

第10号

日本の伝統文化  
を旅する情報誌

# Shintou FAMILY



**江戸前蒲焼の美味しさは  
お客様の笑顔が原点**

## 特集 Feature

**江戸前蒲焼の  
美味しさは、  
お客様の笑顔  
が原点**

九月二日（月・祝）静岡県裾野市にある遊園地「ぐりんぱ」にて、江戸前蒲焼の美味しさを広めることを目的に、イベントに参加しました。当日はシルバークウィークということもあり、イベント会場には、多くの家族連れで大賑わいとなりました。

イベント内容は、活きた鰻をお客様の目の前で捌き、炭火で焼いた、出来立てのうなぎ丼を提供するという内容です。

今回のイベントは「江戸前蒲焼を一般の方に広める」という目的であったため、会場周辺には、「うなぎ蒲焼」などのノボリを飾付けたり、会場入口にはプールに水を溜めて「鰻つかみ獲り体験」などのコーナーを設け、会場前を通る人にも「江戸前蒲焼」をPRすることができたと思います。当日は小雨や霧など、悪天候にもかかわらず、お昼時には用意したご飯が間に合わないほど、大行列となり、

大人から子供まで、たくさんの方に江戸前蒲焼の美味しさを伝えられたと思います。

今回は遊園地を会場としていたため、サポートして頂いたスタッフも家族連れで、少しは楽しみなが、参加できたのではないかと思います。また、職人たちの仕事は、普段は調理場に入っていることが多いため、お客様と接する機会はなかったと思います。今回は、お客様の目の前で捌いたり、焼いたり、さらには「鰻つかみ獲り体験」で子供と触れ合ったり、お客様の顔を見ながらできたことが、一番の収穫だったと思います。



その昔、地域のお祭りイベントでは、写真のような風景をよく見かけました。何故、少なくなっただのか、  
くくくく



フジヤマリゾート  
「ぐりんぱ」  
◎静岡県裾野市須山字  
藤原2427  
◎TEL: 055-998-1111  
◎www.grinpa.com/

その理由はわかりませんが、  
こういったお客様と直接触れ  
合うことも大切だと改めて感  
じる良い機会となりました。

サポートスタッフのご紹介  
◎田中 重夫さん  
良い体験をさせて頂き、あ  
りがとうございました。

◎小笠原 弘さん（志満金）  
人前で鰻を捌くのは初めて  
の経験でしたが、今回、家  
族も連れてきたので、子供  
に自分の仕事をしている姿  
を見せられて良かったです。

◎樋口 大輔さん（いちのや）  
中々、お客様の顔を見て鰻  
を焼くことがないので、良  
い経験になりました。自分  
の焼いている姿を見て、子  
供たちが将来、鰻屋さんにな  
りたいと思うてもらえると  
嬉しいです。

◎李 恩哲さん（見習い）  
まだ修行中ですが、良い経  
験になりました。

### トピックス

**新宿調理師専門学校  
鰻の授業（若手職人  
獲得講習会）は回数  
を重ねて実を結ぶ！**



写真を見ていただいてもわ  
かる通り、鰻の授業（若手職  
人獲得講習会）では、現役の  
職人が直接、生徒へ指導して  
います。これには二つの大き  
な効果も含まれています。

まず一つは、現役の職人が  
生徒へ指導することで、自分  
自身の技術をもっと一度見直す  
良い機会となります。二つ目  
は、指導を受ける生徒にとっ

ては学校では学ぶことができ  
ない「現役料理人の生の声を  
聞ける」ということです。そ  
んな鰻の授業も、三年目にな  
り、回数を重ね「若手職人の  
獲得」として実を結びはじめ  
ました。

#### 新宿調理師専門学校にて「鰻の授業」を開催

九月二四日と二五日の二日  
間に渡って、新宿調理師専門  
学校の生徒たちを対象に「鰻  
の授業」を開催しました。授  
業内容は、鰻業界の展望、職  
人となったときのメリットな  
どの講義。実習として、捌く  
串打ち、蒸す、焼く、全ての  
工程を体験していただきました。  
初日、二四日の授業は、  
一年生を対象に、希望者のみ  
としていましたが、参加率は  
高く、七〇名の方に指導しま  
した。つづく二五日の二五日  
は、学校授業のカリキュラム  
として、一年生（八〇名）に  
指導しました。串打ちでは、  
簡単そうに見える中々串が入  
らず「あれ！、難しい！」と  
いう場面が何度も見られまし  
た。まさに、授業の狙いでも  
ある、実践して学べる内容に

なっていたと思います。

今回の授業では、講師補助  
として、今年の三月にこの専  
門学校を卒業し、四月から渋  
谷松川さんにて修行中の井上  
拓斗さんも参加しました。

来年度は、駒場学園食物料  
生徒の就職内定者もあり、今  
後益々、実を結んでいけるの  
ではないかと思えます。

#### 鰻の授業 卒業生・第一号

渋谷松川 井上拓斗さん  
（新宿調理師専門学校卒業）

自分で選んだ道なので、  
一生懸命修行して早く一人  
前の職人になりたいと思っ  
ます。具体的な将来の目標  
はこれから経験して見つけ  
たいと思いますが、鰻の授  
業で学んだ、「技術は一生  
の宝」という言葉通り、自  
分も早く技術を身に付けて  
職人と呼ばれるようになり  
たいと思います。



#### 鰻の先祖は白亜紀 後期から？

鰻はその生態系にお  
いて、未だに謎の多い  
生物とされていますが、  
実はその祖先（起源）  
についても、謎が多い  
ようです。見た目は深  
海魚のように見えるし、  
色や形から想像すると、  
恐竜の時代に生息して  
いても不思議ではない  
気がします。

一説によると、鰻の  
先祖は約一億年前の白  
亜紀後にインドネシア  
付近で派生したとされ  
ています。そして、海  
流に乗って西（ヨーロ  
ッパ）へ向かったグル  
ープ、そしてそのまま  
残ったグループに分か  
れたとされています。  
人類の起源は約六百万  
年前なので、鰻はその  
遙か昔に誕生した先輩  
といつことになります。

# NHK時代劇ドラマ に鰻職人の技術指導

この度、新東調理士会では、来年一月九日からNHKにて放送される時代劇ドラマ「咲くやこの花」にて、鰻職人を演じられる佐野史郎さんに技術指導として、撮影に協力することになりました。

先日、制作発表もありましたが、会報誌でも撮影の様子などを取材してまいります。まずは告知として皆様にもお知らせいたします。詳しくは次号(十二月末予定)にてご紹介いたします。

## 今を時めく人気女優が、時代劇に初挑戦！さらに豪華キャスト

新東会では過去にも、ドラマ撮影などでNHKやTBSなどにも技術協力して参りました。その他、調理道具の貸し出しなど、依頼があればその都度協力もしています。今回はNHKから技術指導のオファーがあり、撮影に協力することになりましたが、台本を見てびっくり。なんとあの人気女優「成海璃子」さんが時代劇に初挑戦！成海璃子さんと言えば「NTTドコモ」をはじめ、数々のCMにも出演中の今を時めく大人気の女優さんです。

さらに、平岡祐太さん、余貴美子さん、寺田農さん、松坂慶子さんそして今回技術指導する佐野史郎さんなど、豪華キャストのドラマとなっています。

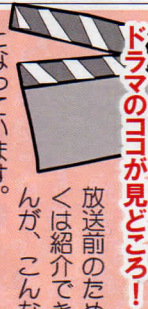


【番組名】土曜時代劇「咲くやこの花」<全10回>

【出演】成海璃子(こい)、平岡祐太(深堂由良)

余貴美子(そめ)、寺田農(門田伯耆守)、佐野史郎(信助)

松坂慶子(佐生はな)ほかの皆さん



ドラマの「コ」が見える！

放送前のため詳しくは紹介できませんが、こんな物語となっています。

地味で目立たず生きることを信条とする成海璃子(こい)。しかし親の見栄から、大江戸かるた大会に出ることになり、注目的となります。さらに、仇討ちを志す浪人・平岡祐太(由良)があらわれ、こいの灰色だった日常は一変してしまふ。

自分の変化にとまどいながらも前向きに、一人の女性として成長してゆく姿を描く、青春クラフティ。泣き笑いを盛り込んだ、感動の三〇分連続ドラマです。

## 俳優さんへの技術指導にはコツがある

今回の撮影では俳優の佐野史郎さんに、技術指導を行います。実際の指導は渋谷松川さんが担当しますが、そもそも一人前の料理人となるには、長年の修行が必要です。それを短い時間で指導できるものなのだろうか？と思われるかもしれませんが、いくつかのポイントがあります。指導する俳優さんにもよりますが、実際に全ての工程を行うのは無理です。そこでポイントのみを指導します。例えば、鰻を捌くときに、サツとつかむときのコツ。など、本物の職人らしくするポイントがあります。

そういうところも是非、ご覧下さい。

佐野史郎さん頑張ってる！



## 【放送予定】

◎総合・デジタル総合

2010年1月9日から 毎週土曜午後7時30分～8時

◎BSハイビジョン

2010年1月8日から 毎週金曜午後6時～6時20分

# コラム

## 食べたい郷土料理ベストテン！

その料理を食べると、「ああ故郷が懐かしい」と思うことがあると思います。そこで、食べてみたい郷土料理を調べてみました。

- 一位 きりたんぼ鍋(秋田)
- 二位 ひつまぶし(愛知)
- 三位 ふく料理(山口)
- 四位 ジンギスカン(北海道)
- 五位 あんこう料理(茨城)
- 六位 いも煮(山形)
- 七位 きりたんぼ揚げ(静岡)
- 八位 ほろこ(山梨)
- 九位 わんこそば(石手)
- 十位 京漬物(京都)

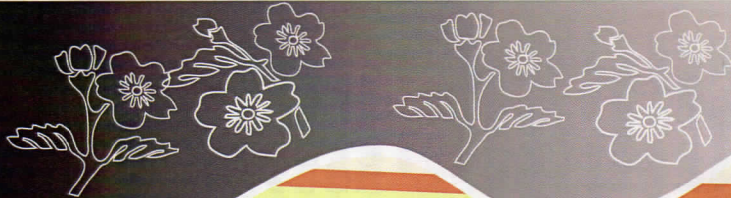
資料 朝日新聞より抜粋

結果は、秋田のきりたんぼ鍋が堂々の第一位となっています。アンケート調査の時期が冬と夏では結果も違ってくるため、これらの結果が常とは限りませんが、なんと愛知県のひつまぶしが、二位にランクインしています。投票者の中には、その昔、名古屋に任んでいた時期があり、もう一度、食べたい！という理由で投票した人もいます。つまり、出身地の郷土料理以外を選んだ人もアンケート結果に含まれていることになりました。

結果は、秋田のきりたんぼ鍋が堂々の第一位となっています。アンケート調査の時期が冬と夏では結果も違ってくるため、これら

大人になって、地方で暮らす機会があったとき、「ああ！また、あの美味しい江戸前蒲焼が食べたいなあ！」と思ってしまう。えたら最高だと思えます。

2010年の土用丑の日は7月26日(月)です。



第10号

## 新東からのお知らせ

### 「芝浦アイランド島祭り」イベントに参加決定!

2009年11月8日(日)、東京都最大の自治会「芝浦アイランド自治会」主催のイベントである「芝浦アイランド島祭り」に新東調理士会として、正式にイベント参加することが決定しました。会場では、演奏やダンスなどのパフォーマンスショー、出店などもあり、近隣の住民の方たち約10,000人が集まる大イベントです。お時間がある方は是非、遊びに来てみてください。

- 開催日: 2009年11月8日(日)
  - 時間: 午前10時~午後6時
  - 会場: プラタナス公園(JR田町駅から徒歩8分)  
NPO法人「海塾」ブース内
  - 主催: 芝浦アイランド自治会  
芝浦アイランド島祭り実行委員会
  - 問合せ先: ㈱マイライフ・ハウジング(事務局代行) TEL: 03-3456-7303
- ◎鰻捌きデモンストレーション
  - ◎鰻つかみ獲り体験
  - ◎鰻の放流会
  - ◎うな丼販売 など
  - ※当日は一部変更される場合もあります。

### 9月24日、25日の「鰻の授業」でご協力頂いた方

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| ◎相原 一臣(花かぐら)     | ◎田中 重夫(現在、臨時勤務)  |
| ◎秋葉 二三男(伊勢定)     | ◎津守 茂樹 (竹葉亭)     |
| ◎飯田 敬人(現在、臨時勤務)  | ◎中村 邦彦(新橋演舞場)    |
| ◎石嶋 直人(赤坂宮川)     | ◎野本 修(駒沢宮川)      |
| ◎石田 政男(たが屋)      | ◎野沢 徳治(和田平)      |
| ◎井上 拓斗(渋谷松川)     | ◎長谷川 隆司(渋谷松川)    |
| ◎歌里 大希(渋谷松川)     | ◎平野 雄司(大黒屋・NRS)  |
| ◎柴田 宜明(浅羽屋本店)    | ◎松本 潤(ふきめぎ)      |
| ◎高野山 泰雅(大黒屋・NRS) | ◎高橋 康孝(渋谷松川)特別講師 |
- \*名前は50音順で掲載しています。



### コンサルティング業務

イベントや広告チラシ、ウインドウディスプレイなど、店舗PRのプロモーションについてのコンサルティング業務を開始しました。お気軽にご相談ください。

### ご出産

- ◎宮城 直大さん(竹葉亭) 9月16日 長男誕生  
宮城 裕維(ゆうい)君(2684g)



みなさん  
ヨロシク!

編集部より

「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。

TEL.03-3582-4721