

www.dhbr.net

# Harvard Business Review

DIAMOND ハーバード・ビジネス・レビュー

創刊40周年記念号

次代を拓く  
20人のリーダー  
を選出

新連載

稀代のビジネスデザイナー  
濱口秀司氏による  
イノベーション実践論



2016年11月号

創刊  
40<sup>th</sup>

第41巻11号 2016年11月号 発行 平成28年11月1日 発行 平成28年10月30日 印刷 平成28年10月30日 印刷 株式会社ダイヤモンド社

## 未来をつくる U-40経営者

YUSUKE ASAKURA TOSHIYUKI INOKO NAGATOSHI OHE CHIKAKO KUROKAWA DAICHI KONUMA  
HIROKI KOMAZAKI TAEJUN SHIN SATOSHI SUGIE KAZUHIDE SEKIYAMA AKIKO NAKA  
SHUNSUKE NARISAWA AYAKA NIREI KENSUKE FURUKAWA YUJI MAEDA NAOAKI MASHITA  
TAMAKO MITARAI YUSUKE MIYAJI ERIKO YAMAGUCHI FUMIHIRO YAMAGUCHI SHINTARO YAMADA

# 私は「寿司の伝道師」を育てたい

東京すしアカデミー 代表取締役社長

**福江 誠**

日本人にとって「寿司」は日本を代表する食文化の一つだ。その歴史は1000年以上遡れるが、50年ほど前、米国でカリフォルニアロールが誕生したことで初めて本格的なグローバル化の波にさらされることになった。誰でも簡単にいろいろな味を楽しめる新しい寿司は、またたく間に世界中に広がり、いまや至るところで“sushi restaurant”を目にする。

寿司は元来、その土地ごとの特色が大いに反映されるローカルな文化として進化してきたものだ。そのため、世界の各都市で独自の発展を遂げることも自体は歓迎しなければならない。しかし同時に、あまりにも進化しすぎた結果、本来の姿とはかけ離れたものが寿司として流通する事態には何とも言えない悔しさがあった。また、寿司の本場であるはずの日本がグローバル化の流れから置き去りにされている現実に、日本人としての歯がゆさを覚えてもいた。

偶然にも仕事の関係で寿司業界に身を置いていた私のもとには、海外の日本人から同じような声が届いていた。だが、彼らとその状況を何とかしたいと思っても、「飯炊き3年、握り8年」といわれる職人の世界の扉は固く閉ざされている。では、当時現役だった日本の職人たちがその問題を解決してくれるかといえば、彼らが海外で働きたいと思っていないことも知っていた。理想の食材が揃い、自分の味を認めてくれるお客様が目の前にいる環境を手放してまで、言葉も通じない新天地での挑戦をためらうのは当然だろう。誰もやらないならば、みずから育てるしかない。そう考えて、2002年、短期間で寿司

職人を育成する「東京すしアカデミー」を開校した。

当時もいまま、「そんなものは寿司ではない」という批判の声が絶えないことは知っている。特に、従来のやり方で成功を収めた方々がそう考える気持ちは理解もできる。私自身、学校を卒業すればそれでよしとは思っていない。そこで身につけた基礎技術を土台に、卒業後も熱心に探究を続けることが必要だ。ただ、適切な方法で反復練習を積み重ねれば誰もが一定水準に達することも、事実として認めるべきだ。

ましてや、寿司業界は深刻な人材不足に陥っている。裾野を広げなければ、海外以前に国内の寿司文化そのものが崩壊する危機にあるのだ。探究心がある人は通常は3年かかることも1年で極める。成長速度の足並みまで揃える現在の徒弟制度はできる人を排除してしまい、職業の選択肢が広がったいま、他業界に魅力を感じるのも仕方ない。回転寿司や持ち帰り寿司など業態も多様化する中で、時代に合わせた修業のあり方を真剣に検討すべきではないか。

当初は定員8人に対して2人の応募しかない苦しい時期もあったが、メディアで紹介されたり卒業生が活躍したりすることで、いまは国内外で300人の生徒が在籍している。中国や韓国、珍しい国ではレバノン出身の生徒もいた。青年海外協力隊としてザンビアにいた日本人が、アカデミー卒業後に現地に帰り、寿司文化の普及に努めているケースもある。

私は、この学校から巣立っていく卒業生たちが日本の寿司文化を支え、海外にその真の魅力を伝える「寿司の伝道師」となることを心から願っている。

## Makoto Fukue

1967年、富山県生まれ。金沢大学法学部卒業後、TKCに勤務。1995年、寿司業界の経営指導の草分け的存在である渡辺英幸氏に弟子入り。2000年、個人コンサルタント事務所を設立。「梅ヶ丘寿司の美登利」「神田江戸っ子寿司」をはじめ数々の寿司店の経営指導に当たる。2002年、日本初となる寿司専門スクール「東京すしアカデミー」を設立し、現職。著書に『日本人が知らない世界のすし』（日本経済新聞出版社、2010年）がある。

©2016 Fukue, Makoto.