

## IJCEE 寿司講師養成計画について

イタリアのミラノ万博で日本館に入りたい方の行列が9時間待ちあったと言われますが、世界規模で日本の食への関心が高まっています。True Japan Tour 株式会社における日本文化体験でも、寿司づくりや精進料理、お弁当づくり、和菓子づくりなどの依頼が増加しています。

また、団体型、リピーター型も多く、これまでのホームビジット型以外に、よりスキルアップした体験への要望が増えています。

そこで、日本文化体験交流塾における寿司等体験講師の養成プログラムは、質的にも量的にも、一層のレベルアップが必要になってきました。そこで、CIS等の謝金の大幅な引き上げとともに、体験講師養成研修制度を見直し、新たに認定制度を導入することとしました。

## 1 講師の役割と謝金

## 【本部又は外部会場】

役割	謝礼金		
CIS	15人以上		30人以上
	20,000円		30,000円
寿司講師	1人	2~5人	6人~
	6,300円	7,400円	9,100円
寿司助手	6,300円		

※CISとは、Chief Instructor of Sushi Makingの略で、大人数の場合の総指揮等を担当し、事前準備から担当します。

## 【ホームビジット型】

役割	謝礼金			
寿司講師	1人	2~5人		6人以上
	6,300円	9,100円		11,800円
会場提供	1人	2~3人	4~5人	6人以上
	2,500円	5,000円	7,000円	9,000円

※ホームビジット型の会場提供は、お米や醤油、海苔、酢等雑費を含みます。

## 【研修講師】

役割	謝礼金	
講師	初級講師	中級講師
	30,000円	40,000円
講師助手	20,000円	

## 2 寿司研修の講習内容

研修の種類	各研修の内容
初級研修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理の知識・手の洗い方を学ぶ。</li> <li>・ 材料などの準備のしかたを学ぶ。</li> <li>・ 米酢を使った寿司飯の作り方・すし酢を使った寿司飯の作り方を学ぶ。</li> <li>・ 海苔の切り方を学ぶ。</li> <li>・ 握り寿司のキットを使って、寿司を作る。</li> <li>・ 細巻用のキットを使って細巻を作る。</li> <li>・ 細巻きの切り方のポイントを学ぶ。</li> <li>・ プログラム全体の流れを理解する</li> <li>・ キットを使う時のポイントを理解し、説明のしかたを学ぶ。</li> </ul>
中級1研修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 寿司キットを使わないで手で作る握り寿司、軍艦巻きの作り方を学ぶ。</li> <li>・ 巻きすを使った細巻の作り方を学ぶ。</li> <li>・ 寿司キットを使わないで作る寿司のポイントを理解し、説明の仕方を学ぶ。</li> </ul>
中級2研修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 寿司キットを使わないで作る寿司を、さらにきれいに仕上げる。</li> <li>・ 刺身包丁を使ってマグロの柵を切る。</li> <li>・ 刺身包丁の使い方や、柵の切り方のポイントを理解し、説明のしかたを学ぶ。</li> </ul>
上級研修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 寿司飯用のお米の準備の仕方を把握できているか確認する。</li> <li>・ 細巻きの巻き方の違いや切り方の違いを学ぶ。</li> <li>・ 玉子や野菜の飾り切りを学び、お皿の盛り付け方を学ぶ。</li> <li>・ 魅力ある実演やトークの仕方を身につける</li> <li>・ アレルギー対応やハラール対応などが出来る食材の知識や利用法を学ぶ。</li> <li>・ 初級者に指導できるように、高い技術力を学ぶ。</li> </ul>

※本研修と合わせて、ジャパニーズカルチャーⅢを基礎知識として、受講してください。

### 3 各級の講師の認定基準と活動の場

体験講師の種別	認定試験での認定項目の合計点数	評価点	体験における活動の場 (アサイン資格)	研修講師資格
初級講師	60点	40点以上	少人数のお客様の体験講師ができる。 団体の助手ができる。	なし
中級講師	80点	60点以上	5人以上の団体の体験講師ができる。	なし
上級講師	100点	75点以上	15人以上の団体のCISができる。	初級研修講師の助手ができる。
マイスター	100点	85点以上	30人以上の団体のCISができる。	初級の研修講師ができる。中級研修の助手ができる。

※上級講師及びマイスターがCISとして、活動するために、厚生労働省の定める食品衛生責任者の講習を受講することが必要となります。

(一般社団法人 東京都食品衛生協会が主催しています)

ホームページ→<http://www.toshoku.or.jp/shikaku/seki-nitei.html>

#### 4 認定試験の試験項目と配点基準

項目	対象となる級	小項目	詳細	点数	評価点
適切な準備	初級	食材の準備	事前に準備するものと、実演で見せるもの、それぞれの準備	10	
	初級	テーブルの設営	必要なものを適切な位置に配置		
寿司飯の適切な作り方	初級	寿司シャリの作り方	米酢・砂糖・塩を使って寿司飯を作る	10	
	初級	説明	道具・混ぜ方・仰ぎ方などのポイント説明		
キットを使った寿司づくり	初級	キット（握り・軍艦）	使い方の手順と説明	20	
	初級	キットB（細巻）	使い方の手順と説明が出来る置き方や切り方のポイントの理解		
キットを使用しない寿司づくり	中級	握り寿司	手酢を使って、7手握りが出来る	20	
	中級	軍艦巻き	シャリの分量やポイントをおさえて作れる		
	中級	細巻き	ポイントを説明しながら実演出来る		
マグロの刺身切り	上級	説明	刺身包丁の使い方、刺身の取り扱い方	10	
	上級	刺身切り	切り方の実演		
盛り付け・仕上げ	上級	飾り切り	きゅうりなどを使った飾り切りを添える	10	
	上級	完成度	器、料理、添え物で、お寿司をきれいで美しく見せる		
説明	初級	各段階	ポイントを押さえた説明が出来る	20	
	中級	時間の管理	手際よく、時間内で終了出来る。		
	上級	魅力ある実演	明るく楽しい表情やユーモアを入れるなど、雰囲気作りができる。和食や食材についての深い知識や対応力がある。		
		合計	100		