



江戸味散策

新東つるりー



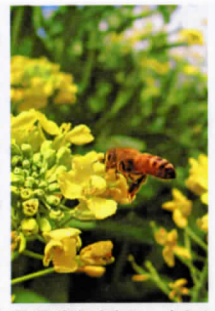
平成22年10月25日（隔月発行）
発行所（株）新東調理士会

生物多様性について

生物多様性とは？ 人類の存続に關わる重要な問題。そこから見てみるのは、「鰻」の大切さを再認識するきっかけです。

冒頭から「生物多様性」「人類の存続」などと、物々しいお話しからはじまりましたが、今回の特集は私たちの食生活や業界にも大きな影響がある、生物多様性について調べてみました。すると…そこには何と、もつと真剣に考えなければならぬことがたくさんありました。皆様にもこの問題について考えて頂ければと思いますので、ご紹介します。

そもそも生物多様性とは？ 現在名古屋で開催中の国際会議「COP10」によると、「生物多様性」とは「あらゆる生物種の多さと、それらによつて成り立っている生態系の豊かさやバランスが保たれている状態を言い、さらに、生物が過去から未来へと伝える遺伝子の多様さまでを含めた幅広い概念です」とあります。ちよつと解りにくいので、簡単に説明します。例えばプランクトンを食べる生物がいます。さらに、その



蜜蜂が絶滅すると、あらゆる食料が危機的状況に陥ると言われています。

生物を食べる小魚がいます。また、さらに小魚を食べる大きな魚がいる。しかし、プランクトンが絶滅してしまつたら…。私たちは魚を食べられなくなります。これは、陸上の生物も同じです。

何故、国際会議を開催するほど、生物多様性について議論するのか？ という、世界各国で絶滅を危惧する生物が増えています。JON（国際自然保護連合）がまとめた「レッドリスト」には、絶滅のおそれの高い種として約八千八百種の動物や約八千五百種の植物がリストアップされています。その中にはヨーロッパ鰻も含まれています。そのため取引規制

の対象になるのでは？ というニュースが日本でも報道されました。現在、地球上では約一七五万種の生物未知の生物を含めると約三千万種とされていますが、年々、絶滅を危惧する生物が増えていくため、世界各国が協力して、この問題に取り組もう。ということ国際会議が開かれるようになりました。

ここまでは、生物多様性について紹介しましたが、ここからは皆様にも関連したお話ですが、この国際会議では、何が原因か！ これからどのように取り組むべきか！ となっています。まず、原因についてですが人間による環境破壊、外来種の持ち込み、乱獲、さらに養殖も含まれています。次に今後の取り組みとして、絶滅危惧種の保護、絶滅の可能性がある生物の取引規制とあります。現時点、日本ではワシラとマクワの問題が国際的にどのように判断されるか。ということが注目されています。もし、養殖に関して何らかの規制がされるとすれば、我々にも、大きな影響が出てしまいます。つまり生物多様性の問題は、人類存続のためあらゆる生物を管理・監視しようとなっています。一方、その食材を取り扱う企業にとっては、会社の存亡に關わる問題となるため、今回の国際会議で何が決定されるのか、非常に注目されています。

暗いニュースばかりではありません。新種のウナギと珍ウナギも発見！ 生物多様性の問題で少し暗いお話しとなりましたが、今号ではこんな話題もあります。

◎錦鯉のような珍ウナギ（写真上）
千葉県市原市では今年の七月、小川に仕掛けた竹筒に錦鯉のような珍ウナギが発見されました。

◎海底に新種のウナギ（写真下）
パラオの海底洞窟で原始的な新種のウナギが発見されました。DNA検査では、約二億年前からほぼこの姿と推測されているそうです。

この新種のウナギや珍ウナギのように環境に順じてウナギも進化しています。我々にとっては生活の糧となる大切な生物であることはいまも間違いありません。これからも多方面から情報を収集してご紹介してまいります。



お知らせ情報

◎「第四六回鰻供養」開催のお知らせ
十一月二日（木）北青山にあります「持法寺」にて鰻供養を開催します。毎年このですが、この鰻供養は、鰻に対する感謝の気持ち、殺生に対する供養です。是非、皆様のご参加をお待ちしております。◇午後二時～受付

◎「台湾鰻産地の視察」研修旅行
十一月二日（水）祝 十一月六日（土）蒲焼商組合主催で、現地の池や関連工場を視察する研修旅行が開催されます。台湾はシラス鰻がもつとも早く捕れるため、詳しくは次号の会報誌、速報情報インターネットで紹介いたします。

◎「新宿調理師専門学校」にて講習会
十一月四日（水）若手鰻職人を確保し、育てることを目的に開催している、鰻の講習会を開催します。

◎「市原市主催 うなぎイベント」開催
十一月二日（日）千葉県市原市主催、八幡屋さん協賛でうなぎのイベントが開催されます。

◎「訃報のお知らせ」
新東調理士会より訃報のお知らせです。亡くなられた方のご冥福を申し上げます。
・九月二八日「竹葉亭」社長の奥様が他界されました。
別府 千鶴子さん（享年八二歳）
・一〇月一九日茨城県龍ヶ崎市の「寺田屋」の女将さんが他界されました。
寺田 佐和子さん（享年七二歳）

◎「結婚のお知らせ」
新東調理士会より慶事のお知らせです。
・七月七日「赤坂宮川」の石嶋 直人さんが真知子さんと結婚されました。

www.chourishi.co.jp/ ※新東調理士会で検索

「このコーナーは鰻を肴に、様々な「うなびつてみよう」を行います。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。

朝までうなび討論会



はじめて蒲焼をもっともPRしているのは誰か？ それぞれの特長たちによる討論会

江戸前蒲焼のPR活動を行っている方たちの紹介とJUNDA

今回の座談会は、それぞれ独自の方法で江戸前蒲焼をPRしている方々に登場していただき、誰がもっとも貢献しているのか、お互いに討論していただきナンバーワンを決定したいと思います。そして、この討論会を通してお互いの良い点、改善できるところを活かして、今後の活動の参考にしたいと思います。

まずは、エントリーする方々の紹介と最近の活動とともに自己PRをしていただきたいと思えます。司会進行は私、新東ファミリー編集部員の「ウナ丸」が勤めさせていただきます。では、ゲストの方々に登場していただきますよう。

最初の方は、若手職人の確保・育成の活動を行なっている「プロフェッショナル講座」、つづいて一般消費者に江戸前蒲焼をPRする「イベントチーム」、業界としてのあり方将来への取り組み方法を話し合い実行している「セミナーチーム」、そして最後に、業界の話題を通してオーナー様や職人さんたちを結び、私「新東ファミリー」。以上、四組の方々にゲストに迎えてすすめてまいります。

プロフェッショナル講座のJUNDA
え、私たちは、年に二回〜三回、新宿調理師専門学校、駒場学園の食物料にて、江戸前蒲焼とは何か？

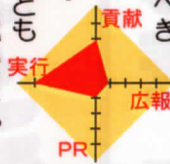
まったく江戸前蒲焼を知らない若者たちに、調理実習を交えた講習を行ない、若手職人の確保・育成を目的に活動を行なっています。実際、この「プロフェッショナル講座」から若手を獲得していますので、我々の活動が一番貢献していると思っております。



イベントチームのJUNDA
僕らの活動は、遊園地や地域のイベント会場に江戸前蒲焼のブースを設け、ウナ丼を格安で販売しています。お客様の目の前で鰻を捌いて焼いているので会場内での注目度はかなり高いです。さらに「ウナギのつかみ取り大会」など、僕らが一番消費者にPRしているのではないかと思えます。



私どもの活動は、一見、地味な活動に思われがちですが、実行力のある業界関係者が集って、業界の現状、将来に向けてどうするべきか、など情報の共有と実行策を話し合うセミナーを開催しています。実行力という点では私どもが一番実質的な活動だと思えます。



新東ファミリーのJUNDA
新東ファミリーは、そもそも皆様の活動を会報誌としてお伝えするのが目的なので、どれだけ業界内で貢

献しているか、となると難しい問題ですが、私たちは情報を公平に、そして楽しんでいただければと思っています。自PRを終えて総合評価さて、それぞれの自己PRも終わりました。朝日も昇り、明るくなってきましたので、総合評価にまいたいと思います。私、ウナ丸が評価してしまつと、公平性がなくなりそうですので、参考として「バランスシート」で評価したいと思います。それぞれの活動が結びついて、連動することが、今後の発展につながる。



総合評価の参考「バランスシート」

グラフは業界内での影響力を示しています。

- ・貢献度 業界に対する貢献度
- ・実行力 決定事項の実行力
- ・PR 消費者に対してのPR度
- ・広報 活動内容の広報・伝達力



結果はバランスシートを見ての通りで、貢献度、実行力、PR度、広報力、それぞれの特徴が現れています。朝まで討論してまいりましたが、結果としては、誰が一番というものはなく、それぞれが得意分野で江戸前蒲焼を盛り立てて行けば良いのではないのでしょうか？しかし、単体で活動するより、それぞれが結びつき、協力しあうことでその効果はもっと広がると思います。私たち新東ファミリーもインターネットなどを活用して、皆様の活動を消費者に伝えてまいります。皆様、朝までご苦勞様でした。

職人たちの「鰻つてニリレ」

赤坂宮川は、兄が和食料理、弟の私が江戸前蒲焼を担当しています。来店されるお客様は、接待などで来られる方が多いのですが、お店のこだわりとして、注文を受けてから作るようにしています。そのため「まだ出来ないのか？」とお叱りを受けることもあります。お客様に美味しい鰻を食べていただきたい！という思いで続けています。まだ若輩者ですが、今年の七月に結婚いたしました。妻は真知子と申します。今後とも皆様よろしくお願いたします。



石嶋 直人さん
「赤坂宮川」取締役
港区赤坂5-4-13
ホワイト赤坂ビルF
TEL:03-3583-3136

石嶋さん紹介、次回のゲストは「若松」の「須田 泰」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