

## すしを 科学する

### 第10回「教育訓練」を“科学”する

ちよだ鮨のおいしさの理由の一つ、“店内製造”。お客さまのご来店に合わせて毎日朝から店内で製造することで、いつも新鮮な商品を陳列しています。これを全店で実現するためには、修得に何年もかかるといわれる職人技術を、誰でも短時間で身に付けられなければなりません。だから私たちは、「教育訓練を科学」しています。

TVチャンピオン

川澄健の

## 江戸前すし講座

十ノ巻 ひかりもの

皮が銀色に光っているすしネタを、総称して「ひかりもの」と言います。代表的なのは、あじ、いわし、さば、さより、さんまなど。

これらの魚は、海面ギリギリのところではプランクトンや小魚を食べるので、鳥などから身を守るために、背中が波と同じ青色になっているそうです。

一方、海中では下から大型魚に狙われるため、腹の色は海面の光と同じような銀色になっているのだそう。

本来は身を守るための体の色が、人間にとっては食欲をそそる色になっているなんて、ちょっと皮肉なものですね。

銀色にピカピカ光る「ひかりもの」は、鮮紅色のまぐろと並ぶちよだ鮨の人気者です。この秋は、鮮度抜群のちよだ鮨のさんまをぜひお試しください！



### 川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしの第一人者。  
TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。  
飾り巻すしに関する複数の著書がある。  
ちよだ鮨が運営する「日本すし学院」の首席インストラクター。



### ポイント① “教材”を整備

職人の伝統技術を、科学的に分析。それを体系的に整備して、作業手順や鮮度管理、衛生など、テーマ別の教材にしています。教材は、言葉や数字、イラストなどでわかりやすく表現。これらを使用して教育訓練することにより、いつでも、どの店舗でも、同じ品質・鮮度の商品を提供できるのです。



従業員全員に配布されます。

### ポイント② 教える“人”と“場所”

新規採用された従業員は全員、築地にある研修施設「スタジオT」で、基本作業の研修を受けます。教えるのは、経験豊富な専属トレーナー。



築地駅1分にある研修施設「スタジオT」。

基本作業の修得に適した環境で、集中して教育訓練を受けることで、正確な作業を短期間で身に付けることを可能にしています。

### ポイント③ “おもい”を伝承する

作業だけを教えても、おいしいおすしを作れるようにはなりません。「新鮮でおいしい本格江戸前すしを、気軽に召し上がっていただきたい」という、創業者・中島興七が50余年前に至った“おもい”こそ、私たち従業員が決して忘れてはならないこと。人から人へ。私たちはこれからもずっと、“技術”と“おもい”を伝えていきます。