

【参考資料】

【講師】

●近藤一樹（特別顧問）

料理研究家。アメリカ、サンフランシスコ日本国領事館の元公邸料理人であり、バンコク、スイス、ニューヨーク、ワシントン、ハワイでの料理指導の経験を持つ。TV番組「どっちの料理ショー」にも10年間出演し、他にも多くのメディアへの出演経験がある。日本料理・寿司料理の体形的な知識・技術・指導の全てを持ち合わせた専門家。



●高田正光（専任講師）

銀座魚や一丁、竹乃仙などで修行後、海外で和食寿司店舗の出店や100店舗近いチェーン店の海鮮食材バイヤーを経験。リタウン入社後は海鮮事業部長に就任。今も現場で包丁を握り続け、実践に役立つ教育指導を行っている。



【卒業生の声】

●海外の寿司屋に就職し世界で勝負したい 第二期生 土田秀信 30歳

私は、和食・中華・洋食店などで調理の仕事を7年間していました。そんな中で将来は海外の寿司屋に就職し、世界で挑戦したいという気持ちが芽生えました。その為にもさらに技術を向上しなければならぬと思い、転職活動を兼ねて求人誌を見ている時に、飲食人大学を知りました。

今までの経験もあり、料理全般、特に寿司に興味があったので、3ヶ月間寿司に特化した学びが出来るということに魅力を感じました。在学中には毎日、握り方や魚の切り方など実践的な授業を受けて着実に手が覚えてきているという感覚がありました。

飲食人大学卒業後は、大阪福島にある「鮪 千陽」にて店長として勤務しています。「鮪 千陽」は飲食人大学を運営する会社が作ったお店です。今まで店長としてお店を任された事はなかった為に勉強の毎日で忙しいですが、実践型の学校で学んでいましたので現場に立つ事に不安は全くありませんでした。

「鮪 千陽」は今後ニューヨークを皮切りに海外に続々出店していく計画がある為、まだ巻き寿司の人気の高い市場に江戸前寿司の素晴らしさを浸透させ、やがては逆輸入で日本に凱旋する。飲食人大学を卒業後、前に一歩踏み出せた事で、そんな新しい目標も出来ました。



●**会社の新規事業のために学んだこと 第二期生 徳島和也 31歳**

私の場合は、勤め先の会社で新規事業の話が持ち上がり、和食や寿司の知識は全くなかったですが、私自ら新規事業に参画することとなり、会社からの案内で飲食人大学の門をたたくこととなりました。

飲食業での経験はありましたが、和食や寿司に関する専門的な知識など一切ありませんでしたし、3ヶ月とはいえ働きながらの通学ということに不安を感じましたが、丁寧な指導でなんとかついていけていると感じております。

短期間でしたが、非常に内容の濃い3ヶ月でした。卒業後は新規事業に参画し、飲食人大学で学んだことを最大に活かし全力で試行錯誤していきたいと思います。



●**一切の妥協をしない一人前の職人に 第一期生 上向 真司 22歳**

入学して早くも三ヶ月が経ち、とうとう卒業してしまいます。入学当初はまともに包丁も使うことが出来ず、料理人としても社会人としても未熟でしたが、高田先生の指導の下、職人として、又一人の人間としても成長できたと思います。

職人というものは日本の代名詞「おもてなし」を最も具現化したものであると私は考えています。極限まで他人を想い、一切の妥協をせず、一つの仕事を成し遂げて初めて一人前の職人になることが出来ると思います。まだまだ未熟で至らないことばかりですが、日々全力で前進して行きたいと思います。

