

# Weekly コラム

令和5年12月26日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4号館 4階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO法人SKC企業振興連盟協議会)

Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

## 活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

## 飯炊き3年、握り8年

世界の主要都市にあるレストランで、訓練を受けたすし職人の争奪戦が行われています。ニューヨークでは下っ端レベルで年収1000万円、優秀なすし職人になれば年収3000万円を稼げることもあり、「すし職人＝高収入」から海外を目指す日本人が増えています。

世界にある日本料理店は約16万店と、この10年間で3倍となりました。特に、すしの店舗数は年間約15%の成長を見せており、今後も伸びる大きなポテンシャルを秘めているといえます。例えば、米国のすしレストランの規模は年間約280億ドル、すでに日本の2倍の市場規模となっています。

当然、すしを握れる人材の市場価値は高く、“日本人としてすしを握ること、それだけでブランド力がある”とされ、日本人のすし職人は引く手あまたの状態です。日本の寿司職人の世界では下積み、下積み、下積みを経験し、ようやく人前に出て寿司を握り一人前になっていく風習がありますが、海外のすし店が求める人材はそこまでは必要ありません。日本にあるすし職人を養成する学校で2カ月間、もしくは3カ月間の短期集中コースを受講し、日本で訓練を受けた受講証があれば、優先的に採用してくれます。短期集中コースといっても、包丁の研ぎ方、米の炊き方、すし飯の作り方、魚のさばき方まですし作りの基本を学ぶことができます。このため、すし職人としてすぐに働きたい、海外で働きたい、稼ぎたいという若い日本人がこういったコースを受講して、海外で働いています。

一方、こういった流れに警鐘をならす寿司職人も多くいます。東京・南青山に寿司店を構える店主は、「あのレベルのすしが海外に持って行かれて、それが日本の寿司と勘違いされたら、やっぱり嫌ですね」といいます。また、銀座の「すきやばし次郎」の小野二郎氏は、当時85歳の時に撮られた米ドキュメンタリー映画の中で、「この歳になっても完璧だと思っていない。これは職人根性なんだろうね」と話しています。

寿司といえば、カウンターで店主から出される一貫、一貫を味わう食べ方から、ファミリーで楽しく安く食べる回転ずしという食べ方もあり、日本の食文化として世界の方々にも食べてほしいですね。また、海外で食べたおすしを通して、日本の伝統的で奥深いお寿司を日本で食べるきっかけにしてほしいですね。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、

skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX 不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。