

Contents



でんとう しごと なん
伝統の仕事とは何ですか? 4

Works
1 す ししょくにん
寿司職人さん 6

Works
2 ほうちょうししょくにん
包丁職人さん 10



コラム
1 日本でんとうの伝統を受けつぐ仕事しごとをしている
外国出身がいこくしゅっしんの職人さん 14

Works
3 ふでしょくにん
筆職人さん 16

Works
4 はなびし
花火師さん 20



コラム
2 みんなのギモン
「自分が好きなこと」を
仕事しごとにしたほうがいいですか? 24

Works
5 みやだい く
宮大工さん 26

Works
6 どうじ
杜氏さん 30



ほかにもあるよこんな仕事しごと 34

Works
7 わがししょくにん
和菓子職人さん

Works
8 しるしぞめししょくにん
印染職人さん

コラム
3 でんとう う しごと
伝統を受けつぐ仕事の
み かけ
見つけ方ガイド 38



はじめに

みなさんは「伝統でんとうがあるもの」と聞いてどんなものを思
いかべますか?

じつは、みなさんの身近みちかには、伝統でんとうとして受けつがれ
てきた取り組みとくや工芸こうげいがたくさんあります。例えば、お
寿司すしや花火はなび、お祭りまつなどもそうです。

そこには職人さんしよくにんといわれる人たちが、数百年ひと、とき
には数千年も続すうせんねんいている技術ぎじゆつをつかって、今わたしたち
の目めに見えるものをつくっています。

「伝統でんとうがあるもの」は、だれにでもつくれるわけではな
く、何年なんねんも修行しゆぎやうを積つんできた職人さんしよくにんだからこそできる、
特別な「わざ」があり、そこには、上品じやうひんで細やかな心配
りがされています。

「職人さんの仕事しごとは責任せきにんが重おもそう」、「修業しゆぎやうはどれくら
い積つめば一人前いちにんまえになれるの?」といった疑問ぎもんを持つ人ひと
もいると思います。

ぜひ、日本せいかつで生活しをしているからこそ知しってほしい、伝
統でんを受けつぐ数々の仕事とうにふれてみてください。

パーソルキャリア株式会社
“はたらく”を考えるワークショップ 推進すいしんチーム

でんとう しごと 伝統の仕事

とは何ですか？

しごと その仕事をするのはどうして？

「伝統の仕事」とは、昔から続いてきた日本の文化や技術を守る仕事のことです。そこにたずさわるたくさんの人たちは、伝統を支えるというほこりを持って、日々、仕事をしています。

でんとうぶんか 伝統文化って？

日本の歴史や日本人の気持ちがこめられた伝統文化には、祭りなどの年中行事、着物などの衣服や食文化、武道、建築、庭園などがふくまれます。

でんとう 伝統を受けつぐって？

古くからある日本独自の文化を支える技術や知識、精神性、芸術性などを引きついで守り、次世代に伝えることをいいます。

でんとうげいのう 伝統芸能

伝統芸能とは、昔から受けつがれてきた日本の舞台芸術や音楽、文化活動のことです。芸術的な表現だけではなく、日本人としての精神や大切に考えられてきた心をあらわしています。

たとえば

のう 能 狂言 歌舞伎 文楽
らくご 落語 茶道 華道 書道
にほんぶよう 日本舞踊 雅楽

などが代表的なものです。



でんとうこうげい 伝統工芸

日本の伝統的なものづくりによって生み出される工芸品は、きめ細やかな美しさやつかい心地の良さで世界から注目されています。工芸品は、日本の文化や美意識を伝える大切な存在であり、職人さんたちの技術と情熱の結晶といえます。

だいひょうてきこうげい 代表的工芸

わし 和紙 とうじき 陶磁器 ガラス細工 漆器
もっこうひん 木工品 にほんとう 日本刀 ちょうきん 彫金 ししゅう 刺繍
わがし 和菓子 染め物 などがふくまれます。



寿司職人さん

東京すしアカデミー株式会社



海外でも大人気!

お寿司のすばらしさを「わざ」で伝える

日本のお寿司の歴史は1200年前にさかのぼる!?

日本のお寿司の歴史は古く、奈良時代には「熟れずし」という、魚をごはんと塩で発酵させたお寿司がありました。

江戸時代になり、1700年代前半ごろには、現在のお寿司の原型となる「早ずし」が生まれました。すぐ目の前の海でとれた江戸前の魚貝を処理した寿司ネタと、お酢と塩で味付けした寿司飯でにぎった「早ずし」は、庶民にとっても人気がありました。



寿司職人さんの仕事はどんな仕事?

寿司職人の仕事を簡単にいうと、魚をさばいて、お寿司をにぎることです。でも、魚は何でも良いというわけではなく、季節ごとに一番おいしい魚を見分けて、新鮮なものを仕入れることが大切です。

また、仕込み(準備)もていねいにしなくては いけません。仕込みは、魚によっては塩でしめたり、お酢をつかったりすることもあり、時間がかかるものから始めていきます。ていねいな準備から、ほんとうに美味しいお寿司ができるといいます。

おしごとデータ

必要な資格

海外で働く場合は実務経験が必要です。また、調理師免許があると、海外で働くための資格をもらうときに役立つことがあります。

にぎるだけじゃない 職人の仕事はたくさんある

寿司職人の仕事は、下準備が7割、接客が3割といわれるほど開店までの準備が重要です。



●仕込み・寿司飯(シャリ)の用意
魚をさばいて、お寿司のネタにするための仕込み(準備)をします。また、お客様が来る時間に合わせて寿司飯(シャリ)もつくります。手早くしゃもじで切るように混ぜるので、「シャリキリ」と呼ばれています。

●食材を仕入れる

その日につかう寿司ネタに合わせて、毎日仕入れをします。早朝に市場に行って新鮮な魚を選んだり、信頼できる魚屋さんから魚を届けてもらったりして、新鮮で質の良い季節の魚を選ぶことにも寿司職人の技術が生かされます。



●接客

お客様によって食べる量や速度がちがうので、お客様の様子を見ながら、ちょうど良いタイミングでお寿司をにぎっていきます。どんな魚や味が好きかなど、お客様の情報を得るためにも会話はとても大切です。



●お寿司をにぎる

注文を受けたらお寿司をにぎっていきます。寿司飯は、ふわっとやわらかくにぎるのがコツです。

●海外で人気が高い職業

海外では、日本人の寿司職人がいることで、お店の宣伝にもなるほど尊敬される仕事になっています。地域にもよりますが、海外の日本人寿司職人のお給料は、ほかの料理人よりも高い金額がもらえることもあります。

寿司職人になるには？



個人のお店に入って修業をすることがほとんどでしたが、最近では寿司専門学校という選択肢もあります



✓ 寿司店に入って、店の主人に教えてもらう

個人経営や食品会社が経営する寿司店に入って、その店の主人のもとで修業しながらわざを身につけます。お店には先輩もいるので、お寿司の勉強だけでなく、人として成長するために大切なこともお店の人や先輩たちとの交流を通して、学ぶことができます。

● 海外で寿司職人として働く場合

寿司職人として海外に行きたい場合は、調理師免許を取ること（現場勤務2年で受験資格がえられます）や、日本で3～5年以上の経験を積むことが必要です。

● お店を出す場合

調理師免許の資格を持っているか、食品衛生責任者の講習を受けることが必要です。また、お店を運営するためには、簿記3級レベルの経理の知識も求められます。

✓ 専門学校で技術を学ぶ

短期間で「魚をさばく」、「お寿司をにぎる」といった技術を、集中して身につけたいなら、寿司の専門学校や料理学校が良いでしょう。学校には、高校や大学卒業後に入学する人、社会人になってから転職を考える人、働きながら夜間に学ぶ人など、さまざまな方法で多くの人が学んでいます。

寿司専門学校の主な就職先

- 個人経営の寿司店
- 大手寿司チェーン店
- 食品メーカー
- ケータリング会社 など

教えて！



寿司職人さん

この仕事年目
13年目

生田 峻大さん (30さい)

一人前にお寿司をにぎれるようになるには10年はかかるよ



Q どうして寿司職人さんになったの？

お寿司をにぎってみたいなと思って、この世界に入りました。お寿司は日本料理を代表する味ですし、お客様の顔を見ながら仕事ができるのが楽しそうだと思います。



Q 魚が苦手な人でも寿司職人さんになれるの？

もちろんなれますよ。魚をさばいたり、さわったりを毎日、コツコツ続ければ、少しずつですが、かならず慣れていくので大丈夫です。

Q お寿司が好きだけで寿司職人さんになれるの？

食べることが好き！ というのは、飲食の仕事にはとても大切だと思います。いろいろな食材をいろいろな調理法で食べてみて、どんどん自分の味覚を広げてください。

Q 海外でも仕事ができるって本当？

本当です。海外での寿司人気はすごく高くて、寿司店も数多くありますが、寿司職人は不足しています。しっかりとお寿司の技術を身につけて、海外に飛び出して夢を広げるのもいいと思います。

Q 仕事で大変なことは？

魚の仕入れから仕込み、お客様をむかえてお寿司をにぎり、お客様が帰るまでが仕事。1日中やるのがたくさんあるので、体力、気力をしっかりキープするのが大変です。

Q うれしいことはどんなこと？

やはりお客様に「おいしかった。また来ます！」と言ってもらえることですね。お客様のえがおを見ると、つかれもふき飛びます。