



会報誌

江戸味散策

## 新東ファミリー

平成26年2月1日発行(隔月発行)  
発行所(株)新東調理士会

この業界に入ったのは新宿調理師専門学校の授業で親方(高橋 康孝氏)の授業を受けたことがきっかけでした。授業の中で一人一人実際に手を添えて鰻をさく、ということが他の外来講師の授業にはなく新鮮でした。また、その時の「生きている鰻の骨の上を包丁が走る感触」がとても印象に残り、この業界に興味を持ちました。

実際になってみて  
修行してみて…



「横浜 山庄」  
〒221-0822  
神奈川県横浜市神奈川区西神奈川3-152  
TEL: 045-421-7161

その後、縁あって親方の店(横浜川庄)で働かせていただきことになりました。おいしい鰻を作る工程は一つ一つの所作に意味があり、またそれを確実にこなすために技術に奥深さがあることを知り、そのどちら

今はうなぎ職人として一人前になることを目指しておりますが、将来的には鰻以外もしっかり学んで、集大成として自分の店を出せればと考えております。その時には現在は荒れ模様のうなぎ情勢が落ち着くことを願っております。



「川口 十和田」  
〒332-0017  
埼玉県川口市栄町3-3-10  
TEL: 048-251-6724

●お二人にはお忙しい時間の中取材ご協力いただき、ありがとうございました。新東会では今後もお二人の活躍を見守っていきたいと思っております。

うなぎ調理師になろうと  
決めたきっかけは?



Yoshiyuki Machida

町田好之さん  
明治大学(理工学部)卒業後、新宿調理師専門学校(1年制)に入学。卒業後、現在の「横浜川庄」に入店。

らも全く足りてないことを痛感しながら修行にいそしんでいます。  
お店は鰻だけではなく和食全般的知識、店全体の掃除からホール、お客様との対話などたくさんの事を経験させていたただいており、うなぎ職人としてだけではなくお客様と関わる一人間としても勉強しています。

将來の自分像は?

うなぎ調理師になろうと  
決めたきっかけは?



Natsumi Ito

伊藤奈津子さん  
宇都宮大学の教育学部美術専攻の出身。卒業後は建築事務所に勤務。「食」は生活のデザインとして住居とも深く結びつと考え、一軒、調理師を目指す。現在は「川口十和田」に勤務。

私はこうして  
この業界に入った!



今回、新東ファミリーVol.31で今後、修行過程をレポートしていくたいと紹介した町田好之さん、伊藤奈津子さんにインタビュー形式で取材を行いました。



毎回同じことの繰り返しなはずなのに、毎日変化があり刺激的でわくわくします。生きている鰻が数十分で蒲焼きに変化するところがただ素直に面白く、その調理過程に携わることが嬉しいです。もともと美味しい素材なので、それをお壞さないように調理するところがとても難しいと実感しています。

将來の自分像は?

まだ自分の将来のことは分かりませんが、鰻がもっと生活に密着した食事になればいいと思います。そのためには、多くの人に食べられるためには、多くの人々に食べてもいいと思うくらい、美味しい鰻が作れるようになりたいです。また、鰻職人の近くで働いていいなと思っています。店や器のデザインなどの全体を含めて人が「おいしい」と感じられる食事を演出する」と、それが大きな目標の一つでもあります。

実際になってみて  
修行してみて…

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。

[www.chourishi.co.jp/](http://www.chourishi.co.jp/)

新東調理士会 検索

発行・編集: 株式会社 新東調理士会 厚生労働大臣許認可番号13-ユ-040007  
所在地: 〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 阿部ビル2階 FAX: 03-3582-5731

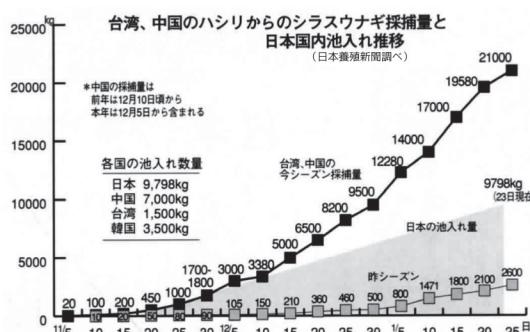


# 新東会 江戸前いりべース

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。

## シラスウナギ情報 採捕量は20トン超え

シラスウナギは1月25日現在、台湾、中国、日本を合わせると20トンを超える量が採れたようです。これで今年の夏以降の活鰻はひと安心といった状況です。1月25日現在、台湾のシラスウナギ採捕量はあまり伸びず、2月以降に期待されています。秋以降、来年の相場が左右されるこれまでの日本国内のシラスウナギの豊漁を祈願したいと思います。



※この記事は養殖新聞より抜粋しております。詳しい情報を知りたい方は「日本養殖新聞」をご覧ください。  
日本養殖新聞 本社  
〒104-0054 東京都中央区勝どき2-8-12 ユック中銀319号

電話 03-3531-3622(代表)

ホームページをリニューアル  
昨年末に新東調理士会

ホームページでは加盟店様のお店を紹介させていただいているります。掲載をご希望される店舗様がございましたらお電話にてお問い合わせください。

新東調理士会のホームページページは株式会社P-REK(代表取締役村井芳裕)でリニューアルいたしました。新しいホームページはこれまでと違い自社で簡単にホームページの更新が出来るようになりました。新たにホームページの作成やリニューアルをご希望の店舗様は新東調理士会へお問い合わせをいただければご紹介させていただきます。弊社か



たベストグロスは木村祐典様（日本橋いづもや様ご友人）の80でした。先のことではありますが、今年の大晦日も「喜楽会」を開催する予定ですので皆さまのご参加をふるってお待ちしております。

今回幹事

役を引き受け

てください

た川井修

様（東和・勤務）には

大変お世話になりました。この場を借りてお礼申し上げま

す。ありがとうございました。



親睦ゴルフコンペ  
「喜楽会」大晦日に開催  
昨年12月31日、親睦ゴルフコンペ「喜楽会(きらくかい)」が茨城県の玉造ゴルフ俱楽部にて開催されました。「喜楽会」とは気楽にゴルフを楽しんでいたくために企画されたゴルフコンペです。当日は晴天にも恵まれ、新東会のお得意さま方が総勢21名の方々にお忙しいなかご参加いただきました。

優勝は小島菊見様(山王病院)、東北自動車道羽生バーキングエリア内(上り線)で、スコア69.2でした。また、1月12日、会員の古川嘉夫さん(65歳)がお亡くなりになられました。

◆お店オープン  
◆お悔やみのお知らせ  
●1月12日 会員の古川嘉夫さん(65歳)がお亡くなりになられました。

宮川本塵 銀座松屋店  
〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1  
銀座松屋店8階 電話: 03-3567-1211(代表)

次回は...

「伊勢定」渋谷東急本店 勤務の茂木計一さんです。

現在は「宮川本塵銀座松屋店」を任されるようになり、32年間お世話になっております。鰻は奥が深いのでまだ勉強中です。忙しい毎日ですが、うちに帰つてからの晩酌が唯一の楽しみです。



宮川本塵  
大久保旭さん