

世界の鰻料理

~The eel dish in the world~



お知らせ情報

◎ご出産のお知らせ

新東会会員、小林秀之さんに第四子が誕生しました。益々賑やかなご家庭になりますね！誠におめでとうございます。

「小林 千鶴(ちづる)ちゃん
二月七日(金)誕生

◎計報のお知らせ

- 宮川 川口でござつ店社長 竹鼻 和夫様 享年七二歳
二月二日に亡くなりました。
- 谷田貝 登様 享年七九歳
二月二日に亡くなりました。

新東会としても亡くなられたお二人のご冥福を謹んでお祈りいたします。

◎輪島塗重箱(未使用)のご案内

新東会お得意先の店舗縮小により預かりました輪島塗重箱十数種類をお手頃な価格でお譲りいたします。詳しいお話をお聞きしたい方ご興味のある方は新東会までお問合せ下さい。



定価3万~5.5万円の輪島塗重箱(未使用)販売価格は2千~1万円を予定しております。お気軽にお問合せ下さい。

◆ドイツの鰻料理はサンドイッチ
ドイツの鰻料理は燻製にした鰻が一般的でサンドイッチにしたりして食べられています。その他、ハンブルグでは名物の「アール・ズッペ」という鰻を使ったスープがあります。酢漬けした鰻の切り身とそのつけ汁をスープに利用し、味付けもレモン汁や白ワインを使うため、甘酸っぱい独特の味です。



◆レシピ
燻製にした鰻に野菜、マヨネーズをつけてパンに挟むだけで完成。日本のように焼いていないため、かなり脂ぎっているそうです。

理のようです。また、クリスマスには必ずこの料理を食べる風習がある地域もあるそうです。日本では土用丑の日に鰻を食べますがスペインではクリスマスに食べるそうです。



◆レシピ
鰻の稚魚をガーリックとオリーブオイルでさつと煮て完成。稚魚は捕獲可能な稚魚を使用。

◆フランスの鰻料理はワイン煮込み
フランスは鰻の産地でもあるため、様々な調理方法で食べられています。中でも有名なのは鰻の「マロット」です。ワインを使った煮込み料理で、濃厚な味でバケットと一緒に食べられることも多いそうです。その他、ムニエル、タルタル風、網焼きなど様々な料理があり、バリエーションの豊富さは、さすがグルメ大国フランスという感じがします。



◆レシピ
筒切りにした鰻をバターで炒めて、野菜やブイオン、白や赤ワインで煮込み完成。※マロットとはワイン煮込みを示します。

世界の鰻料理―鰻は様々な国々で食される人気の食材

日本では一般的に食べられている鰻料理ですが、世界の国々ではどのような鰻料理として食べられているのでしょうか?これらについて調べてみましたので皆様にご紹介します。

◆中国福建省の鰻料理

中国はもとも国が広いため地域毎に様々な鰻料理があるようです。その一つ福建省には注油鰻魚(ツウ・ユウ・マン・ユ)という鰻料理があります。1912年に有名な料理人が創り出した料理だそうです。紅糟に鰻を漬け込み衣を付けて揚げた鰻料理だそうです。



◆レシピ
内臓を取った鰻を紅糟、酒、塩、砂糖で漬け込んで、片栗粉、小麦粉、卵白の衣を付けて油で揚げる。※紅糟とは、もち米に紅米、麴を加えて酒を作った時の酒粕を示します。

◆スペインの鰻料理は超高級料理

スペインの鰻料理は成魚の鰻ではなく稚魚の鰻を使った料理が一般的です。しかもかなりの高級料



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。



「鰻業界を守る」 — 私たちにできることから始めよう —

- 第四九回新東調理士会 鰻魚供養大放生会
- 世界的ウナギ博士「塚本勝巳」先生が提言する「二ホン鰻を守ろう！」

● 第四九回新東調理士会 鰻魚供養大放生会を開催



一月七日(水)青山にありまして「持法寺」にて新東調理士会主催、第四九回鰻魚供養大放生会を開催いたしました。今回は二〇名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。

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、今後この鰻供養を皆様の情報交換の場と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、会長の湯浅巨の挨拶から始まり、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挨拶を頂きました。三田様からはワシントン条約における二ホン鰻規制についてのお話し(今年一〇月ワシントン条約での規制提案は見送りと成りました) 鰻業界における職人の高齢化、新東会の



案は見送りと成りました) 鰻業界における職人の高齢化、新東会の

における現在の職人の平均年齢は五四歳、一方、一般企業の平均年齢は四五歳と鰻業界はその他の業種と比較すると高齢化の傾向が高いなど、鰻業界が抱える問題について触れたお話を頂きました。

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湧井恭行様より、台湾でのシラスウナギの取れ高予想のお話し。鰻養殖生産者と鰻専門店との間には大きなブレがあり私たちが鰻専門店にとっては難しい状況にあること、更にスーパーマーケット用の加工鰻が非常に割高となっており、これが乱獲の要因となっているなどと共に全国鰻蒲焼商組合連合会として取組についてお話を頂きました。

毎年、鰻供養では鰻業界トップの方々に現状と展望についてお話をさせて頂いておられますが、それぞれの方のお話しからも非常に厳しい状況であるという内容でありましたが、同時に鰻業界を守るための組合としての取り組み、将来への指針となるお話しもありました。我々も個々で知恵を絞る努力することの大切さを改めて認識する機会となりました。

その後、持法寺での鰻供養が滞りなく終了し、最後に来年度の豊漁を祈願して鰻を隅田川へ放流し全ての鰻供養を無事に終えることができました。皆様にはお忙しい中、新東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。

毎年新東会の鰻供養では輪島塗「一藤八屋」様より輪島塗の「お箸セット」を贈呈して頂いています。この場を借りてあらためて厚く御礼を申し上げます。

世界的ウナギ博士「塚本勝巳」先生が提言する「二ホン鰻を守ろう！」

塚本勝巳先生が提言している「二ホン鰻を守ろう！」では、このままでゆくと二ホン鰻も絶滅危惧種に指定されかねない。そのためにも保全に努めなければならぬと提言しています。

鰻は図のように成長してゆくがウナギの乱獲は卵やレプトセファルスを除くすべての発育段階に及んでおり、ここに大きな問題があると指摘されています。その解決策として、銀ウナギや下りウナギの捕獲制限をし一匹でも多くの鰻を産卵場へ帰してやるのが重要としています。



職人たちの鰻ってリレー

近年、我々うなぎ業界を取り巻く環境変化の激しさ、我が国を取り囲む様々な問題等が取り沙汰されております。

『うなぎ屋』という職業、職種の後、未来への行く先に不安を覚える日もないとは言えません。

しかし、日本の伝統料理でもある「鰻料理」というこの職業に対する維持・繁栄に若輩者ではございますが精一杯務めてまいりたいと思います。

皆様、今後とも何卒よろしくお願ひ申し上げます。



須藤 正信さん
宮川本座船橋店 職人
千葉県船橋市本町1-21
西武船橋店B1
TEL:047-425-0111

次回は、須藤正信さんご紹介で「神楽坂志満金」勤務の小笠原弘さんです。

