



# 実践SUSHIキャリアコース（リカレント教育2025）のご案内

本プログラムは主に飲食業を中心としたホスピタリティ業界におけるスキルアップを目指す方に向けた、「すし」の知識技術や京都の食文化、飲食店DX等を学習する短期集中型プログラムです。世界中の人々を魅了する日本が誇る食文化「すし」に関する基礎知識はもちろん、対面のすしの実習を通じて様々な技術を習得することが可能です。24時間いつでも・どこでも学べるオンデマンド授業と組み合わせたプログラムでしっかりと学ぶことができます。エントリーは無料です。

## 対 象

1. 和食や寿司業界でのキャリアを目指す人
2. 海外で寿司文化を発信したい人
3. 独立・開業を目指す人

過去のリカレントプログラム  
修了生は入学金  
10,000円免除！！

## 『実践SUSHIキャリアコース（リカレント教育2025）のご案内』



1. 講座期間：2025年12月25日（木）～3月27日（金）＜予定＞
2. 受講方法：対面での調理実習・演習授業並びにオンライン授業（オンデマンド授業）
3. 受講手数料：160,000円（税込）※要事前銀行振込（同窓生・リカレント修了生等割引あり）
4. 申込方法：右記QRコードよりお申込みください。＜URL＞<https://forms.gle/vAe2JvdC8KG3T38a8>
5. 申込締切：2025年12月19日（金）12:00まで

## プログラムの特徴

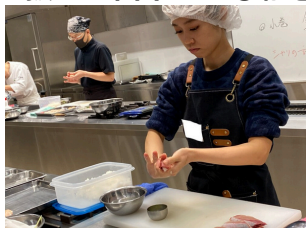
- ・実践的なプログラムを多彩な講師が担当、・対面実習＆演習（土曜日昼間、木曜日夜間）を中心に開講
- ・当校職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺い設計

### 【「すし」に関するディプロマポリシー（修了時に身に付けられるスキル等）】

- ①生食の基本となる衛生管理、食材の取り扱いが出来る
- ②握り寿司におけるネタの切り付けが出来る
- ③握り寿司の基本設え、基本動作（小手返し）が出来る
- ④加熱、調味等、ネタの処理、取り扱いが出来る
- ⑤用途に応じた焼き海苔の取り扱いが出来る
- ⑥細巻寿司の調製が出来る
- ⑦加工ネタの調理ができる



少人数制でしっかり学べる



すしの作り方等マスター



和気あいあいと学べる環境



反復練習で上達を実感



受講生コミュニティで同じ夢を共有



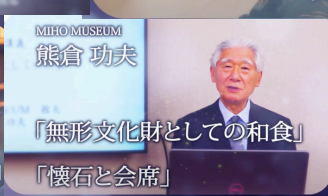
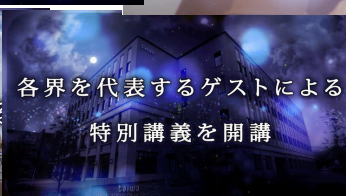
VRを使用した特別演習



ITツールを学べる授業



店舗運営に必要なSNS演習授業



## 【お問い合わせ】

学校法人大和学園 京都調理師専門学校 リカレント教育プログラム事務局

〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 TEL:075-802-0191（平日9時～16時）

学園HP:<https://www.taiwa.ac.jp/> 専用HP：<https://taiwa-recurrent.com/>

開講予定カリキュラム（日程や科目とキーワード、講師一覧等※講師の肩書は収録当時のものです。）

|                                        |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>すし実習<br/>(25時間)<br/>※対面</div>     | <div>#調理基礎<br/>#すし実習<br/>#衛生管理</div> <div>すしの技術と衛生管理を<br/>徹底的に学ぶ！</div>                 | <div>2026/1/24(土) 9:30~12:30    オリエンテーション/ネタの切りつけ<br/>2026/1/24(土) 13:30~16:30    握りずしの基本調理<br/>2026/2/7(土) 9:30~12:30    切りつけと握りの基本<br/>2026/2/7(土) 13:30~16:30    ネタの処理握り技法/課題評価<br/>2026/2/21(土) 9:30~12:30    加熱調理と切りつけ/握りの基本<br/>2026/2/21(土) 13:30~16:30    海苔の取り扱い/小巻寿司の調製<br/>2026/3/7(土) 9:00~12:00    ネタの仕込み/握り技法<br/>2026/3/7(土) 13:00~16:00    結びの一貫（成果発表）/課題評価<br/>※その他オンライン授業で衛生管理の授業を受講いただきます。<br/>（食中毒発生状況と細菌性食中毒、 ウイルス性食中毒とその他の食中毒など）</div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <div>飲食店DX演習<br/>(16時間)<br/>※対面</div>  | <div>#VR<br/>#生成AI<br/>#デザイン<br/>#SNS<br/>#DX</div> <div>飲食店のDXに必要な要素を<br/>手軽に学ぶ！</div> | <div>2026/1/22(木) 18:30 ~ 20:30    SNSとは～SNS戦略の基本～<br/>2026/1/29(木) 18:30 ~ 20:30    VRコンテンツで調理技術を学ぶ<br/>2026/2/5(木) 18:30 ~ 20:30    SNS炎上事例～SNSリスク管理～<br/>2026/2/12(木) 18:30 ~ 20:30    料理人として生成AIを活用したスキルについて学ぶ<br/>2026/2/19(木) 18:30 ~ 20:30    生成AIでのレシピ制作等について知る<br/>2026/2/26(木) 18:30 ~ 20:30    VRコンテンツで料理人の心構え等を学ぶ<br/>2026/3/5(木) 18:30 ~ 20:30    Canvaについて知る<br/>2026/3/12(木) 18:30 ~ 20:30    Canvaで広告作成</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <div>食文化論<br/>(20時間)<br/>※オンデマンド</div> | <div>#料理人<br/>#京料理<br/>#食文化<br/>#店舗運営<br/>#経営者<br/>#教授</div> <div>食文化等を学ぶ！</div>        | <div>①京料理の特徴と歴史、そして学び方について<br/>／仲田 雅博（大和学園ホスピタリティ産業振興センター長）<br/>②無形文化財としての和食／熊倉 功夫（MIHOミュージアム館長）<br/>③懐石と会席／熊倉 功夫（MIHOミュージアム館長）<br/>④京都の老舗料亭 南禅寺瓢亭の料理観と「おもてなし」の心について<br/>／高橋 英一（瓢亭14代当主）<br/>⑤近未来の料理人／高橋 拓児（木乃婦三代目主人）<br/>⑥京料理を支える昆布 ～昆布の魅力（歴史、文化、流通）～<br/>／奥井 隆（株式会社奥井海生堂 代表取締役）<br/>⑦茶事の料理と菓子の関わり／太田 達（株式会社老松代表取締役。有斐斎弘道館理事）<br/>⑧禅と精進料理／松山 大耕（臨済宗妙心寺 退蔵院 副住職）<br/>⑨板前割烹の発祥と発展／栗栖 正博（たん熊 北店三代目主人）<br/>⑩割烹料理 なかひがしの食材にかける料理観について<br/>／中東 久雄（草喰なかひがし主人）<br/>⑪日本料理アカデミーの考えとこれからの役割<br/>／村田 吉弘（NPO法人日本料理アカデミー 名誉理事長）<br/>⑫発酵食品、京の漬物について／森 義治（株式会社もり 代表取締役）<br/>⑬酒と料理の相性を考える－marriage－<br/>／増田 徳兵衛（株式会社増田徳兵衛商店 代表取締役）<br/>⑭食文化と観光－京都とイタリアー／宗田 好史（京都府立大学教授名誉教授）<br/>⑮日本料理と地域経営－食とまちづくりー／宗田 好史（京都府立大学教授名誉教授）<br/>⑯日本料理と日本建築／宗田 好史（京都府立大学教授名誉教授）<br/>⑰京都の家庭料理＜おばんざい＞と始末の文化<br/>／杉本 節子（料理研究家・杉本家10代当主）<br/>⑱守ること、つなぐ思い－花街に生きる一人として－／杉浦 京子（一力亭 女将）<br/>⑲伝統の京舞の習得に掛ける考え方／井上 八千代（京舞井上流家元）<br/>⑳日本の香りの歴史・精神 ～現代へと繋ぐもの～<br/>／山田 洋平（株式会社山田松香木店代表取締役）</div> |
| <div>(選択制)<br/>特別講義<br/>※対面</div>      | <div>#SDGs<br/>#和牛<br/>#サステナブル畜産</div>                                                  | <div>2025/9/30（火） 16：40～<br/>「サステナブル和牛」 株式会社 銀閣寺大西</div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <div>(選択制)<br/>特別研修<br/>※対面</div>      | <div>#すし<br/>#現場見学<br/>#ランチ</div>                                                       | <div>2026/2/14（土） 12:00～※調整中<br/>「食べ歩き研修」株式会社 花登</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |