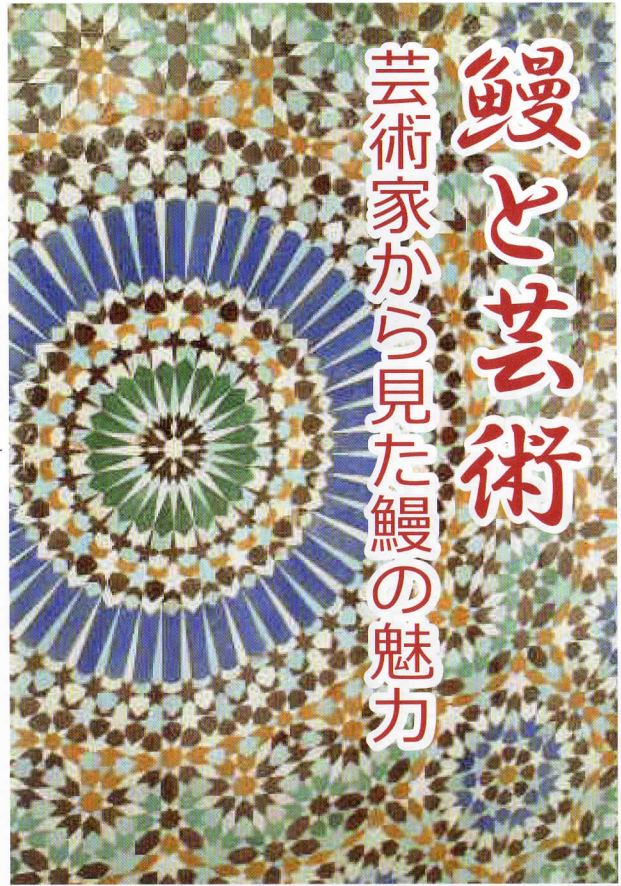


# 鰻と芸術

## 芸術家から見た鰻の魅力



芸術家とは、表現者でありその作品を鑑賞した人たちを深く感動させるまさに芸の達人者です。そこで、鰻を題材とした場合、どのように感じるのかその魅力について取材しましたので紹介します。

### 版画家から見た鰻のカタチ



銅版画家:石橋 満さん  
1951年3月15日新潟県長岡市生まれ。東京版画研究所講師。銅版画家として30年以上に渡り作品を作りつづけている。定期的に都内各所で個展を開催。愛称はまんちゃん。

《編集》石橋さんが「鰻」を題材に作品を作るとしたらどうしますか?  
《石橋》鰻はねえ、表現するのが難しい方だから題材としては、面白いね、人間に例えると脂ぎって、ちょっと太り気味、顔はまる顔、性格は温厚で愛嬌がある感じかなあ。まわりの人たちがハッと明るくする人。鰻そのものをリアルに銅版画にすることは簡単だけど、それでは作品にはならないからね。ところで鰻ってオスとメスの違いってあるのかなあ? 一目でその違いがわからない中性的なところが面白いよね。僕が鰻を題材にするとしたら絶対女性がいい。ぼったりした体、でも腰のあたりはキュッと締まっている感じがな。もっ見た瞬間魅力的に見える

カタチをして  
いる。  
それは  
同時に  
「美味しそ」  
と思えるカタチでもある。子供の頃、川で鰻を見つけると、今夜は「馳走だ!」って思ったもの。その時の記憶が未だにあるのかも、とくに僕にとって鰻は魅力的な女性だね。



石橋さん銅版画の作品

### 町のアートと鰻の美空間



アーティスト:門脇 篤さん  
仙台を拠点とし「町とアートをテーマ」を中心に活動。「門脇篤まちとアートの研究所代表」。戦場カメラマンの渡部陽一さんのような独特の話し口調でやりわりとアートの魅力を伝える。

《編集》門脇さんが「鰻」を題材に町とアートで空間をデザインするならどんな感じになりますか?  
《門脇》う〜ん鰻ですか? ところで鰻のイラストって目元が可愛いのが多いですよ。海へビだと目元が鋭くなる。あれは商業的に鰻を可愛くみせたいという気持ちもあるんですけど、でも、そもそも鰻そのものが可愛いらしい生き物なのかもしれないですよ。町の中にアートとして

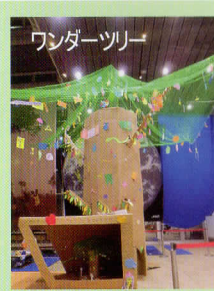
鰻を空間にデザインするなら、鰻と海へビ、穴子。この3匹の物語を作るかなあ。ほら「鰻登り」ってことわざがあるけど、この3匹が天に登っていく競争をしていて、海へビは障害物を使って他の2匹の邪魔をする。穴子はマイペースに登っている。そして鰻は「俺が一番だ!」という感じで天を目指して登って行く。そんな物語を町の散歩道とか、ビルの谷間にデザインすると面白いかもしれないですね。でも町の人々にも何かメッセージを書いてもらって参加してもらえなくともっと楽しくなるかもしれないですね。



門脇さん毛糸でつながる作品という感じで天を目指して登って行く。そんな物語を町の散歩道とか、ビルの谷間にデザインすると面白いかもしれないですね。でも町の人々にも何かメッセージを書いてもらって参加してもらえなくともっと楽しくなるかもしれないですね。

### 共同作業で作るアート作品

写真は門脇さんと編集が今年の春に子供たち200人、大人150人で作ったオブジェ。



材料は色紙、段ボール、園芸ネット。それぞれが創造した木の実は工作して段ボールの木に貼り付けています。

### うなぎは日本のキャラクター



造形作家:丸林 佐和子さん  
NHKの番組『つくってあそび』造形スタッフ。さらには自力で煉瓦の家を作ったり、毎日何かを作っています。何かを創造して作ることが趣味であり、それがお仕事として毎日暮らしています。

《編集》丸林さんが「鰻」を題材に造形物を作るならどんな感じになりますか?  
《丸林》鰻って日本を代表する魚だと思ふんですよ。私だったらキャラクターにしちゃうかなあ。それもハンドルをグルグル回すと鰻が動き出す感じ。きつとかわいいキャラクターになりますよ。

### お知らせ情報

◎出産のお知らせ

新東会会員、森山友寛さんに第一子が誕生しました。おめでとうございませう。  
「森山 咲季(サキ)ちゃん」  
7月6日(金)誕生



# 新東会 江戸前ニュース

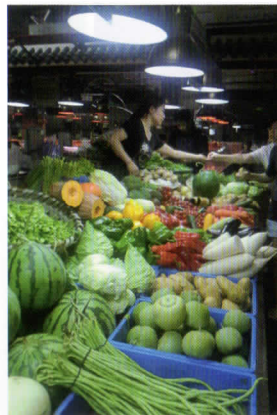
新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを様々な切り口でご紹介します。



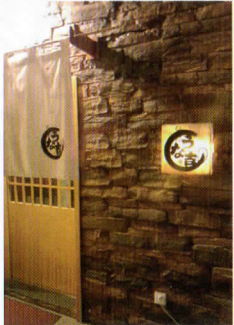
江戸前ニュース①  
上海、日本料理店と食事情

江戸前ニュース②  
新宿調理師専門学校  
江戸前蒲焼の授業  
6月4日(月) 1年生  
6月7日(水) 2年生  
うなっぺりしー  
八幡屋 立花 順一さん

## ●上海 日本料理店と食事情



海外在住の日本人が世界一多く住んでいると言われる上海。その日本領事館近くには昨年10月、上海在住の日本人が鰻専門店「うなぎ」をオープンさせました。今年の6月に訪ねてみると噂に違わぬ大盛況ぶりです。活気があり、うなぎ250円(3200円)が飛びように売れているそうです。最近では店舗が手狭になり拡張工事中とのこと。しかし、中国では土地の私有制度がなく、土地の使用権を国から購入するため、もし国の制度が変われば立ち退きとなるリスクもあります。現在、上海は各国の料理店がひしめきあい、日本料理店も毎年のように出店しています。その日本料理店も中国人経営や日本人経営など様々あり、やや飽和状態のように感じられました。人気は寿司屋で、東京の有名店も出店しており、サービス、内装などの質も高く、更に味は、日本で水揚げされた新鮮な魚が定期的に入荷され高い質を保っているそうです。また値段も日本とさほど変わらず驚かされました。上海市場はこれから拡大していくと思わ



れま。今後、鰻屋の出店も予定されていると聞いておりますが、ご興味のある方はチャレンジしてみてくださいいかがでしょうか。

## ●新宿調理師専門学校 江戸前蒲焼の授業



6月の初旬、2日間に渡り新宿調理師専門学校にて「鰻の授業」を開催しました。6月4日は1年生を対象、6月7日は2年生を対象に講義から実技までの授業を開催しました。授業は毎度のことながら講師の高橋康孝氏のお話しに参加した生徒たちは真剣に聞き入っていました。そのお話しの一つに料理人となつてから最も重要なこと、それは「粘」。つまり、専門学校を卒業して現場で働くようになってからは「折れない心で粘り強く頑張ることが大切」というお話がありました。このお話を聞いた生徒たちの将来にとって良い講義となつたのではないのでしょうか。



講義が終了すると、今度は「裂く、串打ち、蒸す、焼く」の工程を実習します。各工程には、新東会会員の

生徒たちに指導します。この実習で悪戦苦闘する人、意外とスムーズに出来る人、それぞれですが講師の職人さんたちの指導を受けながら、鰻という食材を知り、どのようにして調理しているのかを具体的に体験できたのではないのでしょうか。また、指導する職人さんたちも初心者の生徒たちへ指導することで、自分自身の技術を見直す良ききっかけとなっているようでした。

## サポート講師

- 川庄 高橋康孝さん
- 山崎 山崎明至さん
- やす川 山口 徹さん
- あら井 延原義幸さん
- 十和田 諸留隆範さん
- 龜屋 佐藤孝雄さん
- 志満金 小笠原弘さん
- 津守茂樹さん
- 羽根光彦さん
- 波谷松川 酒井 徹さん
- 波谷松川 宮城直大さん
- 喜代川 竹山勝平さん
- 藤沢宮川 服部英雄さん
- わかな 松本 潤さん
- 心さめぎ 高野山泰雅さん
- 大黒屋 平岡幸倫さん

## 活鰻の提供

今回の授業で活鰻を格安で提供していただきました。

株式会社登亭活鰻卸部・中市  
03(38882) 2701

## 職人たちの「鰻っぺりしー」

現在、私は千葉原市原市にある「八幡屋」に勤務して3年になろうとしています。八幡屋では、2大ブランドの共水、坂東太郎を千葉県で唯一使う店です。海産物も豊富に取り揃えておりとても忙しいお店です。お店の前では、うなぎで出汁をとったラーメン屋もあり、地元のお客様には大変人気があります。私は環境のよい館山に住んでいて、今年5歳になる息子もすくすくと育っています。皆さんどうぞ近くにおいでの際は気軽に立ち寄りください。



立花 順一さん  
ういど八幡屋 職人  
千葉原市原市潤井戸  
1307-20  
TEL:0436-74-0007

次回は、八幡屋の立花順一さんご紹介で伊勢定本店の江本英雄さんです。

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)/2013年は7月22日(月)と8月3日(土)です。TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp

