

# 『職人技チャレンジ講座』

## 寿司職人・クリーニング師 編

協力:滋賀県生活衛生営業指導センター

今回は滋賀県生活衛生営業指導センター (<http://www.shigalife.or.jp/>) の協力で、県内で活躍しておられる寿司職人とクリーニング師の皆さんに講師にきていただきました。

寿司の発祥はなんと、滋賀県名産のふな寿司だそうです。そんな豆知識も教わりながら、次々に繰り出される寿司職人さんの洗練された職人技にじっと食い入りました。あっという間に全員分の寿司が握りあがり、教室は熱気と拍手に包まれました。試食会では、普段食べている回転寿司とはまた違う食べ応えに舌鼓を打ちました。

クリーニング師さんにはドライクリーニングなどの専門的な知識だけでなく、アイロンの使い方やカッターシャツのたたみ方など、日常で役に立つ技も丁寧に伝授していただき、非常に学びの多い時間となりました。

「お客さんの笑顔のために、20年以上たった今でも勉強中です。」

そうおっしゃられた職人さんたちの熟練した技は、長年の経験や研究の上にこそ成り立っているものだと思感したひとときでした。生徒たちにも将来、それぞれの得意な分野で自分の道を究めてほしいと思います。

### 【生徒の感想】

- お寿司は意外と簡単に作れると思っていたけど、かなり経験年数を重ねているときいてびっくりしました。なんでも日々の努力なのだと思います。普段アイロンはしたことなかったけど、やってみて興味がわきました。家で機会があればやってみたいと思いました。今回の学習で色々ためになりました。
- チェーン店の寿司屋で働くものとして、寿司職人の体験はすごいなと思った。やっぱりチェーン店とは違うなあと考えた。クリーニングについてはすごくためになりました。初めてアイロンをして「うまい」といわれて嬉しかったです。
- 普段、自分でやっていて疑問に思う細かい部分に、ちょっとしたコツなども聞け、プロの手際の良さや技術も間近で見ることができて良い経験になりました。
- 持っていた小さいバックの紐のところにアイロンをかけてもらったけど、めっちゃ匠でした。やっぱスゴイと思いました。お寿司は手さばきがすごく、かつらむきとかめっちゃうすくて手とか透けて見えたとビックリした。
- プロの道具や技術を細かく説明していただき、勉強になりました。久しぶりに職人さんの握ってくれたお寿司を食べて普段食べている回転寿司との違いを感じました。とってもおいしかったです。
- 寿司屋の仕事があんなに難しいなんて知りませんでした。これからはもっと真剣に仕事に取り組みたいと思いました。
- まさか包丁があんなに種類のあるものだと思わなかったのでびっくりしました。
- 寿司職人の仕事は、テレビでしかみたことなかったし、生で見られて感激でした。
- 職人技すごい！