

すし職人

嵩山小学校
6年1組
名前

どんなプロになりたいか&目次

僕は、国語の授業で、「プロフェッショナルたち」という勉強をし、自分が将来のなりたいう仕事について、考え、これ(新聞)にまとめました。

ぼくは、小学二年生くらいのとき、初めておすしの穴子を食べました。それがほったが落ちるくらいとてもおいしいと思い、そこからおすしが好きになって、おすし屋さんになりたいと思うようになりました。

おすし屋さんは職人なので、修行をして技術をみがかなければいけません。ぼくは、どんな辛い修行でもあきらめない職人になりたいです。なぜなら、すし作りには終わりが無いからです。やればやっただけうでは上がると思うので、来た人が笑顔で楽しい気持ちになるおすしをにぎるすし屋になりたいです。

- ・すし職人の一日
- ・すし職人に必要なこと
- ・作った感想

寿司職人に必要なこと

身に付けること
・すしのにぎり方
・シャリのたき方
・魚の切り方
など、覚えることがたくさんあります。あと、質のよい魚を見分ける目も必要です。すし職人は、魚市場に魚を買い付けに行くのですが、朝の魚市場は、よい魚を求めて職人さん達の競争になります。よい魚を素早く判断できるようにしなければいけません。

このようなことを身に付けるためには、長年の経験がいるそうです。ちなみに、一人前になるには、十年はかかるというわれています。ただし、おすしをにぎる技だけをみがいてもだめです。カウンタ―ごしにお客さんと会話をすることなので、お客さんを楽しませる話術も必要です。お客さんが楽しい気持ちになって帰ってもらえるおすし屋さんを目指したいです。

寿司職人の一日

三時三十分　起床
四時　　競り開始。今日の目玉は？
五時三十分　　競りが終わりと店で仮眠
一時間半の激闘が幕をおろした。
九時三十分　　朝食と仕込み
十一時　　屋の部開店
十四時　　屋の部オーダーストップ
十六時三十分　　夜の仕込み
十七時三十分　　夜の部開店
二十二時三十分　　夜の部オーダーストップ
〇時　　帰宅・夕食・就寝
屋の部と夜の部があつて、そのたびに仕込みをしていることにおどろきました。



感想

すし職人について調べてみて、やっぱり長い時間の修行があることがわかりました。それでもいやなことあきらめなくて続けて技術をみがき、りっぱなすし屋さんになりたいです。
また、ぼくは魚が好きです。すし職人になるには、魚の住んでいる所や魚の体のしくみなど、魚のことをよく知っているとよいと思うので、ぼくはむいていきたいと思います。

