



街角インタビュー！
二〇二二年夏！
鰻を食べましたか？

第二回街頭インタビュー

昨年につづき今年も暑い夏がやってきました。そして、我が会報誌も、第二回目として街頭インタビューを行ないましたので皆様にご紹介します。今回は、一般の家庭で「鰻」はどんな風に思われているのかも取材していますので、是非、最後までお読みください。

七月一八日月祝海の日
江ノ島の家に「鰻食へました？」



夏と言えばやっぱり「海」。そこで江ノ島の家に取材してきました。今回、協力していただいた海の家は、江ノ島海水浴場協同組合理事で、海を家の店長でもある「雲春真太郎」さんにご協力いただきました。さっそく、今年の状況を伺ってみると（以下店長談）『海を家の店長をはじめ一五年になります。今年には東日本震災のこともあり、節電・節約に気を使っています。今の海の家は電気・ガス・水道が整備されていますので組合としても協力を呼びかけています。それと派手な装飾や演出も控えました。というわけで今年は原点に戻って「江ノ島リゾート」をテーマにしています。ところで、来年は海を家のメニューとして「うなぎ」を販売してみたいのでそのときは協力してもらえないです。

かね？、すごく繁盛すると思いますよ。『思わぬ店長からの相談がありました。さっそく海の家のお客様たちへインタビューしてみました。』



☆大学生三人組☆
普段は食べないけれど、海の家で500円くらいで食べられるなら嬉しいかも。

も高いですよ。子供の頃はお父さんが夏になると「おい鰻食へに行こー」と言っていました。今年はまだ食べていません。



☆日焼けしたくない女性☆
鰻大好きです。夏でなくても食べますよ。でも、そこにいる彼は嫌みみたいです。だからお母さんと買いたい物に出かけたときお店で食べたりしています。美味しいですよ。ところで平塚にいいお店があるんですけど、知っていますか？



☆親子で海水浴☆
鰻好きですよ。この子もよく食べますよ。最近、涼しくなりましたけど、少し前の暑かった頃に食べました。もうすぐ土用丑の日ですよ。我が家は毎年、近所にあるお店で食べっています。そこのお店は子供用に小さく切った食べやすいしてくれます。

七月二一日木土用丑の日
某料理教室にて「鰻食へました？」

今日は七月二一日、土用丑の日です。あいにく天気は曇りでした。さて、今回は某カス会社の料理教室にお邪魔しましてインタビューしたいと思います。今回はインタビューのみに名前と写真を掲載しないとい

ことで特別に許可をいただきました。ちなみに今日の料理教室は「夏を涼しく！スタミナ中華」で講師はTVでもお馴染みの先生です。というわけで先生にもインタビューさせていただきました。



☆鎌倉で予約制のお店を営む料理人☆
鰻は食べますよ。特に日本の鰻料理は、一見シンプルですけど、奥が深い感じがします。一番興味があるのは炭で焼くところですね。中華料理も火加減とタイミングが重要です。その火加減を炭でとなるとすごく難しい気がします。



☆花嫁修業として参加した女性☆
私は鰻は苦手なんです。でも結婚したら料理することもあるかもしれないです。

よね？でも鰻料理の教室ってあるんじゃないか？もしあったら是非、参加してみたいです。

☆暑が入って☆

お知らせ情報

☆鰻博覧会東京大学のお知らせ



●開催：7月16日～10月16日
●会場：東京大学総合研究博物館 東京大学本郷キャンパス
●入場：無料
鰻に関する歴史から最新情報まで幅広く紹介しています。次回、会報誌22号でも詳しく紹介します。皆様も是非、お越し下さい。

☆訃報のお知らせ

●青木 麗次郎様 享年八二歳
七月三日（土）にお亡くなりになりました。青木麗次郎様のご冥福を謹んでお祈りいたします。

☆若手職人育成委員会 開催のご案内

●新宿調理師専門学校
一〇月二二日（月）
新宿調理師専門学校にて、午前・午後と講習会を開催いたします。

サポートしていただく職人さんを募集しています。また、オーナー様も是非「見学」にお越しください。



新東会 江戸前ニュース

☆表面のついき☆

クイズ 32人に聞きました。

クイズでアンケート調査

まだまだ海の家に協力していただきアンケート調査を行いました。しかし、毎年のことですが、不審人物と思われるため、アンケートを取るのとはとても大変です。そこで今回は、遊び感覚で答えてもらうため一枚のプリントを用意しました。

さて、どんな結果となったでしょうか？ お楽しみに！

クイズ問題

- ①「鰻」名前の由来は何？
- ②「鰻」の旬は？
- ③何故「鰻」は「ムスルメ」？

クイズ問題は回答者と長く会話できるように、あえて難しい問題としました。そして、当然のことながら誰も正解者はいませんでした。もし、この問題にスラスラと答えられるとしたら、業界関係者かお魚博士です。しかし、こんな珍回答もありましたのでご紹介します。『「鰻」という漢字は「鰻頭」の「鰻」という字に似ているから昔の人は鰻が丸まっている姿が「鰻頭」に見えたのではないですか？』など、こんな回答もありました。さて、アンケート結果は左記の通りです。

アンケート結果(32人)

- ①夏は何回鰻を食べる？
1回~2回 29人
3回~4回 3人
5回以上 0人
- ②値段は高いと思う？
高いと思う 21人
普通と思う 8人
安いと思う 0人

その他、味に癖がある。たまに骨が気になる。あたり外れがある。

回答者は三人と少ないですが、非常に解りやすい結果となりました。回答者の方は二〇代~三〇代の一般家庭の方々です。この結果から推測すると、一般家庭では夏に鰻を最低一回は食べている。しかし、値段は高いと感じているという事になります。食べていない人が〇人というのは意外でしたが、若い人たちが、鰻料理をどのように感じているのか、少しは伺えたように思われます。

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、様々な切り口でご紹介します。



日本テキーラ協会×新東調理士会

うなぎ白焼 BBQ & プレミアムテキーラナイト



プレミアムテキーラ「1800」今回、白焼きを使用したテキーラです。クエルボ蒸留所の傑作テキーラ。様々な料理、もちろんお酒としても楽しめます。



日本テキーラ協会

東京都港区六本木6-8-10 Step West 1F
電話 03-5411-7987
FAX 03-5411-7485
www.tequila.ac

テキーラソムリエ講座受付開始!

八月二〇日(土)。うなぎBBQ & プレミアムテキーラナイトと題して、豊洲にあるカフェハウスにて鰻とテキーラのコラボレーションイベントが開催されました。当日は一九時オープン、チケット制(五千円)でテキーラ、その他飲み放題、さらに、海老をサルサで炒め、テキーラで仕上げた香り高い料理。そして新東調理士会では二品の鰻料理を提供しました。今回はメキシコの伝統的なお酒「テキーラ」とのコラボレーションということで、串焼きスタイルとしました。一品目は白焼きの串焼きです。通常は日本酒を吹きかけて焼き上げますが、今回は特別に100%アガベテキーラ「1800」(四〇度)を使用し、サルサソースで食べていただきました。一品目は、伝統的なタレを使った串焼きですが、テキーラの原料であるリュウゼツランの蜜「アガベミエル」を使って仕上げました。普段はこつり純和風の鰻料理ですが、お洒落な会場、お洒落な人たちに囲まれると、鰻もびっくりするほど、お洒落なメキシコ風鰻料理となり新しい鰻料理の可能性を感じることができました。

職人たちの「鰻つくり」

私も前号で紹介していただいた田中さんと同じく、新東会でお世話になって約五〇年が経ち、現在七〇歳となりました。

この年齢まで働けるのも湯浅会長のお陰であり、とても感謝しております。現在は浦和にありますが、「満寿家」さんにて勤務しておりますが、お店は大変繁盛しておりますが、お店はともやりがいを感じる環境で日々頑張っています。まだまだ暑い日が続きますが、皆様もお体に気をつけて頑張ってください。



向井 功さん「満寿家」職人
埼玉県さいたま市浦和区岸町7-1-3
TEL:048-822-1101

向井さん紹介、次回のゲストは「十和田」の「風戸 博」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。

2012年土用丑の日は7月27日(金) TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp

