

## 東京すしアカデミー

### 受講生の1日を大公開!!

海外就職を目指す田中さんの1日に密着して、東京すしアカデミーで過ごす学生生活を大公開。なかなか大変でしょうか？あるいは燃えてきますか？いずれにせよ、実際に寿司店で働いたり、海外へ行った場合、あなたは何かから何まで自分でできるよう求められます。周囲も、寿司職人のあなたなら、寿司のことは何でも知っているという前提で、質問や相談を寄せてきます。その大変さを克服するために、スクールライフがあると思っていただければ幸いです。

1 day of Mr. Tanaka



**8:30**

#### シャリの仕込み

当番制で、一部の生徒は授業開始前に登校。授業に使うシャリを仕込みます。



**9:00**

#### 登校 & 実習開始

通常の授業開始はこの時間。職人の生活は規則正しさが基本ですので、遅刻は厳禁です。



**10:00**

#### 魚の捌き実習

毎朝、築地市場から寄せられてくる魚を捌きます。通常の調理師学校の数倍の量です。実は東京すしアカデミー最大の強みです。



**11:00**

#### 握り練習

握りは毎日の反復練習が不可欠。カリキュラムがどんなに進んでも、握りの練習だけは毎回必ず行われます。



**12:00**

#### 昼休み

お昼休みはクラスメイトとリフレッシュ。



**17:00~**

#### 寿司店でのアルバイト

在学中にもアルバイトを経験する方は多くいます。実際の現場を体験することで授業で学んだ内容をより早く身につけることができます。



※寿司職人養成インターンシップコースでは、5か月目から8か月目までインターンとしてフルタイムで勤務し集中して現場を学びます。

**15:00**

#### 下校 or 自習

公式の下校時間は15:00。放課後には教室が開放される日も多く、沢山の受講生が放課後も教室に残って、その日に教わった技術を反復練習で自分のものにします。



**22:00**

#### 帰宅

まさに「寿司漬け」の1日が終了。大変かも知れませんが、生涯の技術を身に付けるため、一生に一度しかない大事な期間です。この毎日が、世界で尊敬される寿司職人への道と言えるでしょう。



#### 1日を終えて

昼は学校、夜は寿司屋でアルバイトという毎日ですので、疲れないといえませんが、こうして寿司に集中した毎日の積み重ねが、将来的に海外で自信になるのだと信じています。これからも頑張ります!

