

次世代の職人育成

名古屋寿司カレッジ 来月5日に開校

東海地方では珍しい、すし職人専門の養成学校「名古屋寿司カレッジ」が2016年1月5日、名古屋市熱田区に開校する。カレッジを設立するのは、すし店舗を運営する大勝物産(名古屋市中区)。同社のすし店舗「一心 日比野本店」(熱田区西郊通5)が1階で営業するビルの2〜5階をカレッジとする。業界では修行の厳しさから若手職人の減少が著しく、スクール方式の懇切丁寧な指導により、業界を担う若いすし職人を育てていくことがねらい。江戸前すしの技術を凝縮した2カ月間の集中カリキュラムで育成し、受講終了後の就職や独立開業もサポートする。

(山田駿太)

丁寧な指導で減少に歯止め

名古屋寿司カレッジは、2階に実習室(最大利用人数20人)、3階に座学用の教室を配置。4、5階は、

野市場での鮮魚買い付け研修も実施する。

という風潮が色濃く残っている。修行の厳しさと最近の若者の感覚が合わないのではないかと。将来に向けて業界全体で若い担い手を育てる時期に来ている」と話している。



熱田区のビルに開校する「名古屋寿司カレッジ」

受講時間は、午前9時から午後3時までの昼部門(受講料60万円)と、午後7時から午後10時までの夜部門(同40万円)を設定。受講回数は全32回。希望者には課外授業として、外部の実店舗での研修や、日比

店舗の立地選びから資金調達、マーケティング、店舗設計などを支援する。受講終了後の就職率100%を目指している。

開校の16年1月5日入学の申し込みは終了。16年3月入学は2月10日まで募集する。以後は5、7、9、11月の入学を、その前月10日までに募集する予定。

すし業界では近年、若い職人の減少が急速に進んでいる。大勝物産の宅間俊典副社長は「すし職人の修行では、手取り足取り教えるのではなく、『見て学べ』