

The image shows three pieces of nigiri sushi arranged on a grey granite plate. The sushi pieces are made of white rice with a thin layer of fish on top. The fish appears to be salmon, with a pinkish-orange hue. In the bottom right corner, there is a whole green citrus fruit, possibly a lime or a small green orange. The text '京都 寿司アカデミー' is overlaid in the center of the image in a black, serif font.

京都 寿司アカデミー

未経験から 2ヶ月で 寿司職人

現代だからできる
感覚を数値化した
短縮カリキュラム

18年分の修行を2ヶ月に濃縮

某有名店での20年近い修行で私自身が学んだ必要なことだけを2ヶ月に濃縮しました

修行のハードルの高さから、寿司職人への道はなかなかハードルの高いものでした。私自身20年近くの修行を積み、人へ教える立場になった今、何が不要で何が必要かを明確にし、一番時間を消費する【感覚】という分野を数値化することにより2ヶ月で寿司職人として世の中へ送り出してあげることが可能となりました。

世界的に外国人からはSUSHIからOMAKASEに寿司の呼び方も変わった昨今。異国へ日本のカルチャーが呼び名を変え浸透することは過去に類をみないことです。

寿司は世界的に我々日本人へ幸福とチャンスを与えてくれ、いわば寿司は“食を超越した芸術”の位置付けに君臨していると私は思います。



永井 謙士郎

東北にある某有名鮓屋に19歳で弟子入り調理師免許、ふぐ調理免許あり。
18年間某有名鮓屋に在籍し、新たに食文化、技術、食材等を求め京都へ移住。
現在は様々な飲食業態のプロデュースと京都 寿司アカデミー講師として多くの方々と食の銚をモットーに活動中

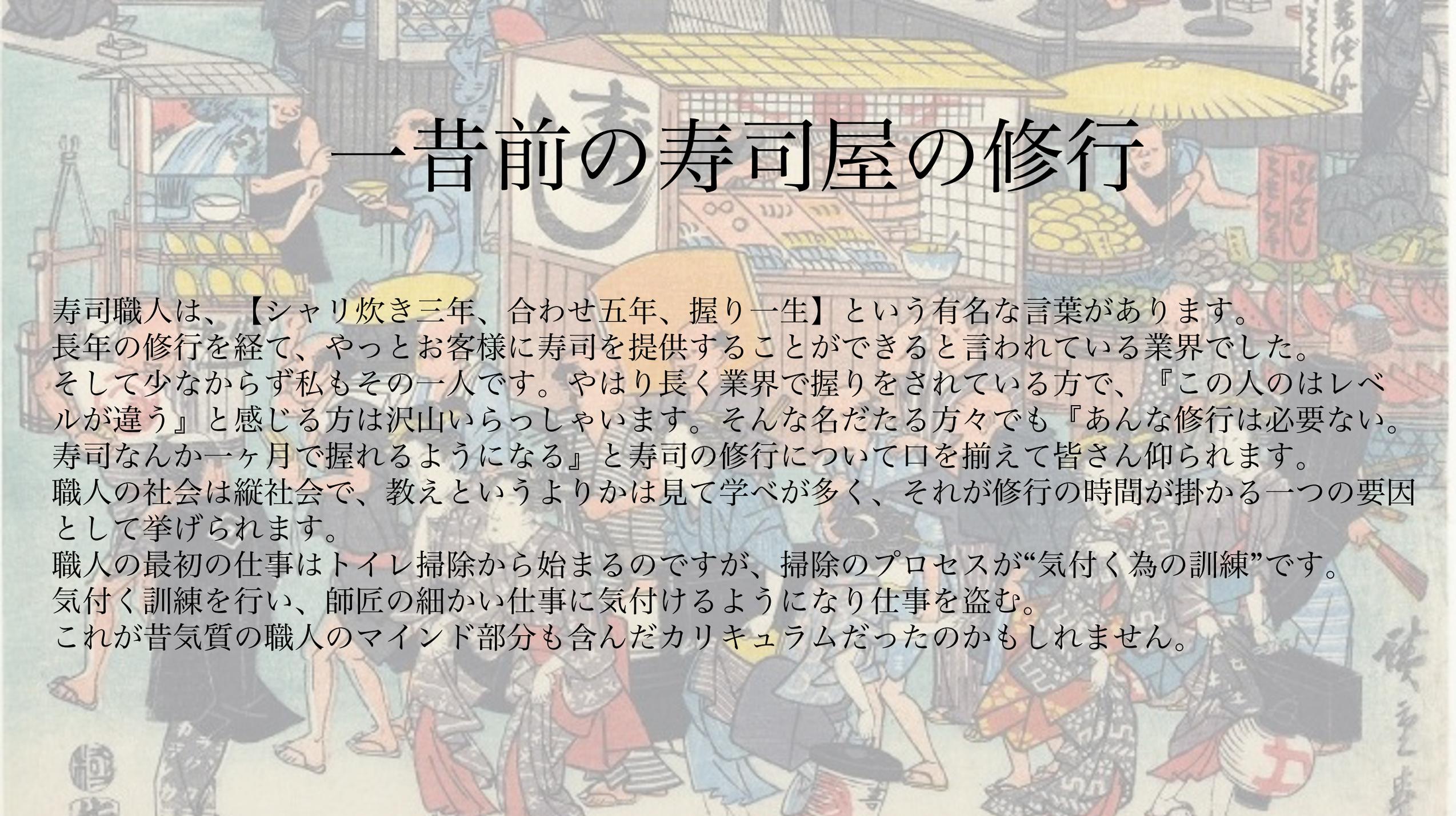
職人の仕事

修行が長いからこそ見えた真実

こだわりや味などは『こうじゃないといけないんだ!』といわれているようなことの過半数が科学的根拠も何もないパフォーマンスに近いものだったりします。事実、科学的根拠のないこのようなことに職人は昔から時間を費やしてきました。京都 寿司アカデミーでは現代科学に基づいた根拠のもと様々な寿司職人技術を丁寧にお教え致します。

やりたいだけの仕事と必要な仕事

地域に依存することも少なくはないのですが、丁寧な仕事も過度になると余計な仕事になる職人さんも少なくはないと思います。もし自分の師匠の師匠がそういう人だったら…ぞっとしますよね？京都 寿司アカデミーでは偏りのある職人の仕事のレクチャーではなく、大衆的な職人の仕事のレクチャーを心がけております。



一昔前の寿司屋の修行

寿司職人は、【シャリ炊き三年、合わせ五年、握り一生】という有名な言葉があります。長年の修行を経て、やっとお客様に寿司を提供することができると言われていた業界でした。そして少なからず私もその一人です。やはり長く業界で握りをされている方で、『この人のレベルが違う』と感じる方は沢山いらっしゃいます。そんな名だたる方々でも『あんな修行は必要ない。寿司なんか一ヶ月で握れるようになる』と寿司の修行について口を揃えて皆さん仰られます。職人の社会は縦社会で、教えというよりかは見て学べが多く、それが修行の時間が掛かる一つの要因として挙げられます。

職人の最初の仕事はトイレ掃除から始まるのですが、掃除のプロセスが“気付く為の訓練”です。気付く訓練を行い、師匠の細かい仕事に気付けるようになり仕事を盗む。これが昔気質の職人のマインド部分も含んだカリキュラムだったのかもしれませんが。

コース内容

寿司職人として基本的なスキルの修得



包丁研ぎ、シャリ切り、ネタ切りから握りや巻物まで、すべての工程を繰り返し練習し、寿司作りの全体像を修得します。



伝統的な江戸前寿司の技法に基づき、塩や酢で丁寧にネタを仕込み、一品一品丁寧に完成させます。また、巻物のバリエーションも修得します。



白身魚を中心に寿司と刺身の技術を磨き、世界的に通用するロールや飾り巻きの技術も修得します。難易度の高い魚の捌き方や美しい職人芸も修得可能です。

大型のアカデミーと違い少数精鋭で会員様一人一人をしっかりと監修。

コース紹介

二ヶ月集中コース

概要

水曜定休日
一部13:00~17:00
二部18:00~22:00
1日4時間(週3~4回)計120時限

入会金

50,000円(55,000円税込)

受講料

390,000円(429,000円税込)

入会までの流れ

STEP1



LINEより入会希望期をご記入の上、送信ください。入会についての詳細をお送り致します。

STEP2



入会願書をご記入の上、LINE、メール又は郵送にてご提出ください。

STEP3



費用のご請求書をお送りいたしますので、お振込みください。

STEP4



ご入金を確認後ご入会についてお知らせ致します。

運営会社

