

江戸前蒲焼「鰻」食



炊き出しに至る経緯について

今回の炊き出しは福島県郡山市にお住まいの小檜山さんという女性からのお話をきっかけとして、はじまりました。東北地方を襲った大地震発生後、福島県では原発による風評被害で極端な食料、物資の不足で窮地に立たされてしまいました。その現状を何とかしたいという思いから、様々な知人を介して今回の炊き出しに至りました。

☆小檜山奈津江さん プロフィール
（いぢやま・なつへ）

東京生まれ、埼玉育ち。大学時代は京都。主人民放局勤務の転職で郡山にきて二〇年。四四歳。大学三年、高校三年、小学四年の三人の男の子を育てている。前職は音楽関係。

五月二日(火祝)全日本プロレスの方々と共同で炊き出し



五月三日(火祝)小檜山さんからの話があり、新東調理士会として福島県郡山市にある「ビッグパレットふくしま」にて炊き出しに参加しました。

当日は一四人のメンバーで参加しましたが、何と全日本プロレスの方々と共同で塩ちゃんこ二五〇〇食、焼き芋、じゃがバター、私、湯浅祐司はクレープ作りを担当し、たくさんの方々に喜んでいただきました。本来であれば、江戸前蒲焼を提供したいところですが、活鰻相場高騰もあり大量の鰻を確保することは難しかったため断念しました。しかし千葉県市原市の「うなぎ八幡屋」の中村社長様から東北の皆さんに「鰻を食べてもらいたい!」とお声をかけていただき今回「江戸前蒲焼」の炊き出し開催となりました。

六月三日(木)「鰻」食
江戸前蒲焼の開催

オール江戸前蒲焼の体制に感謝

今回の炊き出しにあたり業界関係者の方々へ相談したところ、多くのご支援をいただきました。特に「うなぎ八幡屋」社長の中村様からは炊き出しに必要な機材、職人さんと補助スタッフ、さらには高価なブランド鰻「坂東太郎」の養殖業者である「やまきね」様、卸し問屋の「忠平」様をご紹介いただき、大量の鰻を確

を被災者の方々へ



保することができました。まさに、オール江戸前蒲焼」というような体制を整えることができました。また、当日は会場にまでお越しいただきました。



写真の男性は江戸前蒲焼を受け取って笑顔で持ち帰る

ところです。このように喜んでいただけたいのも、ご協力していただいた方々のお陰です。本当に感謝いたします。

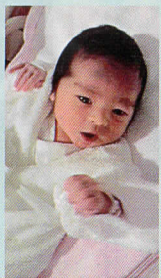
☆裏面へつづく☆

お知らせ情報

☆出産のお知らせ

いちのや社長 市野川昌也さんにご長男が生まれました。

市野川遙彦 君(いちのかわ はるひ) 四月一五日(金)誕生



☆計報のお知らせ

●佛山崎屋元代表取締役

六月一八日(土)

椎名 俊夫様 享年七六歳

おごくなりになられた方のご冥福を謹んでお祈りいたします。

☆若手職人育成講習会 開催しました

平成二三年度初の講習会を五月、六月と開催いたしました。今年も積極的に取り組んで参りますので、皆様、ご支援のほどよろしくお願いいたします。

- 駒場学園高校 食物料
- 五月二日(木)
- 新宿調理師専門学校
- 六月一四日(火)
- 六月一六日(木)





新東会 江戸前ニユース

新東調理士会が取り組んでいる江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口で紹介いたします。

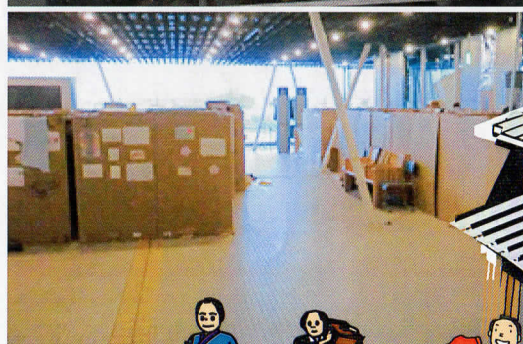
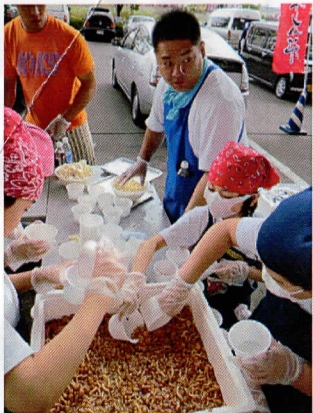
☆表面のつづき☆

避難所の様子 長い避難生活から生まれた絆とルール

炊き出しの準備をしている間、避難所の様子を見させていただきました。避難所となっている「ビッグパレットふくしま」は、通常であれば東京ビックサイトや幕張メッセのような展示ホールとして使われているところです。現在の避難者は約七三〇人、ピーク時は二〇〇〇人の方が避難されていたそうです。建物内は大きくは「居住スペース」「市役所」「物資受取所」となっており、各所に図書館、診療所、消防救護、交番が設置されています。交番は二四時間体制で交替制となっているそうです。また、今回の炊き出しでは給食班の方にアテンドしていただきました。診療所では心のカウンセリング、市役所では、今後の生活についてのセミナーなども行なわれていました。まさに、建物そのものが一つの町となっている様子です。

しかし、居住スペースは一家族二畳半ほどのスペースをダンボールで囲っており、展示ホール内、レストラン内、階段横など様々な場所に設置してあります。こんな環境の中ですべて三ヶ月以上暮らしていることを思うと、避難者の方々に何と声をかけていいのか戸惑うものがありました。それでも避難者の方、交番のおまわりさんにお話を伺ってみると、ここでは、それぞれが絆を持って、いつまで続くかわからない避難生活を保つためのルールが生まれているように感じました。それは、不安に押し潰されつつになる避難者のために万全の体制でサポートするスタッフとの絶妙なバランスで保たれているように感じられました。

ちびっ子職人 炊き出し隊の参加で和やかになる会場



一一時三〇分から始まる炊き出しの準備をしている最中に今回、アテンドしていただいた小檜山さんのお子様に通っている小学生たちが課外授業として見学に訪れました。子供たちは初めて見る生きた鰻を触ったり、職人たちの仕事ぶりを見学しながら、驚いたり、怖がったりと様々な反応で会場はとても賑やかな雰囲気となりました。さらには、「ちびっ子炊き出し隊」として、味噌汁やお新香の準備、配膳が始まると、元気に注文を受けて「うな丼」を避難者の方々へ手渡しました。

避難者の方々の声

☆今回炊き出しは家族で食べさせていただきます。これから暑くなるので本当にありがたいです。(五〇代女性)

☆今日の鰻は有名な鰻でとても高価なものだ



と聞きました。そして、調理人の方々も有名な老舗で働いていると聞きました。本当にありがたいです。(四〇代男性)

ご協力していただいた方々のご紹介

- 主催 うなぎ八幡屋 新東調理士会
 - 協賛 東京鰻蒲焼商組合 (有)やまきね 忠平(株) (株)共水 割烹蒲焼わかな 宮川食品(株) 丸豊
 - 協力 新東調理士会の会員店舗、調理師の皆様
- 皆様、ご協力頂きまして誠に有難うございました。新東調理士会 一同より

職人たちの鰻について

私が新東会にお世話になって早や四〇年余り、新東会と共に歩んで参りました。今、思い出してみると、神戸、大阪、そして東京と、いろいろと勉強させて頂きました。昭和五〇年代は次々に新しいお店がオープンし、その頃は若衆として共に楽しい時代を過ごし、良き思い出となっています。これまでお客様に美味しい蒲焼を食べさせていただけるように、より良い仕事を心がけて参りました。しかし毎日勉強です。これからも頑張りしますので、皆様、よろしくお願いたします。



田中 重夫さん 「うなぎ千寿」職人 東京都足立区千寿 1-34-3 TEL:03-3888-2344

田中さん紹介、次回のゲストは「満寿家」の「向井 功」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