



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



猛暑の中でうなぎさんも
頑張りました!



吹き出る汗も「鰻パワー」で回復!

特集+ 猛暑の夏を振り返って

猛暑の夏! チリチリと照りつける太陽、今年の鰻業界にとっては「吉」! 平成二二年の夏、この会報誌が発行される頃は少しは涼しくなっているのでしょうか? それともまだ猛暑が続いているのでしょうか? この記事を書いている現在も猛暑のため、夏を振り返ってというの、いささかおかしな話ですが、横浜と銀座で「今年の鰻はどうでした?」という街頭インタビューをしましたので、皆様にもご紹介します。

日本有数のグルメ街横浜中華街も鰻は大人気!

まず最初に訪れたのは横浜中華街。当然、中華料理のお店が数多く建ち並んでいます。しかし、中華街なのに「うなぎ」のノボリを数多く見かけました。例年のことなのか、それとも今年の猛暑の影響なのか、その真意まではわかりませんが、さっそ



横浜中華街、ハトも日陰に避難中

く家族連れやカップルなどに、インタビューしてみました。しかし、不審者と思われたのか、中々インタビューに答えてくれる人が見つからず、ようやく七家族目で見つかりました。答えてくれたのは、小学三年生と一年生の親子四人です。

Q:今年、鰻を食べました?

A:はい!食べました。

Q:何回食べました?

A:二回です。一回目は家族旅行で長野へ行っただけですけど、長野も暑くて、そば屋さんへ行ったら「うなぎ」ってメニューがあったので食べました。二回目はつい先日です。八月になってもあまりにも暑くて、何かエネルギーが欲しいと思って、今度はスーパーで買って食べました。

Q:娘さん二人も食べましたか?

A:食べました。というか珍しく喜んで食べました。以前は食べていなかったんですが、これを食べるとスタミナがつくよ! っていうたら食べました! 子供なりに何かエネルギーが必要って感じたのかもしれないですね。

食通が多い銀座でも、やはり猛暑には「うなぎ」が人気です!

銀座や日本橋には日本料理や洋食まで数多くの老舗料理屋があります。さて、そんな食通が通つ銀座では、「鰻」を食べたのでしょうか? 答えてくれたのは、留学先のアメリカから一時帰国した娘さんと親子三人

のお買い物中だった家族です。

Q:今年猛暑ですが鰻を食べましたか?

A:食べましたよ! 本来だと鰻は秋とか、冬が美味しいんですけど、こんなに暑いとスタミナが欲しいと思って食べました! 食べるのが気持ちいいですね! ナがついた気持ちになるんですよね。

娘:アメリカで食べる日本料理っておいしくないから、鰻も食べていなかったけど、日本だと食べられました。もうしばらく日本にいるので、帰る前にまた食べられるかもしれません。個人的にはうなぎよりサラッとした鰻が美味しかったです。どうやら平成二二年、今年の猛暑は鰻業界にとっては「吉」!

横浜と銀座の二箇所での街頭インタビューでしたが、お盆を過ぎても猛暑が続く今年の夏は、鰻業界にとっては「吉」と出たのではないのでしょうか? さて、来年はどうなるでしょうか、それにしてもこの暑さを毎年繰り返すのはご勘弁願いたいものです。

お知らせ情報

◎和食セミナーにて「うなぎ」を提供
八月二日(日)

東京都あきる野市武蔵五日市にある『寿庵忠左衛門』にて、和食のセミナーが開催されました。新東会では白焼きと蒲焼きのうなぎを参加者に振舞いました。

◎西武遊園地にてイベント開催
八月五日(水)・二六日(木)

江戸前蒲焼を若い世代の人たちにPRするイベントとして、活鰻をその場で調理し「うなぎ」として販売しました。さらに「ウナギのつかみ取り」などを開催しました。

www.chourishi.co.jp/ ※新東調理士会で検索

座談会 うなつてみよう

「このコーナーは鯉を肴に、様々な「うなつてみよう」を企画しています。老舗や郊外店に関係なく、心の内を語っていただきました。



今回の座談会は
出前バイクだよ！
宅配バイクには
負けないぜ！



▲出前バイクの王様「スーパーカブ」
1952年(昭和27年)に本田技研工業が開発し発売。出前、新聞配達、郵便配達など、この分野では王様として君臨している。

▲宅配バイクの王様「ジャイロ キャンピー」
スーパーカブと同じく本田技研工業から発売。宅配ピザなどその存在を拡大している新勢力。



美味い鯉を運ぶバイクは、王様か新勢力か？

スーパーカブの人気の秘密は、頑丈さと燃費の良さにある！

今回の座談会はちよつと趣旨を変えて宅配バイクに登場していただきありがとうございました。出前と言えば「寿司」「ピザ」などが有名ですが、もちろん鯉も出前しています。そこで駒沢宮川の店主「野本修」さんに協力していただきながら、座談会をすすめてまいります。

野本さんが普段使っている出前用バイクはスーパーカブ。現在使っているバイクで三代目だそうです。その良さはというと…「とっても頑丈そして燃費がいい、五百円で満タンですが、それで名古屋くらいまで走れます」という優れものだそうです。さて、ここからは座談会らしく、バイク自身に語っていただくこととします(※バイクの気持ちになつてという意味で…)

宅配バイクの人気の秘密は、使い易さと収容量の大きさにあり！

一方、出前や宅配の新勢力としてその存在を拡大しているのが、宅配専用バイク。こちらは元「ピザ屋さん」にてアルバイトをしていた「松本真一」さんに協力していただきました。松本さんいわく宅配専用バイクの良さは、その使い勝手の良さだといえます。「バイクのベースがスクーターなので誰でも簡単に運転できます。それと三輪車なので、よっぽどのこ

がない限り倒れることはありません。それと収容量が大きいので、大量に運ぶことができます」

なるほど、どちらもそれぞれ特徴がある感じですね。ではそれぞれの特徴を比較してみましょう。まずは燃費対決！スーパーカブはリッター約九〇キロ(※実質)、宅配バイクは約三〇キロ。これは断然スーパーカブの勝利。次に収容量、これはスーパーカブには箱が付いていないため当然、宅配バイクが勝利。実際、ビジネス用としても使われていますが約八〇キロの荷物を運んだこともあるそうです。では最後にメンテナンスの良さにいて、オイルの補充はどちらもキャップを開けて入れるだけなので簡単です。しかし、宅配バイクはパンクすると面倒なようです。タイヤが旧式のチューブ式らしく、パンクするとガソリンスタンドでは対応してもらえず、バイク屋さんでないと対応できないそうです。さらに専用チューブを取り寄せのため、すぐには直らないそうです。その点スーパーカブはパンク修理が簡単に行えるため、多少メンテナンスは楽かもしれません。

出前はルート選びが大切！拡大する「中食産業」に不可欠な宅配バイク

スーパーカブ、宅配バイク共に共通している点は「時間効率」だそうです。お客様から注文を受けて届け

るまでの時間効率を示します。信号一つでも短縮できれば、より効果的な宅配ができるそうなので、ドライバートのルート選びが、最も重要なポイントかもしれません。個人的には「うな重」の場合はスーパーカブの方が美味しそつに感じます。しかし、ピザをスーパーカブで届けられると、ちよつと不安になります。結果としては、どちらがいいとは言えないのかもしれませんが、近年は「中食産業(出前)」が拡大しているそうなので、近未来では、驚くような宅配バイクが登場するかもしれません。

職人たちの「鯉」リレー

いやあ〜今年の夏は、本当に大変でした。親父たちの時代は、鯉屋が繁盛していたので、これが普通だったのかもしれませんが、今年、土用丑の日の前、七月十九日の「海の日」あたりから忙しくなりました。約一五年前、親父からこの店を受け継いできましたが、素早い作業でも美味しく仕上げることが、この大切さを学びました。

因みに「駒沢宮川」は今年一月から休業します。そして、来年三月に新装オープン予定です。



野本 修さん
「駒沢宮川」店主
世田谷区駒沢5-16-9
TEL:03-3701-2205

野本さん紹介、次回のゲストは「赤坂宮川」の「石嶋 直人」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。

2011年土用丑の日は7月21日(木) 8月2日(火) TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp