24日 8月5

いしました。 店約30軒に夏の商戦をお伺 り返って、東京近郊のうなぎ 今年の夏(旧盆まで)を振

に忙しかったとの声が多数あ りました。 重なり、 猛暑日と8月5日の二の丑 旧暦のお盆までは特 も

ば、 うです。 びなかったところもあったよ のの、思ったほど売上げが伸 日の梅雨明けと猛暑も相まっ じわと売り上げが伸び、 高の売上を記録した店もあれ ようです。丑の日は、過去最 たりは全体的に忙しくなった 7月は中旬あたりからじわ 普段よりは忙しかったも 海の日のあった3連休あ 19

酷 さんでも、今年の暑さが特に も経験していらっしゃる職人 なぎ屋の調理場の暑さを何回 時期に繁忙期を迎えなければ 歳を重ねていくので一番暑い ようですし、 いました。 しまった方が何人かいらっしゃ 長年経験を積まれ、真夏のう いけない調理場は過酷です。 かったせいか体調を崩して 夏の暑さは年々増している 調理師の方々も

0

り難いことですが、反対にそ ずある「丑の日」はとても有 の忙しさのため店舗の皆さま 我々の業界にとって毎年必

7月31日から8日間連続の

さが持続しない「うなぎ屋泣

昨年は8月に入ってから暑

かせの夏」でしたが、今年は

ご負担を考えると、私たちは 痛感しました。 んでいかなければいけないと 調理師の育成にもっと取り組 や調理師さんにかかるご迷惑が

心配との声も聞かれました。 繁忙期が終わった9月以降が 年は去年と変わらず横ばいで、 価格も下がるのですが、今 例年、丑が終わるとうなぎ

を切に願っております。 ラスうなぎが豊漁であること 今年12月の解禁とともにシ 事の多いうなぎ業界ですが、 も来年にせまっており、心配 ワシントン条約締約国会議



「全国鰻蒲焼商組合」

会合開催





があげられていました。 タリング体制の構築など 川環境の改善、資源モニ りうなぎの漁獲抑制、河 定を進めるほか、国内的 間でうなぎ保存条約の策 に中国・台湾・韓国との 本国内だけでなく国際的 用は必要であるため、 資源管理の大切さを実感 にはシラス池入れ量の制 させられました。 万」の二講演でした。 うなぎ資源の持続的利 二つの講演からうなぎ 秋に産卵に向かう下

新東調理士会は、うなぎ・日本料理の調理師を育成・紹介する会社です。

条約の行方」と東京海洋

慎吾課長の「ワシントン

講演会は水産庁の太田

大学の勝川俊雄准教授の

「うなぎ資源管理の在り

われました。

情報交換会、

講演会が行

組合連合会の定時総会 笠会館にて全国鰻蒲焼商

6月24日東京銀座三

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

65 月月 11 28 日日 第7回 第11回 駒場学園高等学校

新宿調理師専門学校

体験してもらいました。 げのひととおりの行程を実際に 串打ち、白入れ、蒸し、焼き上 さんが参加し、活鰻から割き、 鰻の調理授業が行われました。 目になる新宿調理師専門学校の る、川口「十和田」の高木真里 今年は自らも修行中の身であ 4クラス、計178人の生徒 6月12日金曜日、第11回

亜さんが講師として初参加して イトとして鰻屋のホールを手伝っ くださいました。 高木さんは学生時代にアルバ

を持ち今後の就職の選択肢に考 女性の生徒さんが鰻調理に興味 な高木さんの姿に惹かれたのか、 性ながら鰻調理師の道に入りま ていたところ、身近で見ていた 鰻調理の奥深さに魅入られ、女 した。鰻調理の魅力を語るそん

行きたいと思います。

を私たちも応援しつつ見守って の女性調理師を目指す高木さん 伊藤奈津子さんに続いて2人目 え始めたと聞きました。去年の

> 鰻を食べるということは、さつ 養価を損なうことなく丸々摂る 富なビタミン、ミネラル類の栄 くいただくことができ、その豊 提供します。だからこそ美味し る鰻をその日のうちにお客様に は大抵のお店で朝まだ生きてい きまで生きていた生き物を殺牛 く考えることがありませんが、 ことが出来るのです。 して食するということです。鰻 普段はあまりに身近すぎて深

ます。ありがとうございました。 ただいた皆様に深く感謝いたし 忙しい中、講師としてご協力い いた「三和淡水魚」様、 今回、活鰻を提供していただ またお



◆お祝い (出産)



山岸 (いづもや 三越本店勤務) 良行さん

お悔やみ

享年 会員 ●3月15日 59歳 金木 仁さん

長男 哉翔(かなと) ちゃん

享年 90歳 浅草川松 会長 ● 5月4日 ●7月1日

5月7日誕生

こ誕生おめでとうございます。

享年 社長 千葉県船橋市鰻卸問屋 56歳 大﨑 浩様 「鶴長

謹んでお悔やみを申し上げます。

●4月1日

夫さん

享年 64歳 会員 佐々木 ●4月2日

会員 享年 66歳 笹原 修さん

松澤欣 様

私がこの世界に入っ

つきじ宮川本廛」 伊勢丹新宿

横山 雅俊さん

第44回調理祭

新宿調理師専門学校

平成27年1月25日(日)新宿調理師専門学校の調理 祭に行ってきました。生徒さんたちの心をこめた力作の 料理が展示され、斬新な盛り付けには興味深く見入って しまいました。生徒さんたちによる「在校生レスト &カフェ」は大好評で今年も長い行列ができていました。

卒業を間近に控えた生徒さんたちが授業で身に付けた 基礎技術を披露する「在校生料理SHOW」では「豚汁」 の部を見学しましたが、庖丁の使い方や食材の切り方を 分かりやすく説明しながら調理し、最後にできあがった 「豚汁」を振る舞っていただきました。





つきび宮川市廛 新宿伊勢丹店

〒160-0022 東京都新宿区 新宿3-14-1 伊勢丹新宿店7F TEL: 03-3352-4989

次回は…

浦和「満寿家」の 倉川 栄さんです。

そして仕事仲間の支 を忘れずに鰻業界に えがあったからです。 経営者の皆様、家族、 貢献していきたいで からも感謝の気持ち れたのは、お客様、 ここまでやってこら て30年経ちますが、 いままでも、これ

2016年(平成28年)の土用丑の日は