



江戸味散策

新東ファミリー



平成23年10月25日 (隔月発行)
発行所 (株) 新東調理士会



テキーラソムリエ講座受付中!

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

日本テキーラ協会×新東会 コラボ☆イベント第一弾を開催



九月三日(金)
・祝 伊豆シャボテン公園にて、日本テキーラ協会×新東会のコラボレーションイベント第二弾を開催しました。

今回、会場となった伊豆シャボテン公園は、その昔、この公園を創設された方がメキシコに日本の桜の木を贈り、そのお礼としてメキシコからサボテンが届きこの地にサボテンを植えたことを始まりとしています。現在は、TVでも大人気のカピバラをはじめ様々な動物や鳥たちを見る事ができます。そして、もちろん世界中から集められた一五〇〇種類のサボテンを見学できます。前回に引き続き新しいスタイルの鰻料理のPRとしてイベントに参加しましたので皆様にもご紹介いたします。

心地いい空間ー鰻とテキーラ
イベント当日、伊豆シャボテン公園の駐車場に到着すると、晴れ渡った高台からは、絶景の大海原を眺めつつも心地いい気分です。さっそくテイクアウトを買い入場ゲートへ

ると、そこがイベント会場(太陽の広場)となっております。



今回のメニューは「鰻の串焼き」「うな丼」の二品です。そして、ドリンクは、オーガニック・アガベネクターを使用した新レシピの「マルガリータ」、メキシコで一番人気のカクテル「パローマ」を用意(ノンアルコール有り)。会場では、子供たちは「鰻のつかみ取り体験」に夢中になって挑戦。大人たちはそんな子供たちを横目にまんなる型の大室山を見ながら、美味しい蒲焼とメキシカンドリンクで心地いい休日を楽しんでいるようでした。



さすがの鰻も夕方ごろには、子供たちにいじられてグッタリしていましたが、あらためてそのタフな生命力には驚きました。今回のイベントでは、休日を楽しむ家族に対して、どうすればすれはもっと喜ばれるか、勉強することができました。今後も様々なイベントにも挑戦してまいりますので、皆様も応援の程よろしくお願いたします。

お知らせ情報

★**第四七回鰻供養「開催のお知らせ」**
十一月二日(水) 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

◎出産のお知らせ

駒沢宮川 野本修さん
に第二子が生まれました。
野本 玲空 ちゃん
(のもと れいそ)



宮川本店松屋店勤務 小林秀之さん
に第二子が生まれました。
小林 功 ちゃん
(こばやし いさお)



◎新規オープンのお知らせ

うな吉 九月二日(水)
上海市古北区区安龍路695号



www.chourishi.co.jp/ ※新東調理士会で検索



新東会 江戸前ニュース

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、様々な切り口でご紹介します。

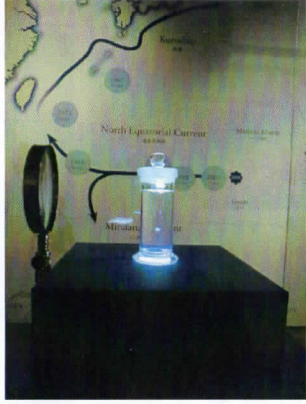
「鰻」博覧会 EEL EXPO TOKYO
東京大学総合研究博物館



「鰻」博覧会ポスター



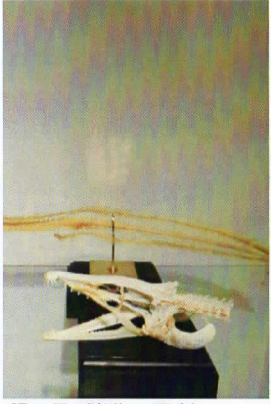
会場入口の風景



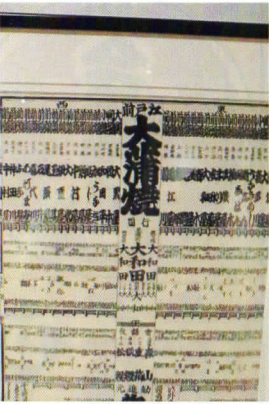
産卵した鰻の卵



鰻獲りの道具



鰻の骨 (進化の歴史)



鰻番付表



「鰻」博覧会 この不思議なるもの

前号(二号)でご案内しました
が東京大学「東京大学総合研究博物館」にて「鰻博覧会」この不思議なるものという企画展示を取材しました。この展示は七月一六日～一〇月一六日まで開催され現在は終了しています。

展示は、自然科学、社会科学、人文科学と三つに分けてあり、鰻の生態についての研究発表や社会と鰻の関わりや歴史など、子供や大人まで楽しめる内容となっております。事前に取材申請をするので、研究員の方に説明(無料)を受けられるため今回はアテンドしていただきました。東京大学で鰻の産卵場所の研究が始まったのは一九七三年からで、約四十年になるそうです。その当時は鰻の研究? 何のために研究するの? というような冷やかな目で見る人もいたそうです。日本も高度成長期の時代で天然の鰻がたぐさん獲れた時代です。しかし、年々、天然鰻の数も減り安定供給が求められるようになってからは、そんな声も自然となくなり、現在は様々な方から応援していただいているそうです。研究員の方の話によると、海洋に出て調査することも重要ですが調査に出発する前「ここで何を、どのようにして調査するか!」という事前の準備に膨大な時間をかけるそうです。また、調査して帰ってからの段取りも入念に検討するそうです。私たちは、TVや新聞で「鰻の生態で新たな発見!」などというニュースを見ますが、その舞台裏では研究員の方々の地道な努力があることを教えていただきました。そのようなお話を伺いながら一つの鰻の展示を覗いて見ると、海洋や研究室での調査風景が思い浮かび、より楽しみながら見学することができ、これからも東京大学の研究に注目したいと思えるよい機会となりました。



風戸 博さん
「十和田」職人
埼玉県川口市栄町
3-3-10
TEL:048-251-6724

風戸さん紹介、次回のゲストは「喜代川」の「中曾 孝」さんです。

職人たちの「鰻」について

現在、私は埼玉県川口市にあり、ます「十和田」にて勤務しております。この十和田というお店は、七〇年という歴史のある店ですが二〇〇五年七月に新築移転オープンしました。

お店ではお客様から注文を受けてから、割きたての鰻を炭火で焼いてお出ししています。そのため少々お時間はかかりますが、美味しい鰻をお客様に食べていただくために、日々丁寧な仕事を心がけています。

職人の皆様もお近くに来られたときはぜひお立ち寄りください。



展示概要
◎鰻博覧会—この不思議なるもの
◎開催期間
2011年7月16日(土) -10月16日(日)
※展示はすでに終了しています。

◎会場
東京大学総合研究博物館
◎主催
東京大学総合研究博物館
東京大学大気海洋研究所



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

