

しよくにん すし職人



さかな ちしぎ りょうり ほうほう し
魚の知識と料理の方法を知り、
にほん こと つた しく しごと
日本に古くから伝わる「すし」を作る仕事

しよくにん しごと すし職人の仕事

しごと みりよく 仕事の魅力

こころ こ つく せむく さんぞく
心を込めて作ったすしが、お客さんに満足してもらえることです。
かいがい にんぎ せかいじゅう かつやく かのうせい
すしは海外でも人気があるので、世界中で活躍できる可能性があります。
つく にほんじんか し
すしを作ることで日本文化を知ることもできます。

ひと む こんな人に向いている

こま しごと おお ていねい さぎょう ひと
細かな仕事が多いので、まじめで丁寧な作業ができる人
ひと はな す ひと
人と話すことが好きな人
じぶん かんが こうどう ひと
自分で考えて行動できる人

しよくにん すし職人になるためには

がくれい せいべつ かんけい
学歴や性別に関係なく、
ぎじゅつ み つ しよくにん
技術を身に付ければ、すし職人になることができます。

- ① すし店で働きながら、知識や技術を勉強
ちやうりせんもんがっこう たんだい だいがく しんがく
- ② 調理の専門学校、短大・大学に進学



にほん でんとうぶんか
日本の伝統文化のすし



こころ こ にぎ たいせつ
心を込めて握ることが大切

しずおかけんすししょうせいかつえいせいどうぎょうくみあい
静岡県鮎商生活衛生同業組合

せんむりじ たけうちかつとし
専務理事 竹内勝利さんに

はなし き
話を聞きました。



しかく しごと 資格がないと仕事はできませんか？

しごと はじ しかく ひつよう つく
仕事を始めるときに資格は必要ありません。「おいしいすしを作りたい」
べんぎょう せむく
「しっかり勉強したい」という気持ちがあれば、すし職人になることができます。

しゅうしよくさき かつやく ぼしよ 就職先や活躍できる場所はどこですか？

てん わしよくてん ほてる はたら
すし店や和食店、ホテルで働きます。
ちやうりしめんぎま しよく じぶん みせ かいぎょう
「調理師免許」を取得すると自分のお店を開業することができます。

いま 今からできることはありますか？

いえ りょうり
家で料理をしながら、
さかな なた りょうり ほうほう し おも
魚のさばき方や料理の方法を知るとよいと思います。
てん た みせ ひと しつもん おも
すし店で食べることや、お店の人に質問することもよいと思います。

Message

さまざま りょうり ほうほう しゆるい ふ つづ がいこくじん
様々な料理の方法で、すしの種類は増え続けています。外国人
にほんじん かんせい も ぎじゅつ じやうじん
は日本人にはない感性を持っているので、技術があれば十分
かつやく ぎじゅつ いちどみ つ いっしょう いっしょう せむく
活躍できます。技術は一度身に付いたら一生もの。一生お客さん
よろこ する しごと
を喜ばせることができる、素晴らしい仕事です。
べんぎょう よ しよくにん
しっかり勉強して良い職人になってください。

しごと
この仕事に
きょうみ
興味をもったら

れんらくさき
連絡先

しずおかけんすししょうせいかつえいせいどうぎょうくみあい
静岡県鮎商生活衛生同業組合

Tel 054-255-7148