

今こそ伝統の力

新年あけましておめでとうございます。本年も皆様にとりまして良い年になることをご祈念申し上げます。

昨年一昨年とシラス鰻が二年連続の不漁のため鰻業界は大きな影響を受けましたが、このような時だからこそお客様から「美味しかった!」と心から満足して頂ける料理を提供していかなければならないと思います。

そして、皆様と共に力を合わせこの困難な状況を乗り越えられるよう努めてまいりたいと思います。また、本年は皆様の益々のご発展、ご多幸を心よりお祈り申し上げます。

新東調理士会 スタッフ一同より

絆

絆 明るく未来に向かって 気持ちを一つに

二〇一一年は三月に起きた東日本大震災により日本は深い悲しみに陥りました。しかし、それと同時に日本全国で社会貢献という和が広がりが生まれたように思われます。新東調理士会でも福島県郡山市にてボランティア活動に参加させて頂きました。が東北地方の方々は今でも厳しい環境におかれています。

しかし、今、私たち鰻業界特に鰻専門店を営む皆様は過去にない鰻の高騰に悩まされています。私たち自身が体力がなければボランティア活動をすることもできません。どうすればこの危機的状況を乗り切ることができるのか。東日本大震災によって広がった「絆」にヒントがあるように思われます。そこで、新しい年を迎えると共に、昨年ボランティア活動をされた方々が感じたことをお聞きしながら、私たち鰻業界が元氣を取り戻すために何ができるのかを考えてみたいと思います。

石巻で頑張っている鰻屋さん

津波による壊滅的な被害を受けながらも再建を目指して頑張っている鰻屋さんがあります。その後押しをするため手を挙げたのは、新東会の

藤八屋

藤八屋 本店
〒928-0001
石川県輪島市
河井町1-28-3
TEL.0768-22-0770
FAX.020-4663-3158
www.tohachiya.com

登半島地震で全壊した店舗を再建にこぎつけたばかりですが、三代目親方の塩土正英さんにお聞きしたところ「私たちも四年前の震災で同じような苦しい体験をしました。しかし、再建を果たすことができたのは、全国から寄せられた支援のおかげです。わずかでも恩返しができるかと思えば重箱を寄贈させて頂きました。まさに、重箱が結んだ心と心の「絆」となったのではないのでしょうか。」



車で重箱180個を贈り届けました



遊樂所の方々へメリークリスマス



二月三日から四日にかけて福島県大熊町から原発事故のため避難し、現在は福島県西会津の仮設住宅にお住いの方々約五〇〇世帯に一軒一軒回ってクリスマスプレゼントを



笑いので顔をプレゼントした。子供たちも最初の頃は遠目に見ていましたが徐々に慣れてくると、先頭に立ってクリスマスカードを配り最後には「帰らないで!」とも言われました。今回のことで少しでも良い思い出となってくれたら、私たちがこころはそれが一番のクリスマスプレゼントとなりました。

仮設住宅では、一人暮らしのお年寄りの方がたくさんいるので、こもりつきりになるのが心配でした。そこで、温かい汁物などで誘い交流を持ってもらい思いました。また、同行して頂いた皆さんも徹夜で雪の降る中、重い袋を下げて頂き本当に感謝します。仮設住宅生活はこれから本格的な雪との闘いが待っているそうです。また出来る範囲で協力できればと思います。

新東調理士会 湯浅 祐司

力 競い合って交流して 一致団結すれば大きな力

鰻料理は長い歴史を経て日本の伝統料理となりました。伝統とは単に個々の力によって完成されたものではなく、互いに競い合って良いものを作り続けることで代々受け継がれて完成され伝統になったのではないかと思います。

今、私たちにできることは互いに情報を交換し交流することで鰻専門店として大きな一つの共同体になることが大切だと思います。会報誌でも皆様の声を紹介しますので、お気軽に声をかけてください。

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。



鰻供養と共に私たちも心を一つに!

の豊漁を祈願して鰻を川へ放流し無事に第四八回鰻供養を終えることができました。お忙しい中、新東調理士会の鰻供養に参列して頂き誠にありがとうございました。

●鰻供養は伝統行事でもあり大切な情報交換の場でもあります



鰻供養祭の主旨は鰻に対する殺生への豊漁を祈願するものでもありますが、それぞれのお店の方々が情報を



●第四八回 鰻魚供養大放生会

一月一日、青山にあります「持法寺」にて新東調理士会主催、第四八回鰻魚供養大放生会を開催いたしました。今回は例年以上に多くの方々に参列して頂きまして心より厚く御礼を申し上げます。しかしながら、一年に一度、これだけ多くの鰻業界関係者の方たちが一堂に会する機会も少ないため、この鰻供養をもっと皆様が効果的に利用して情報交換をして頂ければと思います。

一四時より開始しました鰻供養は新東調理士会次長である湯浅祐司の司会のもと、会長の湯浅回の挨拶からはじまり、東京鰻蒲焼商組合の理事長で渋谷松川の社長であります三田俊介様にご挨拶を頂きました。三田様からは二月の鰻漁解禁で鰻が大量に捕れることを願いつつも、生産者に対して値上げしないように全国を回り、昨年度からつづいている高騰を何とか抑えるための活動についてのお話を頂きました。

つづきまして、全国鰻蒲焼商組合連合会の理事長で大江戸社長であります浦井恭行様より、三田様と同じく鰻高騰のお話しに加え、日本でのシラスの捕れ高は昨年並み、台湾での捕れ高は少ないだろう。という情報をお話し頂きました。また、「加工を中止しても蒲焼店を営むお店に鰻が妥当な値段で流通するよう鰻店用の鰻を確保できるように生産者へお願いしている」というお話もありました。

最後に日本橋伊勢定の会長であります富田運右衛門様より、過去に類を見ないほど鰻が高騰している問題に対して「この問題は私たちだけでなく様々な方面からの協力、そして私たち業界全体で団結していかなければ」と本当に厳しい年になるかもしれない」といつお話しを頂きました。

毎年、鰻供養では、鰻業界全体の展望についてお話をさせて頂いておりますが、それぞれの方のお話からも非常に厳しい状況である、しかしそれを打開するために様々な働きかけや対策をお聞きすることができました。そして、私たちにできることは鰻業界全体が知恵や情報を交換しながら団結することで今回の危機を乗り越えることができるのではないかと感じられる良い機会になったのではないかと思います。

持法寺での供養が終わり、シラス鰻

職人たちの「鰻つくり」

現在私は、明治七年創業、三〇年余の歴史ある「日本橋喜代川」に勤務して三年になります。

その歴史あるお店は現在、ビル街に囲まれています。築八〇年の数寄屋造りで、一階はテーブル席、二階は接待などとして使用できるようになっております。

私が新東会に入会して約四〇年という長い年月が経ちました。これまで日々丁寧な仕事を心がけてきましたが、これからも今までと同じように炭火を使用し、日本の伝統料理である「江戸前蒲焼」の味を守っていききたいと思います。



中曾 孝さん
「喜代川」職人
東京都中央区日本橋小網町10-5
TEL:03-3666-3197

中曾さん紹介、次回のゲストは「川万(平塚)」の「青木清一」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)です。

TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp

