



## 「寿司職人を3ヵ月で養成！『飲食人大学』秘密に迫る」

今回の事業部門会は、「寿司職人を3ヵ月で養成！」というタイトルでテレビなどのメディアでも話題の「飲食人大学」の秘密に迫るセミナーでした。

「飲食人大学」の母体である株式会社RETOWN HUMANの代表取締役、宇都裕昭氏による同校の意義や実際の授業の内容などの講演と、同校出身の職人の実習見学によって、「飲食人大学」という新しい試みを知るいい機会となりました。

### 講師

株式会社RETOWN HUMAN  
代表取締役  
宇都 裕昭 氏



#### ■実習見学・試食

飲食人大学  
統括講師 高田 正光 氏  
専任講師 星川 貴浩 氏

### Pick UP

1 宇都裕昭氏講演「飲食人大学の目的とシステムを公開」

2 実習見学・試食

# 1

## 宇都裕昭氏講演

### 「飲食人大学の目的とシステムを公開」



「寿司職人を3ヵ月で養成！」という

センセーショナルなキャッチコピーが話題で、  
テレビをはじめとした多くのメディアでも取り上げられる「飲食人大学」。

同校を運営する株式会社RETOWN HUMAN  
代表取締役、宇都裕昭氏の講演から今回の  
セミナーはスタートしました。

「飲食人大学」は、飲食店に特化した人材紹介や求人サイトを展開する株式会社RETOWN HUMANが、2014年4月に大阪で開校。その際に誕生したコースが「寿司マイスターコース」で、期間は3ヵ月、授業料は60万円。先述のキャッチコピーと、卒業生が切り盛りする実店舗「鮨 千陽」の存在も話題となっています。

現在は大阪だけでなく東京・名古屋にも開校し、「焼鳥・鳥料理」コース、「パティシエ」「ブーランジェリー」コースもスタート。さらに2016年夏からは夜間コースも開始するなど、拡大を続けています。

また、「鮨 千陽」は開店からわずか11ヵ月でミシュランガイドに掲載され、予約が取れない店になったことも大きな話題となりました。

「**飲食人大学**」を開校して以来、「**失敗続きだった**」と宇都氏は話します。「元々は、**飲食業界に深く関わり、多くの飲食店様に人材を提供させていただき**中で、**飲食『人』一人一人のキャリア形成を考慮し、それぞれにいい環境と必要なサービスを提供していくことが重要だと考えたことが始まり**です。



具体的に言うと、**飲食人大学に通う前より月給で3～5万円高く採用していただく**よう教育するのが**目標**です。他の仕事をしていたり、働いている会社を辞めたり、**“勉強”に集中する期間としては3ヵ月が限界**かな、というところから**期間を決めました**」(宇都氏)

「**飲食人大学**」の実際の授業では、「**現場ではどんなことが大事であるか**」に最も大きな重点が置かれています。「**例えば、授業で調理する食材も、いつもいい食材ばかりを提供するということはありません。**



日によって食材の質は変動するからです。また、**作業の時間をわざと短く設定したり、急かしたりすることも多々あります。**飲食業界に携わっている方なら誰もが理解できると思いますが、**実際の現場ではゆっくり、じっくり作業をする時間などありませんからね**」(宇都氏)

「**“教える”ではなく“実体験させる”のが飲食人大学**」と話す宇都氏。「**飲食人大学**」の授業や講師は「**とにかく厳しい**」と自ら語るものの、その「**厳しさ**」には大きな自信と誇りが込められていることが伝わる講演でした。



## 2 実習見学・試食

セミナーの後半は、「**飲食人大学**」の**実際の卒業生**が目の前で**寿司を握る「実習見学・試食」**です。

**最も短い人で「『飲食人大学』を卒業して3ヵ月」という職人**をはじめとした**6人の職人**が、**約80名のセミナー参加者**の前で培った技術を披露しました。



お客に見立てた参加者の前に立ち、通常の接客と同じように、会話をしながら**寿司を握る卒業生**たちは、「**緊張しています**」と話すものの、**堂々とした佇まい**を見せます。



その後、提供された寿司もタネの切り方、シャリの握り具合とともに絶妙で、**わずか3ヵ月で養成された職人だとは思えないクオリティ**でした。



普段とは会場も変わり、講演と「実習見学」といういつもとは異なる形で開催された今回のセミナー。業界で大きな話題となっている「飲食人大学」の講師や卒業生とリアルに接することで、人材不足や人材育成が大きな課題となっている現在、得られるものが多かったセミナーとなりました。