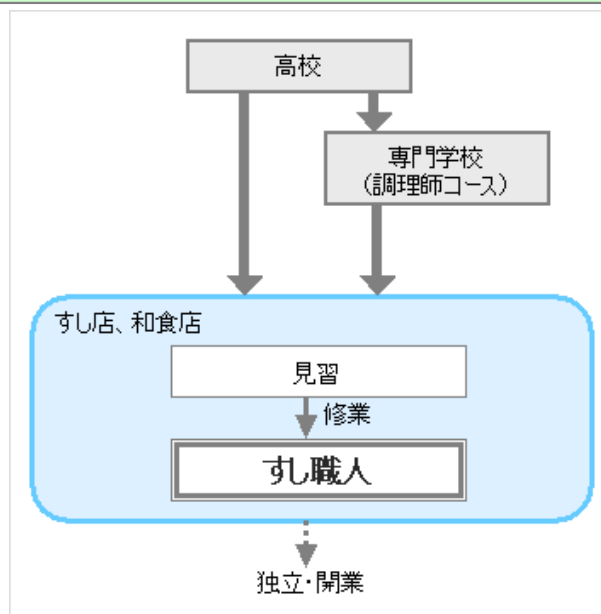


どんな職業か

職業として、魚介類と米飯などを調理して日本を代表する料理「すし」を作る。
 仕事はまず、魚市場ですし種（すしだね）の魚介類を仕入れることから始まる。次に、材料を仕込み「ネタ」にする。この仕込みは非常に大切な過程であり、仕込みによってすしの味が決まるとも言われる。さらに、ご飯を炊き、酢などの調味料をまぜて味つけをし、「シャリ（酢飯）」として用意する。そしてお客と接しながら「つけ場」で、包丁、「まきず（巻き簀）」などを使い、仕込んだネタとシャリから「にぎりずし」、「巻きずし」、「ちらしずし」等を作っていく。
 最初の1～2年は、店内の清掃や食器洗い、出前など雑用を行い、雑用のひまを見つけては、先輩の仕事を見たり、教えられたりして技術を覚える。その後、やっと包丁を持つことができ、先輩から材料の選び方、仕込みやにぎり方を学び、一人前のすし職人として腕を磨いていく。

就くには

一人前のすし職人になるには、すし店などで見習いから始めて、数年の修業期間が必要である。
 かつては2～3人の職人（見習いを含む）がいる個人のすし店で5年、10年と修業を積み、すし職人となったが、現在は3～5年の修行期間を経て、店主や先輩から学んだ技術をマスターし、後は本人の修練によって腕を磨いていくようになっている。技術を身につけ、腕が良くなれば、独立して自分の店を持つことも可能となる。
 「調理師」、「専門調理師・調理技能士」の資格を持っていると就職に有利であるが、就職してから取得することもできる。また、ふぐの調理・加工を行うためには「ふぐ調理師」の資格が必要となる。
 お客相手の食料品を扱う商売であるため、好感の持てる態度や清潔感が必要であり、職人仲間との協調性も求められる。



労働条件の特徴

就業者は、男性が大多数を占めている。店主は中年以上の人が多く、最近では高齢の店主も増えている。従業員は高卒・中卒直後の若い人がほとんどだが、大卒の人たちも多くなっている。定年はないので、技術があり、やる気さえあれば一生続けられる職業といえる。
 労働時間は、仕入れのため朝は早く、閉店時間はたいてい夜の11～12時で、拘束時間は長くなりがちであるが、午後2～5時は休憩となる。立ち仕事が多い仕事である。
 手に技術を持つ職人に人気が集まっており、すし職人を含めて調理人希望者は毎年増えている。
 これまでの個人経営の小規模すし店はわずかずつ減少しており、回転すしに代表される大型店が増えている。回転すしの店でも、すしの調理はすし職人が行う。
 個人経営のすし店は外食店の中では価格が高いといわれてきたが、最近は回転すし以外にも、同じように価格が安い、「持ち帰りずし」、「宅配すし」、ス・パ・等の「ラップずし」等と競合している。

参考情報

- 関連団体** 全国すし商生活衛生同業組合連合会
<http://www.sushi-all-japan.or.jp>
- 関連資格** 調理師 専門調理師・調理技能士 ふぐ調理師