



Tokyo College of SUSHI & WASHOKU 2021

東京すし和食調理専門学校

2021年度
学校案内

つなぐ心、
つなぐ技。



東京すし和食調理専門学校
渡邊



日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>
10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL: (02)8772-7977 aieuo@nihonmura.com
營業時間: 週一/六 9:00-17:00, 週二-五 9:00-21:00(日本遊學·留學諮詢, 採預約制。)



LINE官方帳號

@nihonmura

四の季を表現する“食”の芸術

春

暖かな陽気に、新たな生命が芽吹く春。

木の芽や山菜など、苦味や香りを味わう食材が料理に彩りを添えます。みずみずしい春野菜や旬を迎える貝類など、春の息吹を味わいます。





強い日差しが大地を焦がす夏。

色鮮やかな夏野菜や、食欲を刺激する香味野菜が登場します。

湿度の高い日本の夏は、氷器や青葉のあしらいなど

涼やかさの演出も楽しみのひとつです。

夏

秋

木々が色づき、多くの農作物が収穫期を迎える秋。
五穀豊穡を祝う季節の行事も行われるなか、
日本の主食・米をはじめ、栗や茸など
豊かな大地の恵みをいただきます。





厳しい寒さに耐える冬。
大地の下でじっくりと栄養を蓄えた根菜に
脂ののった鰯や鮫鱈、牡蠣など
滋味豊かな食材を温もりたっぷりの料理で味わいます。

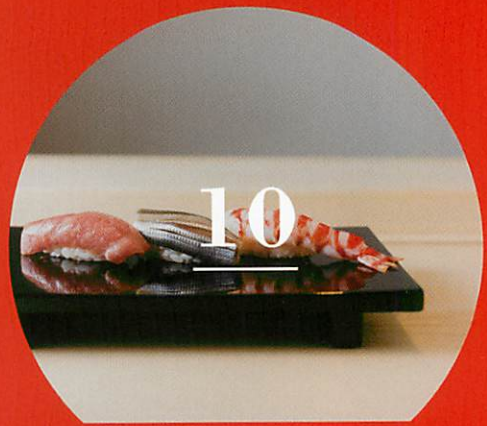
冬

Contents

目次



学校長挨拶 p08~09



学びの特長 p10



カリキュラム紹介 p14~23



キャンパスライフ p24~31



就職結果 p40~41



就職サポート制度 p42~43



設置学科 p11



カリキュラム一覧 p12~13



学生紹介 p32~35



講師紹介 p36~39

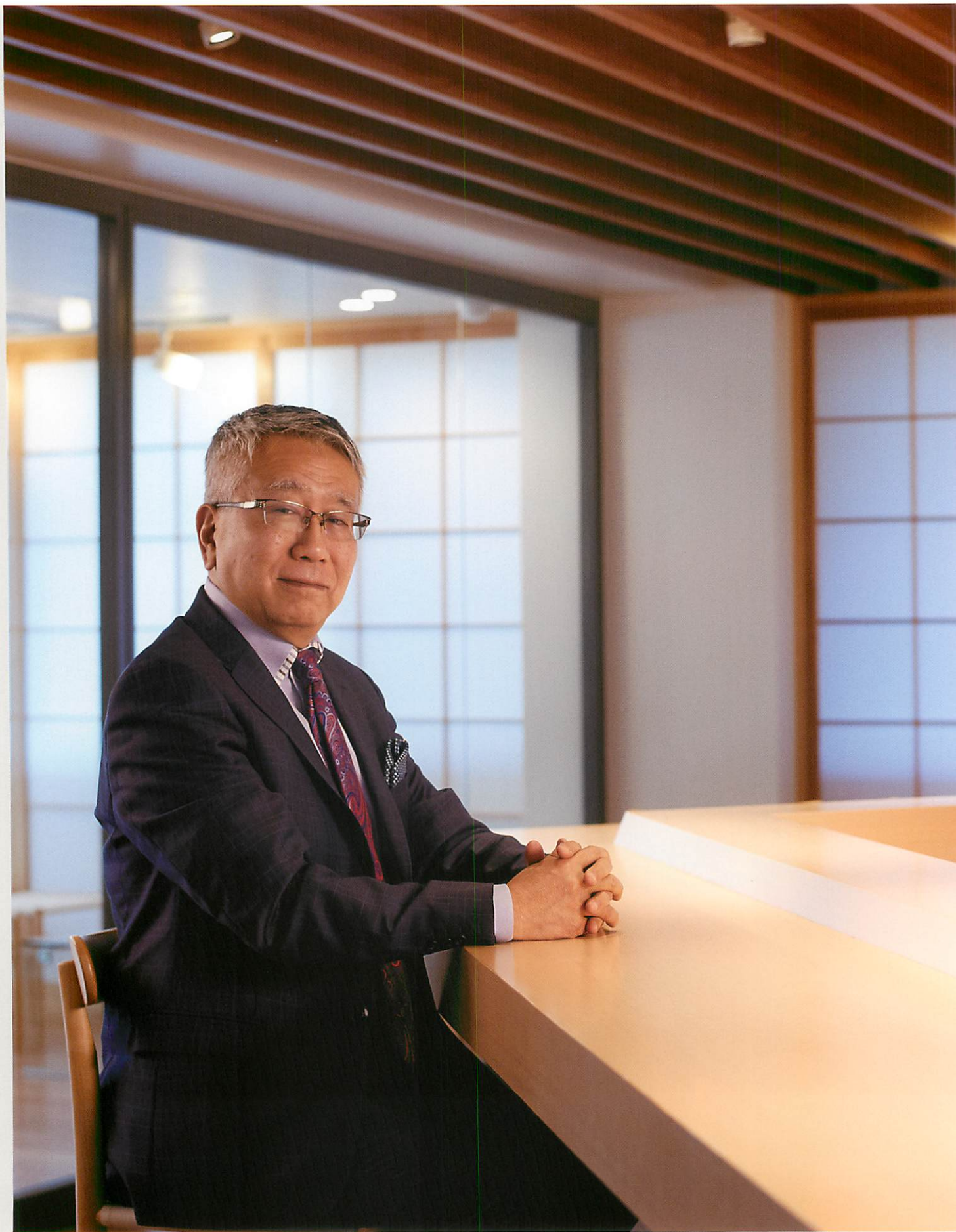


卒業生インタビュー p44~51



施設紹介 p52~53








学校長挨拶

世界各国から注目される今、 日本料理の すばらしさを発信し、 世界中の人を笑顔にしよう

すしに代表される日本料理は今、世界中から注目されています。海外からはたくさんの方が本場の日本料理を食べに来日し、海外の和食店も年々増加、本物を知る料理人が今まで以上に熱望されています。

日本料理の技術と知識をしっかりと学んだ本校の卒業生たちは、全国各地の有名店はもとより、パリやアムステルダムなど、広く海外でも本物のすしと和食のすばらしさを発信してくれています。本校の授業では、包丁技術や調理技

術といった「技」だけではなく、和菓子やそば打ち、和食器など日本の食文化も幅広く学びます。そして、何よりも大切なことは、料理人としての「心」を養うこと。あいさつの大切さからはじまり、旬の食材を無駄なくおいしく調理する心構えや、お客さまへの感謝とおもてなしの所作など、和食料理人に必要な「心」を鍛えています。

あなたも、私たちと一緒にこのすばらしい料理人の世界に挑戦してみませんか。

学校長

渡辺 勝

Departments / Curriculums

学科・カリキュラム

学びの特長

特長 1 講師陣は、世界でも認められる一流のプロフェッショナル



学生を指導する講師は、世界的にも高く評価されている著名な和食料理人やすし職人。その名店の献立がそのままカリキュラムに直結しています。和食界の第一線で活躍し、「今」を牽引するプロフェッショナルから、最先端・最高峰の技術と知識を直接学ぶことができます。

特長 2 時間をかけて反復練習を積み徹底した技術指導



本校では一般の調理系専門学校和食学科に比べて、2年間で約2.5倍の時間を調理実習に充てます。1年次の和包丁の基礎実習で行う大根の桂むきでは、年間に使用する大根は1000本以上、技術試験は年4回実施。「やり方を知っている」ではなく、「できるようになる」まで繰り返します。

特長 3 少人数のクラス編成。学生一人ひとりの声を重視した環境



調理系専門学校のなかでは珍しい、少人数制のクラス編成。学生一人ひとりに向き合い、個性を伸ばす教育を重視しています。また、毎年「学生アンケート」を実施。学生に講師や学びの環境を評価してもらい、よりよい学校づくりに活かしています。

特長 4 東京で初めての3年制課程を設置和食・すしにしぼった和食研究科



東京都内の調理系専門学校として初となる3年制課程の「和食研究科」を設置。和食・すしの専門的な調理知識と技術に加え、独立開業を視野に入れた観点から和食業界を学びます。5～10年後の将来を見据えた知識を養い、世界で即戦力として活躍できる料理人を養成します。

設置学科



和食調理科

和食・すし業界で即戦力となる
基本技術の修得

季節に合わせた懐石料理の献立に即して、五味(甘・辛・塩・苦・酸)、五色(赤・青・黄・白・黒)、五法(焼く・煮る・蒸す・揚げる・生)を学びます。また、江戸前のにぎりずしを中心に、巻きずしやちらしなど、さまざまなすしの基礎技術を修得。道具や器、お茶など和食の成り立ちに欠かせない文化背景についても学習します。



和食研究科

独立開業に必要な
和食・すしの高度な知識と技術を学ぶ

2年制よりもさらに高度な知識や技術を修得するとともに、「お店づくりに大切なものとは何か」について学びます。自分の料理が本当においしいと言ってもらえるのか。有名店ではどのようにしてお客さまを喜ばせているのか。教室のなかだけでは学習できない、プロの料理人としての体験を通じ、お客さまを笑顔にする秘訣を探ります。

1年次時間割例

	DAY1	DAY2	DAY3	DAY4	DAY5
9:30～11:10	○	○	○	○	—
11:20～13:00	○	○	○	○	—
14:00～15:40	○	○	○	—	○
15:50～17:30	○	○	○	—	○

※ 通学曜日はクラスによって異なります



カリキュラム一覧

和食調理科

(職業実践専門課程)

調理

2年制

1年次

和食基礎実習

和包丁の技術を中心とした和食の基礎技術を修得。年4回の技術試験を実施します。

- 基本の切り方
- 魚のさばき
- 刺身
- 包丁研ぎ

和食調理実習

「煮る」「揚げる」「蒸す」「焼く」の技法を学び、和食の基礎である出汁の取り方も実習します。

- 土鍋を使った炊き込みご飯
- 食材に合わせた煮方
- 食感・質感を活かす蒸し物
- 焼き台を使った加熱調理

総合調理実習

集团のお客さまに向けて、一度にたくさん量を時間内に調理する手順を、実践的に学びます。

- 集団調理の手順
- 弁当研究1(献立考案)
- 弁当研究2(食材・盛付)
- 賞味会

味覚研究

和食ならではの薄味を感知できる訓練。また食材や調味料の味を知り、識別する力を養います。

- 基本五味の識別
- 調味料研究
- 味の再現
- 食材研究

※ 講義科目：調理理論 / 食の安全と衛生Ⅰ / 食の栄養と特性Ⅰ / 日本料理概論 / 外国語基礎

2年次

和食専門実習

旬の食材を使った季節の懐石料理の調理を修学。合わせて器選定や盛り付けで料理の演出方法を学びます。

- 懐石調理実習
- 接客実習
- 卒業賞味会

すし専門実習

にぎり、ちらし、巻物などすしの専門技術を修得。またすし店ならではの専門用語も学習します。

- 応用実習
- 技術実習
- 接客実習

和食文化実習

和食に関わるさまざまな文化背景を実習を交えて体感しながら、深く学びます。

- 和菓子・そばうどん実習
- 発酵学実習
- 日本酒・調味料 など

食文化論

世界の食文化や調理技法を学び、西洋料理で使用されている洋食材や調味料を和食に応用します。

- 和食調味料を使った西洋料理
- 世界と和食の対比料理
- 海外の特殊調理法 など

※ 講義科目：食生活と健康 / 食品の安全と衛生Ⅱ / 食品の栄養と特性Ⅱ / サービス作法

職業実践専門課程の認定学科

企業との密接な連携により、実践的な職業教育の質の確保に組織的に取り組む専門学校が、文部科学大臣より認定される「職業実践専門課程」。和食調理科はその認定学科です。

※ カリキュラムは毎年見直されます



和食研究科

研究
3年制

1年次

和食基礎実習

和包丁の技術を中心とした和食の基礎技術を修得。年4回の技術試験を実施します。

- 基本の切り方
- 魚のさばき
- 刺身
- 包丁研ぎ

和食調理実習

「煮る」「揚げる」「蒸す」「焼く」の技法を学び、和食の基礎である出汁の取り方も実習します。

- 土鍋を使った炊き込みご飯
- 食材に合わせた煮方
- 食感・質感を活かす蒸し物
- 焼き台を使った加熱調理

総合調理実習

集団のお客さまに向けて、1度にたくさんを量に調理する手順を、実践的に学びます。

- 集団調理の手順
- 弁当研究1(献立考案)
- 弁当研究2(食材・盛付)
- 賞味会

味覚研究

和食ならではの薄味を感知できる訓練。また食材や調味料の味を知り、識別する力を養います。

- 基本五味の識別
- 調味料研究
- 味の再現
- 食材研究

※ 講義科目：調理理論／食の安全と衛生Ⅰ／食の栄養と特性Ⅰ／日本料理概論／外国語基礎

2年次

和食専門実習

旬の食材を使った季節の懐石料理の調理を修学。合わせて器選定や盛り付けで料理の演出方法を学びます。

- 懐石調理実習
- 接客実習
- 卒業賞味会

3年制専攻カリキュラム
特別実習、器研究

すし専門実習

にぎり、ちらし、巻物などすしの専門技術を修得。またすし店ならではの専門用語、接客方法も学習します。

- 応用実習
- 技術実習
- 接客実習

3年制専攻カリキュラム
カウンター実習

和食文化実習

和食に関わるさまざまな文化背景を実習を交えて体感しながら、深く学びます。

- 和菓子・そばうどん実習
- 発酵学実習
- 日本酒・調味料 など

食文化論

世界の食文化や調理技法を学び、西洋料理で使用されている洋食材や調味料を和食に応用します。

- 和食調味料を使った西洋料理
- 世界と和食の対比料理
- 海外の特殊調理法 など

※ 講義科目：食生活と健康／食品の安全と衛生Ⅱ／食品の栄養と特性Ⅱ／サービス作法

3年次

料理店舗実習

国内外の専門店での長期インターンシップや、カウンター教室を使用した店舗運営などをとおして、独立開業のノウハウを修得します。

素材研究

日本料理に重要な食材の持つ風味やおいしさを追求。米栽培をとおして生産者の思いを理解し、食材の大切さを学びます。

高度調理技法

2年次までに学んだ調理の基礎技術を土台に、現場でもベテラン料理人がまかされるレベルの高級食材、専門食材の調理技法を修得します。

和食文化研究

それぞれの専門家である家元より「華道」「茶道」「書道」を学びます。料理人としての奥深さを身に付けます。



1年次カリキュラム

1年次は、和食・すしに共通する基本技術を学科合同で学びます。徹底した反復練習をとおして、料理人としての気遣いや心構えを身に付けます。

和食基礎実習

日本料理の技法の基となる五法のひとつ「生(切る)」の基礎技術を修得。“切れ味”と言われるように、和包丁の技術は実践の場で必要とされます。うま味を失わないように切りわけするには相当の反復練習を行うことが重要。1年次は薄刃包丁、出刃包丁、柳刃包丁の使い方を実習をとおして学びます。

[実習例]

- 基本の切り方(桂むき、六方むき)
- 魚のさばき(三枚おろし、穴子裂き)
- 刺身(平造り、へぎ造り)
- 包丁研ぎ
- 飾り切り(蛇腹胡瓜・梅人參)



和食調理実習

日本料理の技法のもととなる五法の4つ「煮る」「揚げる」「蒸す」「焼く」を調理実習をとおして学びます。4つの調理に共通するのが“出汁”。各地の昆布や鰹節などを使った正しい出汁の取り方やその特性、食材との相性などを考察します。和食料理の定番、煮付け、含め煮も学びます。

[実習例]

- 筑前煮
- 魚の竜田揚げ
- 茶碗蒸し
- 魚味噌幽庵焼き
- 土鍋ご飯



調理
2年制研究
3年制

総合調理実習

総合調理とは、給食施設や旅館など、一度に大量の調理をする技術のこと。本校では「松花堂弁当」の調理をとおして総合調理を実習します。ターゲットとなるお客さまと食材の原価が指定され、学生たちが自ら献立を作成。試作や販売を繰り返し実践力を養います。

[実習例]

- 弁当献立・コスト計算
- 弁当販売実習
- 盛り付け
- 松花堂弁当実習
- 賞味会



味覚研究

薄い味付けや食感の微妙な違いを感知するための訓練とともに、基本五味や各種調味料、基本食材の味を学びます。基本五味は、濃度0.1%以下の味の違いを識別できるようになるまで繰り返し訓練を行います。また、調味料の特性を知り、そのかけ合わせや食材との相性を考察。料理人としての「舌」を鍛えます。

[実習例]

- 基本五味を知る(塩・甘・酸・苦・うま味)
- 調味料研究(みりん・味噌・醤油・出汁)
- 食材研究(米・野菜・柑橘類ほか)
- 味の再現
- 水の種類



2年次カリキュラム

2年次は和食・すしに関する専門授業を展開。
日本料理の背景に欠かせない「文化」も学び、
和食・すし業界で即戦力となる料理人を目指します。

和食専門実習

「銀座小十」で提供されている懐石料理のコースメニューを実習。1年をとおして実習するため、旬の野菜や魚の扱いも修得できます。そのほか、盛り付けや器の選定なども学び、懐石料理に必要な仕込作業と調理技術、演出方法、接客などを総合的に学習します。



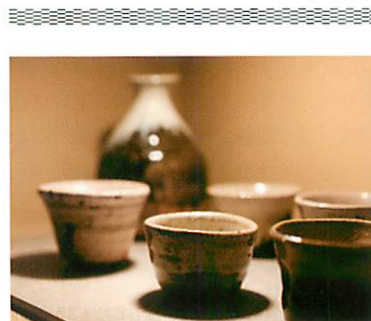
懐石調理実習

先付、椀物、お造り、焼き物、煮物、ご飯、デザート7品の調理技術と盛り付け技法を修得。1年をとおして学ぶことで、四季の食材への理解を深めます。



卒業賞味会 和食調理科対象

2年間の集大成として「卒業賞味会」を開催。保護者や来賓をお招きし、学生考案の献立で懐石料理のフルコースをご提供します。



器研究 和食研究科対象

和食は器選びから盛り付けまでが料理人の仕事。日本各地の風土のなかで育った焼き物の特性を学び、料理を美しく盛り付ける実習を行います。



調理
2年制研究
3年制

すし専門実習

すしに必要なにぎりや巻き物の技術を徹底的に修得。旬の魚のさばき方、熟成方法などを学びます。そのほか、店舗により特徴のある玉子焼きやガリやワサビについての研究、すし店ならではの接客方法などを学習。



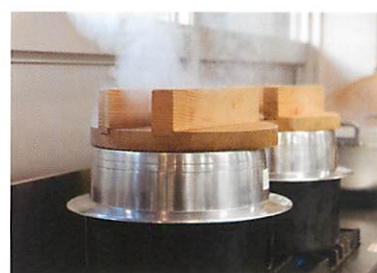
応用実習

光り物の酢じめ、白身魚の昆布じめ、あなごの煮上げなど、季節のすしネタを仕込むための応用技術を学びます。また大型魚かつお まぐろ ぶりの鰹、鯖、鱈の包丁さばきも修得します。



技術実習

シャリのにぎり方や、細巻き・太巻きの巻き方、すしネタの切りつけなど、実際に店舗で提供されているすしの調理技術を学びます。



すし基礎実習

すしの基本となるシャリづくりを学びます。すしに適した米や水を選ぶところからはじまり、研ぎ方、炊き方、シャリきりなどの工程を修得します。



[2年次カリキュラム]

和食文化実習

和食の成り立ちに欠かせない
道具や器、お茶など、さまざまな文化背景を
実習を交えて体感しながら、深く学びます。



和菓子実習

和菓子の歴史と種類、道具、和三盆と吉野葛について学習。「くずきり」や季節の「上生菓子」の調理体験も行います。



そば打ち実習

そば打ち、そばつゆ、薬味、食べ方について学習。また、そば屋特有の天ぷらの揚げ方についても実習します。



発酵学

発酵食品の種類とメカニズム、日本料理における発酵食文化の役割について、その生成過程などを体験しながら学びます。



日本茶実習

日本茶の製法や種類、淹れ方、味わい方について学習。また、「わび・さび」の精神文化にも触れます。



郷土料理研究

日本各地の風土のなかで育まれた数多くの郷土料理について学び、日本料理の広がり理解します。



日本酒研究

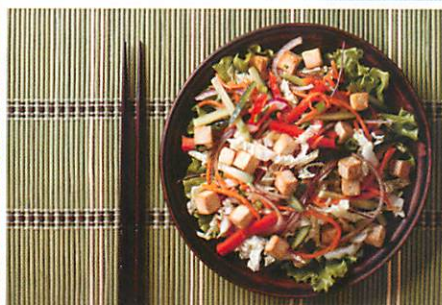
日本酒の種類と製法(純米・吟醸・本醸造など)、日本料理との合わせ方、世界の料理と日本酒の相性について学びます。



調理
2年制研究
3年制

食文化論

世界の食文化や調理技術を知ること、
国際的に通用する日本料理を
生み出せる応用力を身に付けます。



洋食材を使った和食料理

洋野菜の天ぷらやフランス産キノコの和え物の調理、洋食材による出汁の引き方など、海外の食材を和食調理に応用する方法を学びます。



世界と和食の対比調理

ピラフやバエリアなどの世界の米料理や、カルパッチョやセビーチェなどの世界の刺身料理を和食での調理法と対比し、その特性と和食への再構築法を学びます。



海外の特殊調理法

イスラム圏のハラールや、海外で流行するグルテンフリー、ビーガン料理などの基礎知識を学び、世界中の人が楽しめる和食調理を研究します。

3年次カリキュラム

プロの料理人として欠かせない味覚力や
食材の目利きの力、高度な調理技法を修得。
独立開業実習では現場で必要となる実践力を養います。

料理店舗運営

料理人の喜びは、“お客さまの笑顔”にあります。
店の立場とお客さまの立場、双方からアプローチして、感動を呼ぶ料理の味やお店の装いとはどのようなものか、
実際の体験を通じて研究します。



専門店インターン研修／名店食べ歩き実習

高級すし店、うなぎや天ぶらの専門店にて長期インターン研修を行い、店舗営業の実際を体験します。また、自ら選んだ高級店を客として訪問し、店舗の内装や雰囲気、接客対応の実際を体験。将来の店舗運営に活かします。



独立開業実習

卒業後の独立開業を想定した和食店の運営を実践します。お客さまに美味しい料理を提供するために最も重要なのは、料理長を中心としたチームワークと段取りです。この実習をとおして現場で必要とされる調理の流れを学びます。



研究
3年制

素材研究

素材のすばらしさを最大限に引き出すのが和食の特長。
そのためには、素材そのものを深く知る必要があります。
よりよい食材づくりとは何か、生産者の気持ちになって考察します。



研究発表

はまぐり
「蛤の低温調理法」「白身魚に合うシャリ酢の配合」など、学生個々にテーマを決めて素材や調理方法について研究し、おいしさを追求します。



米栽培

田植えから草取り、稲刈りまでを学生自らが体験し、オリジナルのお米を栽培収穫します。契約農家での野菜収穫も行い、目利きについても学びます。



魚素材研究

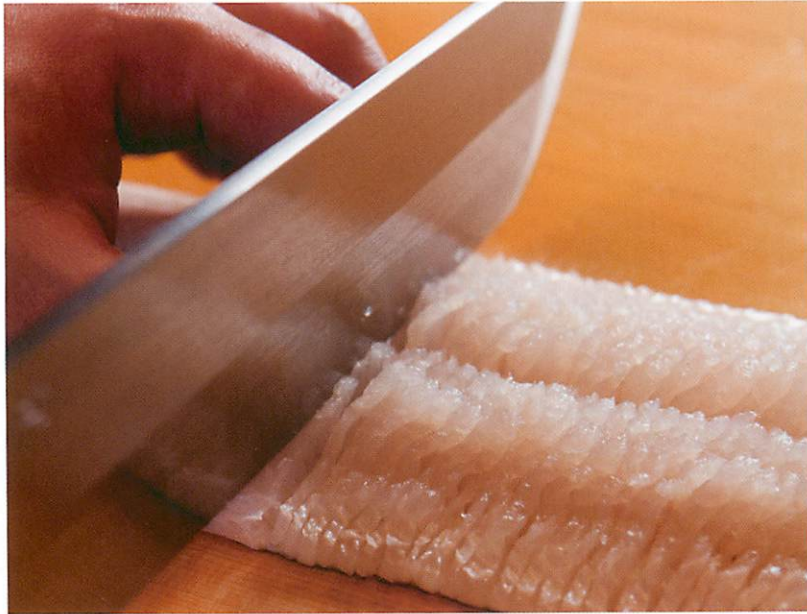
魚養殖機関を訪問し、天然と養殖魚の味や身質の違いを学びます。またウニやヒラメなどの高級食材についても産地の食べ比べを行い、味を研究します。



[3年次カリキュラム]

高度調理技法

食材の多彩な日本では、その調理法もそれぞれの特長に合わせて発展してきました。
素材そのものの魅力を引き出すだけでなく、
料理人の技が「それ以上の食材」に昇華させていく過程を、ここでは学びます。



専門食材技法

ふぐ専用の「てっさ包丁」「うなぎ裂き」や「鰻の骨切り包丁」など、専門道具の技を修得。魚種によって道具も変わる、和食ならではのこだわりを体感します。



高級食材調理

調理が難しいと言われる鮑や蟹など、甲殻類の下処理方法を学習。高級食材のおいしさをさらに引き出す調理方法を研究します。



炭火焼

鮎や和牛など旬の食材を使い、和食調理において最も難易度が高い「炭火焼」の技術を学びます。外はパリッと中はふっくらとさせるプロの技法を修得します。



研究

3年制

和食文化研究

2年間で学んだ和食文化を、実体験をとおしてさらに深く学びます。
茶道や華道の歴史や作法の知識に加え、
実演を重ねて学ぶことで料理人としての“おもてなしの心”を養います。



和菓子研究

和菓子のなかでも高度な技術が必要な「上生菓子」の制作工程を学びます。店舗実習では学生が考案する「季節の上生菓子」をご提供します。



華道、書道実習

店を美しく演出する「花」の世界、品格ある献立表づくりに欠かせない「書」の世界を、それぞれの家元から直に学びます。学生の「生け花」作品は校内で披露します。



和装研究

高級料亭や旅館などで必須となる和装での接客について修学。実際に着物を身に付けながら、着付けや所作などを体験します。





キャンパスライフ

和食の学校ならではの
奥深い体験や
笑顔あふれる楽しいイベントが
たくさん待っています!



年間スケジュール	
4月	● 入学式 ● オリエンテーション ● 進路面接 (2・3年生)
5月	● 防災訓練 ● 健康診断 ● 田植え実習 (3年生)
6月	● 前期中間試験 ● 課外授業 (2年生) ● インターンシップ (3年生)
7月	● 前期試食講習会 (1年生) ● 懐石料理体験 (2年生) ● 研究発表会 (3年生)
8月	● 夏期休暇 ● 国内研修旅行 (希望者) ● インターンシップ (2年生) ● 水野学園職業技能検定試験
9月	● 収穫祭 (3年生)
10月	● お弁当販売会① (1年生) ● 店舗運営① (3年生)
11月	● 学園祭 ● 学園長セミナー ● 第1回就職ガイダンス (1年生) ● お弁当販売会② (1年生) ● 店舗運営② (3年生)
12月	● 冬期休暇 ● 業界セミナー (1年生) ● お弁当販売会③ (1年生) ● 店舗運営③ (3年生)
1月	● 水野学園職業技能検定試験 ● 店舗運営④ (3年生)
2月	● 学年末テスト ● 賞味会 (1年生) ● 店舗運営⑤ (3年生)
3月	● 卒業式 ● 卒業賞味会 (2年生) ● インターンシップ (1年生) ● 春期休暇

※ 行事内容や日程は変更になることがあります。





C



A



M



U



S



L



F



E

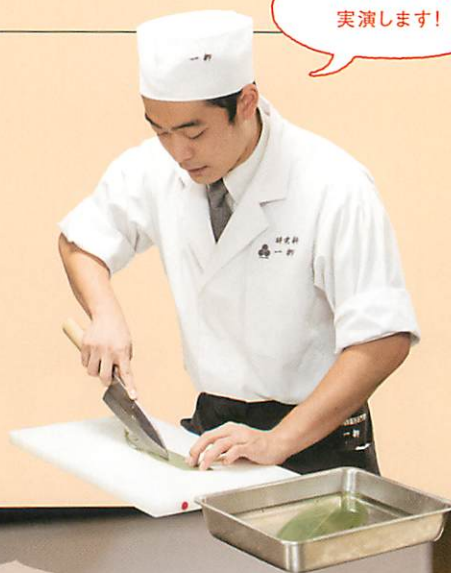


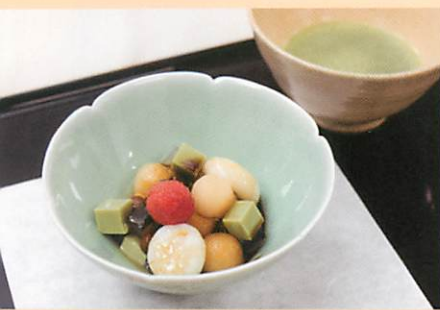
鯛の
解体ショーも
実演します!

event
01

学園祭

毎年秋に開催される本校の一大イベント。学園祭の日は池尻校舎全体が「和食割烹」「すし店」「甘味処」のお店になります。旬の食材を取り揃え、学生たちが丹精込めた料理をふるまい、これまでの成果を披露。提供する料理でお客さまが笑顔になる瞬間に立ち合うことができる、まさに料理人の醍醐味を実感できるイベントです。



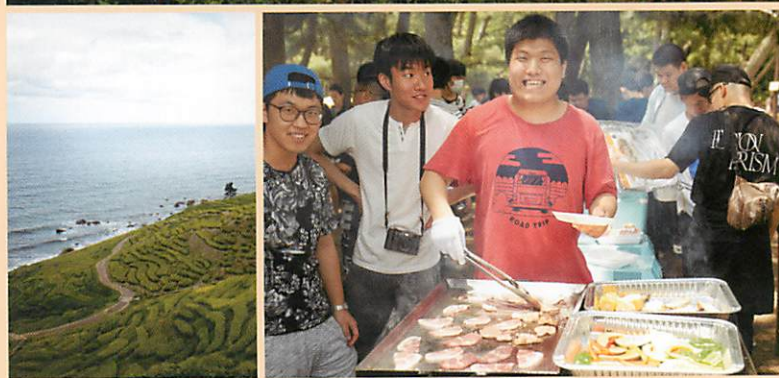


event
02

研修旅行・課外授業

希望者制の研修旅行や授業で実施される課外授業。日本各地を訪れ、その地域の旬の食材や郷土料理を堪能し、工芸品や生産現場を実際に見学、体感します。地引網体験、BBQや茶摘み体験などを楽しみ、クラスメイトや講師との親睦も深めることができる貴重な機会です。

静岡で茶摘みを
しました！



珍しい体験も
できるよ！



event
03

野菜収穫

産地を訪問し、食材の環境や収穫方法を肌で感じることは料理人にとって欠かせない体験。地中の栄養をたっぷりと蓄えて育ったダイコンを土から引っ張り上げるときの重さや光沢は、まさに豊潤な大地の恵みそのものです。この体験をとおして、食材本来の成り立ちを実感します。



採れたての
野菜は甘い!

event
04

懐石料理体験

毎年実施される「銀座小十」での懐石料理体験は、まさに本校の教育理念を具現化したものです。カウンターに立つ店主の奥田氏は本校の教育顧問。「なぜこの季節にこの食材、この器を使うのか?」。学生たちは丁寧な解説に耳を傾けながら、銀座の名店の料理を味わいます。



貴重な
体験です!



event
05

入学式・卒業式

式典は「明治記念館」にて開催され、毎年多くのご家族の方々が参列されます。これから始まる学生生活に期待と不安を抱え、少し緊張した面持ちで参加する入学式。2年・3年間の学生生活を終え、料理人の世界にプロとして羽ばたいていく、笑顔と涙で感動を生む卒業式。どちらも学生にとって大切な思い出の場です。



アットホームな
雰囲気です!



event
06

国際交流

和食のすばらしさを世界へ広めることも和食料理人の大切な使命。現在、海外における和食レストランは15万店以上といわれています。本校ではポルトガルの調理学校「ACPP」と提携し、和包丁の技術や和食調理を学べるカリキュラムを提供しています。将来海外への就職も挑戦できるように、国際的な活動も積極的に取り入れています。



event
07

放課後教室開放

毎週決まった曜日の放課後（18～20時）に実施されています。講師立ち合いのもと、苦手な技術などの指導を受けながら練習することができます。定期技術テストの前はいつも大勢の学生たちが参加。事前予約制で食材も学校で発注できるため、教室開放の時間に食材を受け取れる便利なシステムになっています。



いろいろな先生に
教えてもらえます！

event
08

市場見学

和食・すしの料理人として食材の調達、鮮度の見極めは重要な仕事です。2018年に東京の台所として新しくオープンした「豊洲市場」の見学をとおして、活め方や同食材の産地による食べ比べなどで味の違いを体感し、流通の現場で料理人としての目利きの力を養います。また研修旅行や課外授業などでも地元の漁港や魚市場を見学します。

event
09

調理技術 コンクール

毎年開催されている「調理師養成施設調理技術コンクール」に本校も参加しています。学内で選抜された学生が東京都予選に参戦し、毎年数名の学生が予選を通過し、2月に開催される全国大会に参加。全国から集まる100名以上の調理学校の学生と技術を競い合います。



全国大会は
めちゃくちゃ
緊張しました！



学生紹介

シンプルだけれど 奥が深い だから 和食はおもしろい

和食は基礎の技術が大事。
醤油1滴で味が変わる。

一柳 ふたりはどうしてここに入ったの？

山崎 もともと和食が大好きだったし、お正月に栗きんとんをつくったり、っていう日本の食文化も好きで。外国の人にも本物の和食を知ってもらいたいという思いもあって、和食を極めたいなど。

王 僕は、実は和食を勉強しようと思って日本に来たわけじゃなくて。日本語学校を卒業するときに、やりたいことは何かって考えて、好きな料理をやってみよう。体験入学に来たら、施設もきれいだし先生をつくる和食もすばらしくて、すぐに「ここだ！」って決めた。

一柳 わかる！ 僕も体験入学が楽しくて、10回以上通ったもん(笑)。先生の技術を間近でみて、すごい！って感動したな。

山崎 私も、体験入学では細巻きをつくったんだけど、シャリの量とか巻き方とか、細かいところまで気を配っていて、和食ってすごいな、って思った。家庭の和食と全然違う。



一柳 和食って、一つひとつの作業がすごく重要になるのが、奥深くておもしろいよね。すしをつくるにも、米の選び方も大事だし、羽釜でしゃりを炊く技術も難しいし。一度、芯が残ったままになっちゃったときがあって……。

王 失敗の原因は？

一柳 ずっとそばについて見てなきゃならなかったのに、バタバタして目を離しちゃった。10秒でもタイミングがずれるとダメなのに。

王 和食は特に基礎の技術が大事だね。魚の下ろし方とか、出汁の取り方とか。そして、すごく繊細。お吸い物なんて、たったひとつまみの塩で味が大きく左右されるしね。

山崎 そう、ほんのひとつまみで変わっちゃう。

一柳 醤油も1滴で味が変わるもん。味覚研究の授業で鍛えられるよね。あと、僕は亜鉛を多く含む食材を食べるようにしてる。

山崎 えー！ 亜鉛で味覚が鍛えられるの？ 知らなかった。

一柳 味覚のテストに落ちた人には、亜鉛を含む食材リストが渡されるらしいよ。

山崎 私は、包丁をきちんと研ぐことの大事さ

を実感したな。研げていないと上手に切れないし、気持ちが萎える(笑)。ちゃんと研いだ包丁で切ると断面もきれいだし、気持ちが上がるもん。

一柳 よく研いだ包丁で刺身を切ると、細胞を壊さないからうまみ成分が逃げないしね。

山崎 そう。だから包丁はいつもちゃんと研ぐようにしてる。

繊細な味つけと盛り付けで 季節を味わえるのが和食の魅力

王 和食の魅力はいろいろあるけど、盛り付けの美しさは大きいよね。器を選んで、彩りを考えて。盛り付け方で料理のイメージがガラリと変わるのすごいと思うよ。あと、箸の使い方とかお椀の持ち方とか、所作がきれい。最初はめんどくさい！ って思ったけど(笑)、やっぱりちゃんとできていると美しいよね。

山崎 ヘルシーという要素もあるかもしれないけど、和食が外国の人たちにも認められているのはうれしいし、誇らしいと思う。

一柳 和食って、シンプルで奥が深いよね。すしなんて、一見簡単に見えるし食べるのは一瞬だけど、そのためにいろいろな手間をかけている。あと、季節ごとの食材を使うのも和食ならではのよさだと思う。春なら山菜、鯖とか。そのときにしか食べられない食材を味わえる。

王 季節が終わったら、また来年食べよう！ って、生きる喜びになる(笑)。

一柳 社会に出てたくさん修行して、菊地先生みたいなカッコいい職人になりたいな。

山崎 私は旅館で働くけど、「女性だから」なんて言われないようにがんばりたい。そしていつかは海外で本物の和食を広めたい！ きっちり技術を身につけてチャレンジしたいな。

王 僕は懐石料理の店で修行してから、中国に戻って自分の店を持ちたい。中国人でも本物の和食が作れるんだってとこを見せたい！

一柳 僕はすし屋で働くよ。すし職人になるのは小学生のころからの夢だったから。いつかはすしを食べて泊まれるすし旅館をつくりたい。

王 みんな、これからだね。



参加メンバー



和食研究科 3年生
都立府中西高等学校卒
一柳侑生さん 21歳



和食調理科 2年生
大竹高等専修学校調理科卒
山崎菜里さん 20歳



和食研究科 3年生
LIC国際学院(日本語学校)卒
オウ シュン ホウ
王 俊鵬さん 23歳



Student

在学生の1日

開校以来、高校生や大学生はもちろん、社会人から留学生に至るまで、男女問わずさまざまな経歴を持つ方が全国から集まっています。

Student 01



アタリカ・クリスタベルさん（インドネシア出身）

2年生 千駄ヶ谷日本語学校卒

「味覚」が成長した2年間。大好きな和菓子も学びたい

インドネシア出身ですが、祖父が日本人なので、和食は幼いころから身近で大好きなものでした。この学校で2年間学んで成長したと思うのは、味覚ですね。以前はただ「おいしい」と感じるだけだったけれど、今は味見をして「甘みがちょっと足りないな」とか気づけるようになりました。味覚研究の授業もありますし、毎日和食を食べて先生の話の聞いているうちに感覚が育ってきたのかもしれない。

和食の魅力は、太らないこと(笑)。油をあまり使わないし、調理法や色合い、味、すべてにおいてバランスがいい。すばらしい健康食だと思いますね。和菓子も大好き！見た目もきれいでかわいいし、甘過ぎず、重くないから飽きずに食べられる。これまでの授業でも和菓子実習はありましたが、3年生ではもっと本格的に学べるのがすごく楽しみ。もちろん和食に関しても、まだまだ未熟な部分をきちんと究めていきたいですね。



1,2. 課外授業で海苔づくりやBBQを楽しみました。 3. 賞味会には家族が来店。

1日のスケジュール

7:00	起床・朝食
8:00	通学
9:30	授業
13:00	
13:00～14:00	昼休み
14:00	授業
17:30	
18:00～23:00	バイト(週に2～3回)居酒屋
24:00	帰宅・お風呂・就寝



Student 02



小堀海人さん（神奈川県出身）

2年生 横浜創英高等学校卒

おいしい和食には食べる人を思うやさしさがある

仕事で帰りが遅い母の代わりに、小学生のころから家族の夕食をつくっていました。料理がすごく好きで、中学生のときには「和食の料理人になる」と決意。高校生のとき、この学校が開校することを知って、「僕のためにできた学校だ!」と思うくらいうれしかったですね。

和食の魅力は、細部にまで心配りが行き届いていること。丁寧な下ごしらえはもちろん、箸で食べやすい軟らかさやサイズなど。食べる人のことを考えられるやさしい人じゃないと、おいしい和食はつくれないんじゃないかと思います。懐石料理をつくるようになってからは、チームワークの大切さも学びました。協力し合わないベストのタイミングで料理を提供できない。つくるだけじゃない技術を学べたのもよかったと思います。3年生でお米づくりを学べるのが楽しみ。つくる苦労を体験することで、素材の扱い方も変わるので。素材を大事にできる料理人になりたいですね。



1,2. 賞味会にてお母さんとお兄さんが来店。 3. 野菜収穫の授業。

2年次の時間割					
	1限	2限	昼休み	3限	4限
日	休日				
月	休日				
火	講義			調理実習	
水				調理実習	
木	調理実習			調理実習	
金	講義				
土	講義	調理実習			和食文化実習



Lecturer 01

教育顧問

奧田 透 講師





講師紹介

各界一流の講師陣を揃え 長年にわたり培ってきた 豊富な技術や経験を 学生に伝授します



和食の技術を継承し、その文化を守る

和食の世界で働くこと。その魅力は、まず、無限の可能性があること。自分の努力次第で、どんな風にでもなれるのです。「こうなりたい」という強い思いを持って努力を重ねることが、道を拓くのだと私は実感しています。

また、自分の仕事が目の前で評価される真剣勝負の世界。その分、お客さまが料理を見て、口にした瞬間に見せる小さな表情や動きを目にしたときには、何ともうれしい気持ちになります。このことは、30年この仕事を続けてきた今も変わりません。お客さまに思いを伝えてよるこんでもらえる。意義ある素敵な仕事だと感じています。

Biography

奥田講師の経歴

- 1969 静岡県生まれ
- 1987 高等学校卒業後、静岡の割烹旅館「喜久屋」で修行を開始。その後、京都の和食店「鮎の宿 つたや」、徳島の和食店「青柳」で修業を積む
- 1999 独立し、静岡に和食店「春夏秋冬 花見小路」を開店
- 2003 銀座に和食店「銀座小十」を開店 
- 2007 「ミシュランガイド東京横浜湘南」にて三ツ星を獲得
- 2009 「世界でいちばん小さな三ツ星料理店」(ボブラ社)を上梓
- 2011 銀座カリオカビルに「銀座奥田」を開店
- 2013 6月、同ビルに「銀座小十」を移転9月、パリに和食店「OKUDA」を開店 
- 2014 「三ツ星料理人、世界に挑む。」(ボブラ社)を上梓
- 2016 2月、農林水産省より「日本食普及の親善大使」を任命9月、12月「プロフェッショナル 仕事の流儀」(NHK)に出演
- 2017 11月、ニューヨークに和食店「OKUDA」を開店



Lecturers
—
講師紹介

Lecturer 02



学科長・調理実習担当
長谷川 哲也 講師

京都の祇園をはじめとして、数々の高級料亭、そして「銀座小十」で20年以上料理人として活躍。数ある技術のなかでも、焼き方としての経験はとくに豊富。

Q&A

Q: 最後の晩餐で食べたいものは?
A: 父が握ったすし

Lecturer 03



調理実習担当
菊地和久 講師

35年以上のキャリアを持つ経験豊富なすし職人。日本橋の老舗「都寿司」での仕事を皮切りに、有名店から大手すしチェーン、独立店舗経営など、その活躍の場も幅広い。

Q&A

Q: 勝負飯といえは?
A: まぐろの赤身の漬け握り

Lecturer 05



調理実習担当担当
伊藤 啓悟 講師

長きにわたり有名日本料理店で料理長として活躍。また、新店舗立ち上げの経験が豊富なため、メニュー開発や店舗運営の知識に精通している。

Q&A

Q: 最後の晩餐で食べたいものは?
A: 炊きたてのご飯、ぬか漬、葱と豆腐の味噌汁!

Lecturer 06



調理実習担当
志田 由彦 講師

海外でフランス料理のシェフとして活躍。その経験を活かし西洋料理専門調理師に。日本料理のすばらしさに出会い「和食を海外に広める」ことをテーマに活躍中。

Q&A

Q: 勝負飯といえは?
A: ふわとろオムライス

Lecturer 07



調理実習担当
水野 陽 講師

名古屋の名店にて日本料理の腕を磨き、若手ながら煮方・焼き方で担当。その後、教育顧問の奥田透氏のもと「銀座小十」で経験を積み、2016年より現職。

Q&A

Q: 最後の晩餐で食べたいものは?
A: 妻がつくった唐揚げ



[講師紹介]

Lecturer 04



調理実習担当

太田浩之 講師

赤坂、銀座、乃木坂など都内の有名日本料理店で料理長として活躍。ニューヨークの和食店でも料理長経験を持つベテランの和食料理人。精進料理にも精通。

Q&A

Q: 得意料理は?

A: お刺身盛り合わせ

Lecturer 08



講義担当

近藤 環 講師

管理栄養士・フードスペシャリスト。都内有名和食店では料理人としての経験もある。食に関する幅広い知識と料理人の経験を活かした栄養学の講義を展開。

Q&A

Q: 得意料理は?

A: すき焼き

Others Lecturers

その他の講師

和食文化実習・そば打ち担当

三嶋吉晴 講師

京都で三代続くそば屋店主。上野の蕎麦麦で修行し、「有喜齋心流」そば打ちを確立。そば打ち職人でただひとりの「現代の名工」に選ばれる。

和食文化実習・日本酒担当

寺岡洋司 講師

1830年創業「磯自慢酒造」代表。「磯自慢」は洞爺湖サミットでメイン歓迎晩餐会の乾杯酒に選出されるなど、日本を代表する日本酒。

和食文化実習・日本茶担当

前田文男 講師

茶匠。茶師。「前田幸太郎商店」専務。日本で最年少の利き茶の最高位(十段)を取得。『プロフェッショナル』(NHK)でも取り上げられた煎茶の達人。

和食文化実習・和包丁担当

尚台泰介 講師

尚台刃物厨房器機株式会社 代表。刀鍛冶から転業した同社が生み出す「尚台正吉」銘の包丁は吉兆各店など高級料亭でも使用。

和食文化実習 昆布担当

奥井 隆 講師

大手の昆布問屋「奥井海生堂」第4代当主。日本料理における昆布出汁のすばらしさを世界に発信する海外公演や著書も多数。(社)和食文化国民会議 理事。

和食文化実習 華道担当

増野光晴 講師

「いけばな雪舟流」次期家元。伝統を重んじつつ、新しい華道のあり方を提案する新進気鋭の若手華道家。店舗設営に必要な華道の指導を担当。

講義担当

杉本 剛 講師

長きにわたり保健所の生活衛生業務に従事。食品衛生教育の分野でも幅広く活躍。長年料理店の衛生指導に従事し、実際の調理場で必要になる衛生学を講義。

講義担当

鈴木 香 講師

栄養士・管理栄養士・フードコーディネーター。長きにわたり栄養短大で教鞭をとる。栄養や食育に関わるコラムの執筆や講演会など多方面で活躍中。

和食文化実習・和菓子担当

今西善也 講師

京都祇園に300年以上続く老舗「健善良房」第15代当主。同店の看板メニューである「くずぎり」製作のワークショップを海外で行う。

和食文化実習・発酵学担当

佐藤祐輔 講師

「新政酒造」第8代当主。酵母や乳酸菌、白麹を活用した複合発酵を研究。日本酒に新しい世界を開く。次世代の日本酒づくりを商う若手のホープ。

和食文化実習・陶器担当

尾仲しのぶ 講師

陶工。備前焼作家。備前焼「陶吉」代表。「お客さまには自分の感性で選んでほしい」と作家名を記さないのが特徴。

和食文化実習 かつお節担当

高津伊兵衛 講師

元禄年間創業のかつお節問屋「にんべん」第13代当主。日本料理の出汁に欠かせないかつお節の製造販売に加え、「日本橋 だし場」などの料理店も運営。

和食文化実習 書道・茶懐石担当

石田知裕 講師

京都「嵐山 吉兆」の副料理長として同店の茶事を担当。書道・茶道・華道に精通した料理人。現在は1日1組限定の茶懐石料理「水光庵」店主として活躍。

講義担当

小林陽子 講師

管理栄養士。日本栄養士会・日本栄養改善学会・日本公衆衛生学会など、食に関する多くの学会会員として活躍。

講義担当

巴 桂子 講師

栄養士・管理栄養士。保育園や病院などにおいて、給食業務全般や栄養士として25年以上のキャリアを持つ。病院食や病児食など、栄養指導の経験も豊富。

講義担当

堀籠克明 講師

スイスのホテルスクール卒業後、世界各地のホテルや国内有名旅館の支配人を歴任。日本ホテル教育センター理事。



就職結果

「和食」「すし」の専門店、数十年続く老舗店、ミシュランで星を取得している人気店、海外のホテルなど、さまざまな専門店でプロの料理人として一步を踏みだします。

2020年3月就職結果

2020年3月卒業生就職結果

100%

※ 就職希望者の内定率

求人倍率

4.5倍

※ 学生1名に対する求人数

内定企業一覧（抜粋）

企業名	内定者
鮨 むらやま	24歳・女（留学生）
京都燕 en	21歳・女
(有) 花見小路「銀座小十」	23歳・男（留学生） 24歳・男（留学生） 20歳・男
ホテルオークラアムステルダム	20歳・男
(株) ザ・ウィンザーホテルズインターナショナル	20歳・男
(株) プリンスホテル	20歳・男
(株) 森ビルホスピタリティコーポレーション すし「六緑」	20歳・男
横浜ベイシェラトン	26歳・女（留学生）
(株) なだ万	20歳・女 20歳・男
NOBU TOKYO	30歳・男（留学生）
ドイツ sushi plus	28歳・女（留学生） 23歳・男（留学生）

企業名	内定者
京料理いしす	20歳・男
有馬温泉欽山	20歳・女
(株) MIT（茶寮 宮坂）	20歳・男
(株) MIT（御料理 宮坂）	20歳・女
京天神野口	20歳・男
すし匠まさ	27歳・男（留学生）
すしふくづか	20歳・男
(株) おたる政寿司	20歳・男
(株) 新多久	20歳・男
(株) 濱清 瓢庵	20歳・男
浅田屋伊兵衛商店（株）	20歳・女
(株) 綱八	20歳・男



内定者紹介

「和食・すしの料理人になる!」という夢を実現できた学生たち。
喜びの声とこれからの目標をご紹介します。

「和」の街・京都の高級店で
和食料理人としての腕を磨く



鈴木大也さん
(東京都出身)

★ 京天神 野口
内定

いろいろな仕事をまかせてもらえる個人店、かつ舌の肥えた客層が通うミシュランの星をもつお店で働きたいと思っていました。京都は未知の土地ですが、日本らしい街並みがあり、世界中から人が集まる場所。そこで料理人としての第一歩を踏み出せることが楽しみです。

お店の魅力にほれ込んで
「ここで働きたい!」とアピール



内野 楓さん
(神奈川県出身)

★ 御料理 宮坂
内定

インターンで訪れたその日に、すっかりこのお店のファンになりました。その後、客として訪れて、料理のおいしさや雰囲気、居心地のよさにさらに惹かれて。絶対にここで働きたい! と思いました。お客さまの心をつかむこのお店の魅力を、丸ごと学び取りたいですね。

多くのお客様を惹きつける
大将の「技」をぜひ身につけたい!



オン ショウキ
温 舒一さん
(中国出身)

★ 鮨 むらやま
内定

先生の紹介でアルバイトとして働きはじめたこのお店。大将と一緒にカウンターに立ちネタつけなどの仕事をしているうちに、「ここで働いてほしい」と言われて決めました。ほかでは味わえない、「むらやま」ならではのしっとりした卵焼きをつくる技術を、ぜひものにしたいです!

東京の中心で
すし職人を目指します!



利光大河さん
(富山県出身)

★ (株)森ビルホスピタリ
ティコーポレーション
すし「六緑」内定

カウンターが広く何名かのすし職人の方がにぎっている姿を目にして、こちらのお店なら若いうちにカウンターに立てるチャンスがあるかもしれない、と思い就職を希望しました。まずは自分にできることを日々勉強し、1日でも早くカウンターに立つことが目標です。



就職サポート制度

業界との強いつながりを活かした、本校だけの特別プログラムを通じて皆さんの進路をサポートします。

進路サポートプログラム

和食・すし業界との連携を図りながら、年間をとおして就職対策イベントや個別相談を実施しています。

Program 1

進路ガイダンス

就職や再進学、独立など卒業後の進路について幅広く考えるためのガイダンス。

Program 2

就職ガイダンス

業界形態や企業、職種の紹介とともに、自身の適性にあった進路選択をガイド。

Program 3

インターンシップ

在学中に実店舗での職業体験を実施。プロの現場を体感するチャンス。

Program 4

企業説明会

企業の人事採用担当者をお招きして、会社の特徴や採用予定についてレクチャー。

Program 5

業界セミナー

業界で活躍している「すし職人」「和食料理人」をお招きし、現場の体験談を伺います。

Program 6

個別進路面談

進路選択のアドバイスや自己PRのノウハウ指導など、担任講師とともに個別に実施。

業界セミナー

和食・すし業界の一線で活躍されている方をゲストにお招きし、業界を深く知るためのセミナーを定期的開催。卒業後に求められる即戦力を養います。

進路相談室

専任スタッフが、学生一人ひとりの希望や適性に合った進路探しを、徹底的にバックアップ。

対談セミナー



龍吟 | 山本征治氏

「ミシュランガイド」で三ツ星を獲得した名店のオーナー兼職人によるセミナー。奥田講師との対談形式で実施されました。

女性料理人セミナー



鮭竹 | 竹内史恵氏

活躍の機会が増え、業界からも熟望される女性料理人。「女性だからこそできること」をすし店の店主に語っていただきました。



進路相談室
岩崎瑠美



銀座の名店から全国規模の和食店、ホテルなど数多くの企業の採用ご担当者さまより求人をお願いしています。日本ではじめての「和食・すしを学ぶ調理専門学校」として展開する、本学に対する業界からの高い期待を実感しています。



インターンシップ

希望者制のインターンシップを春休み・夏休みに開催。
3日～2週間の調理補助業務を名店の厨房で実際に体験します。



「鮨よしたけ」

『ミシュランガイド』において、9年連続の三ツ星を獲得した銀座の一流店でのインターンシップ。参加した学生は、午前から開店前までの仕込みの補助作業と開店後の接客業務を担当し、細部まで行き届いた名店のこだわりとはどのようなものかを学びました。



「おたる政寿司 銀座」

小樽で80年続く老舗の味を銀座で味わうことができる寿司店。北海道から空輸で新鮮な食材を取り寄せています。インターンシップでは仕込み作業から新人が担当する「まかない」業務も体験。スタッフの皆さんにまかない料理も振る舞いました。

受入れ募集企業（一部抜粋）

- 銀座小十
- すし晴海
- おたる政寿司 銀座
- 茶寮 宮坂
- nadafan
- ぎんざ寿し幸
- 意気な寿し処阿部
- 銀座 久兵衛
- バレスホテル
- グランドハイアット東京
- 富士屋ホテル
- 鮨かねさか

日本の食文化を支える業界からのメッセージ

和食は世界に広がっています。
和食の基本「出汁」「うま味」も注目されています



高津伊兵衛さん

日本鯉節協会会長理事
株式会社 にんべん 代表取締役社長

世界中で和食レストランが増えています。和食の基本となる「出汁」は「うま味」として認められ、世界から注目されています。栄養バランスがよい和食はますます世界に広がっていくことでしょう。東京すし和食調理専門学校で学ぶことは和食を通じて日本や世界で活躍する事にもつながっています。皆さんが和食を広めていく事を応援します。

すし職人に必要不可欠なことは、
洗練された調理技術ときめ細やかな心遣い



山縣 正さん

全国すし商生活衛生同業組合
連合会会長

全国すし商生活衛生同業組合連合会は、東京すし和食調理専門学校の開校を歓迎します。すし職人には洗練された技術以外にも、さまざまな知識が必要です。入学し、同じ道を目指す多くの仲間、将来にわたるよきライバルとなることでしょう。さまざまな技術、知識を身に付け、ご活躍されることを願っています。





卒業生紹介

和食で切り拓く 僕らの未来

①

駒崎美波さん
(和食研究科'19年卒)
日本料理 和田倉
(パレスホテル東京) 勤務

[Case 01]

家族の顔合わせの食事会で オリジナルの八寸を提供できた

東京都心、格式あるホテルの日本料理店が駒崎さんの職場だ。担当するのは八寸場。毎月変わるメニューに応じて、季節感を演出する盛り付けを行う。「何百人分という数を用意しなければならぬのが大変ですね。仕込みも2~3日後の予約を見ながら行っています」。うれしい出来事もあった。結婚を控えた姉が、両家の顔合わせにこの店を利用してくれたのだ。「八寸は好

きなように盛り付けていよいよ」と料理長にいわれ、自分で考えた八寸を席に運び、料理の説明をした。お祝いの席が笑顔であふれた。

自分で判断して動けることも増えてきた。今の目標は、店内にふたつあるというカウンターのなかで仕事をする事だ。「お客さまの反応を見ながら料理ができれば楽しいだろうな、と」。1日1日が成長の糧となっている。



日本料理 和田倉

東京・丸の内内に位置するパレスホテル東京。和田倉は、旧パレスホテル時代から会席料理の名店として愛されてきた。店名の由来となっている「和田倉濠」と「和田倉橋」を望みながら、伝統的な日本料理を堪能できる。
<https://www.palacehoteltokyo.com/restaurant/wadakura/>



LINE官方帳號

@nihonmura



2

青木大也さん
(和食調理科'19年卒)
日本料理 太月 勤務

[Case 02]

サービスも褒めていただけるよう 心のこもった接客を

就職して1年、新人として多忙な日々を送る青木さん。大根おろしなどの簡単な仕込みからスタートし、3カ月目からは魚も触らせてもらえるようになった。「魚を下ろす技術もまだまだですが、先輩から『うまくなったね』などと声をかけてもらおうとすごくうれいです」。接客も大切な仕事の一部だ。「最初は緊張してガチガチだった」けれど、最近ではお客さまとの会話を楽しむ余裕も

生まれました。「味だけでなく『サービスもよかった』と感じていただけるように、お客さまのお顔を覚えるなど気を配っています」。

走り続けてきた1年間は「本当に、一瞬だった」。今、目の前にある目標は、盛り付けをひとりで行えるようになることと、扱える魚の種類を増やすこと。「一つひとつ、できることを広げていきたいですね」。



日本料理 太月

東京メトロ「表参道」駅から徒歩5分。青山通りから一本路地を入った閑静な立地で、正統派の日本料理を味わえる。昼・夜ともに全国の産地から取り寄せる旬の食材をふんだんに使ったコース料理を楽しめる。ミシュラン東京一ツ星に格付けされている。

<https://tagetsu.tokyo/>



[Case 03]

「やらせてもらえる」環境のなかで 自分にできることを増やしたい

箱根湯本の喧騒から離れ、山あいにひっそりと佇む和風旅館「深山」。その宿泊客に極上の食事を提供するのが國友さんの仕事だ。職場は少人数なので、「いろいろやらせてもらえるのはうれしいですね。その分、早く技術が身につきますから」。多いときには一度に200人分の食事をつくるため、スピードも求められるが、手は抜けない。「どうやったら早く、かつ美しくできるか

を、つねに考えながら作業をしています」。

今の目標は、自分のできることを増やすこと。「煮方とか味つけに関わる部分はまだまださせてもらえないので、早く覚えてできるようにになりたいですね」。この仕事にはどんな人が向いていると思うかという問いに、「真面目に努力できる人」と答えた國友さん。飄々とした笑顔の裏には、着実に努力を積み重ねてきた自信があった。



箱根強羅 深山

雄大な大自然を見ながら源泉掛け流し温泉を楽しむ箱根強羅の温泉旅館。地元足柄と相模の滋味豊かで新鮮な魚介の幸と、地元産の野菜、採れたての山の幸など厳選した素材を使用し、丁寧に実直に、創意と工夫を凝らした会席料理を提供。

<http://hakone-shinzan.com/top.html>





4

渡邊ひかるさん

(和食調理科'19年卒)

御料理 辻 勤務

[Case 04]

最適なタイミングで 最高の料理を提供するために

カウンターと個室の落ち着いた空間で、洗練された和食を提供する御料理「辻」。渡邊さんは、働きはじめて半年も経たずに焼き場をまかされた。心がけているのは「常に全体に目を配ること」だという。「コースも複数ありますし、お客さまによって召し上がるスピードも違う。最適なタイミングで焼き上がるように、時間や順番を考えながら作業をすることが大事なんです」。

次世代に伝えていける食文化を学びたい、と和食の道へ。大将の技を間近で見て学ぶことも多いという。「器の使い方や繊細な盛り付けなど、どれも私の想像を超えていて、毎日が発見の連続です」。花を生けたりお香を焚いたりといった、さりげない気遣いやおもてなしの心も学んだ。「何でも吸収したい」。そのまっすぐな思いが渡邊さんの原動力だ。



御料理 辻

麻布十番エリアのほど近く、閑静な住宅地にひっそりと佇むミシュラン一ツ星の名店。落ち着いた雰囲気の内装は、聚楽壁・瓦材の床・多様な木材による純和風の内装。産地直送の旬の食材を取り入れた料理を、店主が趣味で集めているという骨董の器とともに楽しむことができる。
<https://oryouritsuji.jp>



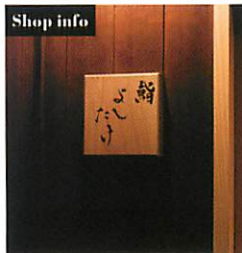
三浦太照さん (和食調理科'18年卒)
 鮓 よしたけ 勤務

5

[Case 05]

魚を扱えるようになって すし職人としてのスタートに立てた

現在の仕事の中心は、仕込み。2年目にしてやっと、魚に触らせてもらえるようになった。「親方が練習用に魚を仕入れてくれるんです。今はコハダの仕込みを練習しています」。もうひとつの大きな仕事は「まかない」だ。限られた予算のなかで献立を考え、毎日9人分のまかないをつくる。「ときには厳しいダメ出しもありますが(笑)、皆さんの夜までの仕事を支える大事な食事なので、手は抜きません」。「練習用」のコハダは、だいぶ上達した。次は「お客さま用」のコハダを、その次は別の魚を練習してできるようになりたい。「このお店ならではの仕込みの技術を、1日も早くマスターしたいですね」。



鮓 よしたけ

銀座の鮓の名店と言われる「よしたけ」は、2004年に六本木で開業。2009年に銀座に移転し、2019年1月から銀座7丁目の新店舗で営業している。店主吉武氏の熟練の技が光る江戸前鮓は食通たちをうならせる。ミシュランガイド東京で9年連続三ツ星に輝く名店。
<http://sushi-yoshitake.com/>



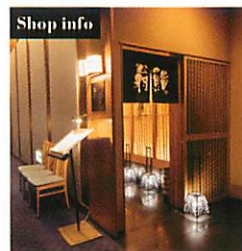
高萩康平さん (和食調理科'18年卒)
 すし割烹「翁鮓」
 (ホテル阪急インターナショナル) 勤務

6

[Case 06]

カウンター越しの自然な会話も すし職人の技量のひとつ

大阪の中心地に建つホテル内の鮓店で働く高萩さん。仕込みの補助からスタートし、今ではカウンターのなかでにぎれるまでになった。とはいえ「接客はめちゃくちゃ緊張する」と高萩さん。自然な会話ができるよう、ニュースや天気予報、近隣のお店の評判など情報収集を欠かさない。効率よい動きも課題のひとつだ。「にぎりながら穴子を焼いたり、お客さまに応じて出すものを変えたり。先輩方の動きを見て学んでいます」。お客さまと接するほどに、「もっときれいににぎれるようになりたい」という思いも強くなった。国内外から多くの人を訪れるこの場所で、すし職人としての第一歩を踏み出している。



すし割烹「翁鮓」

国内屈指のホテル運営・管理を手がける「阪急阪神第一ホテルグループ」のホテル阪急インターナショナル内に構えるすし専門店。四季折々の旬の素材を職人の繊細な技で提供するにぎり鮓を中心に割烹料理も楽しむことができる。

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/restaurants/okina>



7
大日向哲平さん(和食調理科'18年卒)
富寿し シンガポール KATONG 店勤務

[Case 07]

夢だったすし職人の道 海外で旬の魚のおいしさを伝えたい

日系の和食・すし企業の出店が多く、アジアの激戦区といわれているシンガポール。この地で長年の夢だったすし職人としての道を歩みだした大日向さん。現在は、カウンターですしをにぎるかたわら、食材の発注、現地スタッフの指導、店舗の運営をこなす日々。「シンガポールの方はすしの認知度も高く、舌が肥えている方が多いため、仕入れの食材を吟味すること、仕込作業に手間をかけることがとても重要なんです」。自分が自信を持って仕入れた魚をお客さまに「おいしい」「また来ますね」と言っていたときが何よりもうれしい瞬間だそう。今後も自分のお客さまを増やすため、技術向上に余念がない。



富寿し

1954年創業。新潟県を中心に上信越エリアで21店舗、シンガポールで5店舗の寿司・和食店を展開する株式会社宮崎商店の老舗寿司店。日本海沿岸の豊富な漁場に恵まれた地域特性を活かし、新鮮な地魚をさまざまなメニューにて提供。

<https://www.tomizushi.com/>



8
菊地倅平さん(和食調理科'18年卒)
きづなすし 西新宿店 勤務

[Case 08]

スピードが求められるプロの世界で さらなる高みを目指す

食べ放題が人気の「きづなすし」。活気あふれる店内で、菊地さんはホール、仕込み、にぎりとおもてなしに仕事をこなす。現場ならではの厳しさは、大量の魚をスピーディにさばくことが求められる点だ。毎朝シャリを炊くかたわら、10kg単位で届く魚を次々とさばかなければならない。早く戦力になりたいと、自主練習も重ねた。その努力と実力が認められ、数カ月でカウンターでにぎらせてもらえるまでに。「『おいしかった』というお客さまの声が励みになります」。現在は社内の板前試験に向けて練習中。「目標は料理長です!」。野心とたゆまぬ努力で、さらなる高みを目指していく。



きづなすし

首都圏・関西圏を中心に200店舗以上の飲食店を運営するSFPホールディングス(株)のすし専門店。新鮮さが自慢のうまいすし店として都内、埼玉県に4店舗を構える。「寿司食べ放題」が子どもからお年寄りまで幅広い年代に人気。

<https://sfpdining.jp/brand/kizunasushi/>



ショウ セイ タク
鍾 政澤さん

(和食調理科'19年卒 台湾出身)

株式会社 加賀屋 勤務

9

[Case 09]

伝統ある日本旅館で 調理技術とおもてなしの心を学ぶ

能登半島・和倉温泉の老舗旅館で働くショウさん。入社して1年、出汁引きから煮方の下ごしらえ、お食事処での焼き場担当など、まかされる仕事が増えているという。

「台湾の加賀屋で働いた経験があるので、ぜひ本場・日本の加賀屋で働いてみたい」と能登へやってきた。早番の日は朝食のみそ汁を担当する。多いときは約1,000人分だ。当初は日本語でのコミュニケーションにも苦労した。「最近はなれて、いろいろ質問できるようになり、日本料理の技術や知識を学んでいます」。いつかは台湾で和食料理店を、という夢に向けて、毎日が勉強だ。



株式会社 加賀屋

創業明治39年、創業110年余りの老舗旅館。「お泊まりになる方すべてに心よくつろいでいただきたい」という創業時からの思いを実現するおもてなしが国内外から絶大な支持を集めている。料理は季節の恵みを生かした和食が基本。春夏秋冬の食材を吟味し、加賀屋ならではの味で提供している。



チヨイ ウエイキンさん

(和食調理科'19年卒 マレーシア出身)

箱根強羅 白檀 勤務

10

[Case 10]

四季の自然が豊かな環境で 懐石料理の腕を磨く

チヨイさんの毎朝の日課は、一番出汁、二番出汁を引き、料理長に味を見てもらうこと。「毎日やるうちに、少しずつ、繊細な味の違いがわかるようになってきた」という。動きはじめて半年で「煮方をやってみないか」と料理長に言われた。不安もあったが、「失敗も勉強のうち」と言ってもらえる環境のなかで、チャレンジを続けている。

箱根の環境が大好きだとチヨイさんは言う。「空気がきれいで、春の桜や冬の雪景色など、四季を感じることができるから」。心がけているのは、丁寧な仕事をする。料理長のような技術を身につけられるよう、経験を積んでいきたいです。



箱根強羅 白檀

源泉かけ流しの露天風呂と趣向を凝らした懐石料理を楽しめる旅館。自然と一体化したシンプルモダンな和の空間でつろぎの時間を送ることができる。料理は地もと真鶴、相模湾、箱根伊豆の海と山の食材を中心に、日本の旬を厳選してつくり上げる本格懐石。朝食には土鍋炊きご飯を味わえる。
<http://www.byakudan.co.jp/>



キム デウォン
金大原さん (和食調理科'19年卒 韓国出身)
 食楽 店主

11

[Case 11]

卒業後すぐに、 夢だった自分のお店を開業!

自分のお店を持つことが夢だった。卒業後、すぐに物件探しをはじめた金さん。金浦空港近くのビジネス街に着目した。日本でのアルバイト経験も活かし、ビジネスマンのランチで勝負を考えた。店の近くにはテレビ局もあるため局員や記者の方も多し。店はひとりで調理から接客をするためメニューは3つのみ。「お客さまがおいしいように召し上がっている姿をみるとやりがいを感じます。最近では、たくさん写真をとってブログやInstagramに投稿してくださる方も増えてきました」。金さんの次の目標は、オンライン化が進む韓国で、独自のソースやたれを開発し販売することだ。



食楽 (shoku_raku)

金浦空港近くのビジネス街にあるどんぶり専門店。熟成サーモン丼、炭火焼き穴子丼、まぐろ丼の3種を展開。Instagramなどで評判となり、オープン前より列ができて、常に満席となる人気店。
 Instagramアカウント
 @shoku_raku



マ エイ
馬叡さん (和食調理科'19年卒 中国出身)
 元善新派日式料理 勤務

12

[Case 12]

中国で本格的な 日本料理を広めたい

馬さんは卒業後、母国中国へ帰国し、瀋陽の日本料理店「元善新派日式料理」で料理長を務めている。出張で中国を訪れる日本人のお客さまも多いそう。「若い料理長なうえ、中国人なので大丈夫?と思われることも少なくありませんでした。でも実際に私の料理を食べて納得していただけたときはとてもうれしかったですね。今では常連さんとして何度もお越しいただいているお客さまもいます」。学校で学んだ日本酒や器の知識も役立っており、最近では仕入れなどもまかされている。「中国で日本料理の魅力を多くの人に知ってもらおうことが私の夢です」。馬さんの夢が実現しはじめている。



元善新派日式料理

2019年10月にオープン。居酒屋が多い瀋陽のなかでは、数少ない本格的な日本料理のコースを提供するお店。馬さんのほか、東京すし和食調理専門学校で和食を学んだ中国人が数名在籍している

施設紹介

調理系専門学校では珍しい和食専用の調理実習室、接客実習用の和食カウンターなど、「和食」「すし」にしばって学ぶ本校ならではの専門設備です。



1	2	3
4	5	8
6	7	

1. 炭火専用の焼き台。調理専門学校では珍しい。 2. 校舎。 3. 対面接客トレーニングに使用する接客実習用カウンター。校舎に入ると真っ先に目に入る本校のシンボリック的存在。 4. 調理理論や栄養学の授業で使用する教室。 5. 和食器の展示が目を引くエントランス。 6. 屋上にはテラスを設置。天気の良い日には学生たちの語らいの場に。 7. 和食・すしに関連する書籍が揃う図書室。 8. 和食の調理場特有の「舟形シンク」を完備した調理実習室。その他、あらゆる料理に対応できる調理実習室も複数用意。





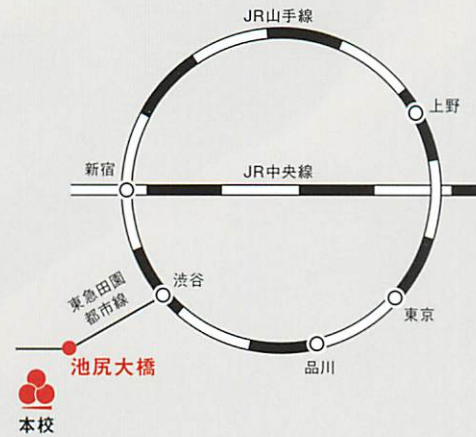
Access Map

渋谷駅からひと駅！通学に便利な立地環境

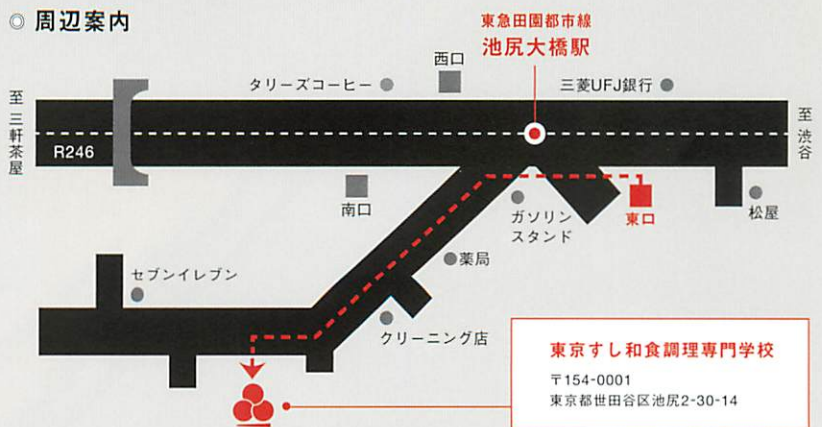
○ アクセス



○ 路線図



○ 周辺案内







つなぐ心、つなぐ技。



学校法人 水野学園
東京すし和食調理専門学校

〒154-0001 東京都世田谷区池尻2-30-14

Tel: 03-5431-5961 (学校代表)

Mail: info@sushi-tokyo.jp

<https://sushi-tokyo.jp>

Tel: 0120-040-399 (入学相談室)

