精進しています。それと、新東会の若き職人達と交流を深め、お互いに刺激し合い、共に技術と人間性を高め合っていければと思っています。



小暮 義雄さん
「花菱」勤務
東京都渋谷区道玄坂
2-16-7
TEL: 03-3461-2622

小暮さん紹介、次回のゲストは「駒沢宮川」の野本修さんです。

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。
2010年土用丑の日は7月26日(月) TEL.03-3582-4721 E-mail: info@chourishi.co.jp

日本橋 鰻 伊勢定 本店
〒103-0022
東京都中央区日本橋室町
1-5-17
月～金: 11:00～14:30(昼)
16:30～21:00(夜)
土 祝 : 11:00～19:00
電 話 : 03-3241-0039

デパートレストラン街・売店
◎東京駅大丸店 ◎上大岡京急店
◎渋谷東急本店 ◎千葉そごう店
◎東急東横店 ◎京都大丸店
◎新宿高島屋店 ◎ラゾーナ川崎店
◎池袋西武店 ◎大丸ららぽーと横浜店
◎立川高島屋店 ◎大丸浦和パルコ店