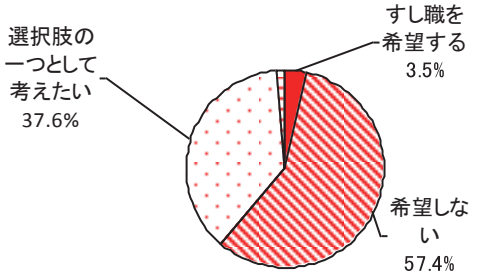
平成 25 年度後継者育成事業

本格すし体験学習写真集＆アンケート結果

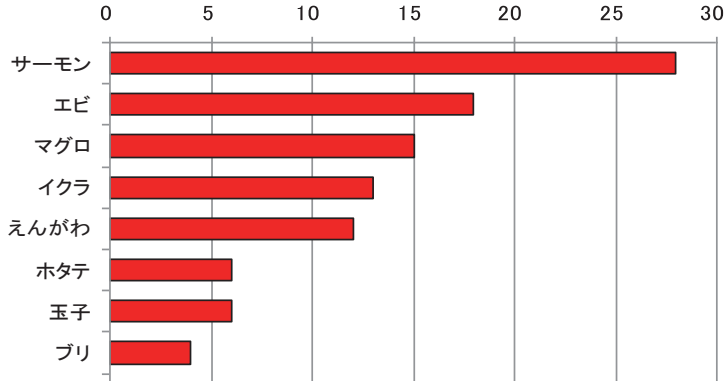
平成 26 年 2 月 18 日（火） ・19 日（水）・25 日（火）・26 日（水）
新潟市　国際調理製菓専門学校

Q6　職業の選択肢としてのすし職について

質問	回答数	%
すし職を希望する	5	3.5
希望しない	81	57.4
選択肢の一つとして考えたい	53	37.6
無回答	2	1.4
計	141	100



Q2 好きなすしネタランキング



Q3　板前さんと接してみてどうだったか

一人一人が責任感があり良かったです。周りが幅広く見えてると思いました
和食のプロほんとにすごかった。話してみて楽しかった
作業しても周りが常にきれいで自分もそう心がけようと思った
すしの歴史を教えて頂きました
いろいろな経験を聞かせていただき良い時間をすごせた
寺尾さん（港すし）の方が教える時や試食のときなどとっても優しくおもしろかった。
目の前で作業している姿を見てやっぱりプロだなぁと思った。手早くあっという間に仕上げていてすごかった
作業の1つ1つに理由があってそれを説明しながら教えてくれたので分かりやすく、とても興味がもてた。優しかった。
板前さんの出す側の気持ちを聞きましたが、自分の考えをしっかり持っていてすてきでした
職人技を見せてくれて、やっぱり経験をつんでいる人は違うなと改めて感じた
お客様を目の前にしての仕事だからととても興味の持てる話を聞けて良かった