目次

第 1 章 事業概要
第 1 節 事業の趣旨・目的…… 1
第 2 節 学習者のターゲット・目指すべき人材像…… 1
第 3 節 実施体制 …… 2
第 4 節 教育プログラムの概要…… 3
第 5 節 事業年次計画 …… 6
第 6 節 今年度の具体的な活動 …… 8

第 2 章 実態調査
第 1 節 調査1 既存教材の実態調査…… 10
第 2 節 調査2 地元食文化調査…… 32
第 3 節 調査 3 寿司職人インタビュー・技術観察調査 …… 61
第 4 節 調査 4 地域連携および実習受入可能性調査 …… 65
第 5 節 調査 5 対象者ニーズ調査 …… 80

第 3 章 教育プログラムの開発
第 1 節 カリキュラム策定事前調査…… 122
第 2 節 教材開発 …… 125
第 3 節 開発した教育カリキュラム・プログラム・調査研究結果の検証…… 129

おわりに 令和7年度事業の総括 …… 131

付録 開発プロトタイプ教材…… 132
① プロトタイプ教材：技術系テキスト…… 135
② フィールド学習用プロトタイプ教材 …… 170
③ プロトタイプ補助教材：
寿司文化ペアワーク教材とペアディスカッション用ワークシート…… 174
④ プロトタイプ補助教材：海外対応シナリオ演習ノート…… 181
⑤ 「寿司職人インタビュー動画視聴と分析」教材：
寿司職人ストーリー・インタビュー記録…… 192

第 1 章 事業概要

第 1 節 事業の趣旨・目的

富山県は、全国的な少子高齢化および人口減少の影響を受け、若年層の県外流出や中山間地域の過疎化といった深刻な地域課題に直面している。なかでも、地域の基幹産業や伝統文化を支えてきた技能人材の高齢化および後継者不足は、石川・福井・新潟など日本海側地域全体に共通する構造的課題である。
一方で、富山県は四季折々の自然資源に恵まれ、「食の宝庫」として高い評価を受けている。とりわけ富山湾の地魚を活かした寿司文化は、国内外の観光客を惹きつける重要な地域資源であり、地域の魅力およびブランド価値を高める大きな力を有している。
本事業は、こうした地域課題と地域資源を接続し、寿司文化を核として国内外から集う若者、留学生、リスキリング希望者等を対象とした新たな人材育成モデルを構築するものである。寿司職人を単なる技術者としてではなく、地域の物語や文化を伝える発信者として位置づけ、その育成を図ることを目的とする。
さらに、本事業では、国内外の学習者に対応した多言語テキストおよび動画教材を整備し、調理技術に加えて接遇、文化理解、発信力を統合的に学ぶ教育モデルを構築する。また、富山県が掲げる「地元で学び、地元で働き、世界へ展開する」という方針のもと、将来的には石川・福井・新潟・静岡等、同様の課題を抱える地域への普及を図り、全国的な人材育成および地域振興への貢献を目指す。

第 2 節 学習者のターゲット・目指すべき人材像

(1) 学習者のターゲット

本事業は地域の持続的発展を担う多様な人材の育成を目的としするため、以下の三層を主な対象とする。

- **学生等若年層**
  形態:フルタイム 2 年制専門課程
  - 基礎技術から応用技術まで体系的に習得
  - 地域食材・文化理解・発信力を統合的に学習
  - 卒業後の地域就職・定着を目指す
- **リスキリング希望者(社会人等)**
  形態:短期集中型講座(週末・夜間・3 カ月等)
  - 就業・家庭と両立可能な柔軟な履修設計
  - 技術習得と地域理解を両立
  - 地域飲食業への転職・起業を視野に入れる
- **外国人留学生**
  形態:短期集中型講座(多言語対応教材＋動画)

- 英語対応テキスト・動画教材を活用
- 日本語支援および文化理解教育を併設
- 国際的発信力を兼ね備えた人材育成

(2) 目指すべき人材像

本事業が育成を目指すのは、単なる「寿司技術者」ではなく、次の資質を備えた人材である。

1. 高度な寿司技術を有する職人
2. 富山の食材・地理・歴史を理解する地域理解者
3. 国内外に文化を発信できる伝達者
4. 地域産業と連携できる実践者
5. 持続可能な地域経済を担う担い手

すなわち、「技術・文化理解・発信力」を兼ね備えた“地域文化の継承者兼発信者”を育成する。

第 3 節 実施体制

本事業における実施体制は以下の通りである。

(1) 実施委員会

進捗と予算の管理、カリキュラム・教材内容の監修、講師体制の整備、地域・産業界との連携、成果評価と報告を通じて、事業全体の円滑な運営を担う。

(2) 調査・開発委員会

教育プログラムと教材の企画・開発・監修を行い、動画教材や多様な対象者に応じた学習設計を推進する。また、開発した教材の検証・評価・改善に加え、他地域への展開を見据えた成果の普及も担う。両委員会が連携し、実効性と持続性の高い育成モデルの構築を目指す。

(3) 各機関の役割・実際に得られた協力事項

- **教育機関**
  - カリキュラム・教材の設計および実施
  - 学生、社会人、留学生等への教育提供
  - 職人・専門家と連携した現場実習・講話の実施
  - 教材・指導法の改善および成果の共有・普及

- **企業・団体**
  - 実習・研修の受け入れ
  - 教材開発への協力（技術・知識・映像提供等）
  - 観光連携イベントや地域発信活動への参画
  - 就職・起業支援、卒業後のフォローアップ支援

- **行政機関・その他**
  - 事業全体の後援・調整、関係者ネットワークの構築
  - 地域資源や統計情報の提供
  - 地域イベント・施策との連携支援
  - 成果の広報および制度化への支援

（4）実施委員会の構成機関

実施委員会の構成機関を以下に示す。

- **教育機関**

  学校法人青池学園
  富山調理製菓専門学校
  国際調理専門学校
  天谷調理製菓専門学校
  新潟調理師専門学校
  中央調理製菓専門学校　静岡校
  松江栄養調理製菓専門学校
  富山大学

- **企業団体**

  一社）これからの時代の飲食店マネジメント協会
  富山県調理師会
  富山県鮨商生活衛生同業組合
  富山市物産振興会
  富山県酒造組合
  株式会社ウオー
  シテン株式会社
  一般社団法人とやまのめ
  水橋漁港

- **行政機関・その他**

  富山県知事政策局政策推進室ブランディング推進課
  富山県観光推進局　観光振興室

第 4 節　教育プログラムの概要

(1) 教育プログラムの目的

富山の寿司文化を継承・発展させる担い手を多様な人材から育成する。

(2) 教育プログラムの構成

多様な学習者に対応した「基礎技術習得・実地実習・文化理解・国際発信」を柱とする段階的カリキュラム。（令和8年度実施）

(3) 教育プログラムの科目構成と内容

② 新規開発科目

新規開発かもくを 180 時間想定し、下記の表に示した科目について、授業計画を行い、使用する教材の開発をおこなう。
教育プログラムとしては、以下に示す科目構成でカリキュラムの開発を実施する。

科目名	科目概要	身につけさせたい力	授業形態	時間数
富山寿司文化論	富山湾の魚や農産物、酢・米・水など地域の寿司文化の背景を学ぶ座学。既存の地域資料を活用可能。	地域資源の理解力、食文化と歴史への洞察力	座学 動画教材	30
寿司技能基礎実習	握り・包丁・巻きなどの基本技能。既存の専門学校カリキュラム・指導体制を活用可能。	寿司職人としての基礎的な実技力、衛生管理意識	実習 動画教材	60
地域フィールドワーク演習	漁港、農家、酢蔵など現場体験と事前・事後学習の連動	地元の食、生産者思いを知り、新しいおいしさ、新しい料理の開発につなげる	実習（PBL）	15
寿司職人インタビュー動画視聴と分析	職人インタビュー（既存ドキュメント＋外部映像）から学び、職業理解と意欲を高める。	キャリア観の形成、寿司職人としての価値意識・目標設定	座学＋演習 動画教材	15
ストーリーで学ぶ富山の寿司	「なぜ富山の寿司はうまいのか」などの問いをもとに、食と文化を結びつけたストーリーを考察。	発信力、文化的思考力、言語化・表現力	演習 動画教材	30
多言語対応寿司コミュニケーション演習	接客で使う英語を練習。既存の語学教育コンテンツと簡易教材で展開可能。	異文化対応力、簡易英会話力、基本的な外国人対応スキル	座学＋演習 動画教材	30

③ カリキュラム

既存科目 120 時間に加えて新規開発科目 180 時間を入れて合計 300 時間を想定（標準単位として 15 時間×20 単位）。 段階的に「知識 → 技術 → 応用・発信 → 実践」へ展開。1年目の成果をもとに、2年目に重点モジュールごとに教材開発。3年目にモデル実証。

1年前期（７５時間程度）	1年後期（７５時間程度）	2年前期（７５時間程度）	2年後期（７５時間程度）
▶ 基礎知識と地域理解	▶ 技術の基礎と接遇マナー	▶応用力・ストーリー発信力	▶実習・まとめ・地域連携発信
寿司の歴史・職人の仕事とは何か（講義＋映像）	地域実習（市場・観光施設等）	寿司を語る力（ストーリーテリングとプレゼン）	寿司店実習（実地でのOJT）
富山の地魚・水・米・酢の特性と文化（調査・フィールドワーク）	顧客対応マナー・インバウンド対応基礎（日英・多言語基礎）	インバウンド対応寿司英会話（会話演習・ロールプレイ）	自分の寿司ストーリー制作（動画・冊子など）
食材の取り扱いと基本衛生（座学・調理演習）	地元寿司職人へのインタビューと反映ワーク	富山の観光と寿司の関係（観光まちづくり連携）	卒業成果発表会（地域関係者・観光事業者との連携）
寿司の基本技術（巻物、握りの初歩）	地元回転寿司・高級店での見学／短期実習	地域イベント等での出張提供実践（仮想寿司屋設営）	地元観光プロジェクト等への参画（希望者）

④ 教材「富山の寿司文化と地域資源」を軸とした教育開発カリキュラム（新規開発）

1. 寿司文化と地域資源への理解を深める教材

教材①：地域寿司文化理解テキスト（冊子＋デジタル）

目的：富山県の寿司文化と背景（自然・漁業・風土・歴史）を学ぶ

仕様：A4 フルカラー各30～50ページ／章立て構成／多言語対応（日・英）

教材②：動画教材「富山の寿司ができるまで」シリーズ

目的：現場のリアルを視覚的に体験し、文化と技術の両面を理解

仕様：10分×5本のドキュメント映像シリーズ（仮想体験）

ナレーション・字幕多言語対応（日・英）

2. 技術習得のための教材

教材③：寿司実技マニュアル（テキスト＋写真＋ワークシート）

目的：握り・巻き・仕込みの基本技術を段階的に学ぶ

仕様：テキスト冊子（見開き解説＋演習ワーク）／A4　60ページ程度

動画 QR コード連携

教材④：技術解説動画教材「プロの技を見て学ぶ」シリーズ

目的：プロ職人の動作を繰り返し視聴し技術を視覚的に定着

仕様：5分～10分の短尺動画教材（技術系＋食材知識）×20本

手元カメラ中心／スロー再生・字幕多言語対応（日・英）

3. 動機づけ・キャリア支援教材

教材⑤：職人インタビュー事例集（冊子＋ダイジェスト映像）

目的：職人のキャリア・生き方・誇りを伝えることで職業への動機づけ

仕様：冊子20事例（写真・語り・要約）

3分ダイジェスト動画教材×5本（20事例うち5名）

教材⑥：ストーリー型動画教材「なぜ、寿司職人になったのか？」

目的：ロールモデルを通じて将来像をイメージさせる

仕様：ケーススタディ形式（テキスト＋動画教材（接遇・サービス）×4本）

職人の人生ストーリー構成

4. 地域実習・観光との連携を学ぶ教材

教材⑦：地域連携実習プログラムガイド（冊子）

目的：観光施設・地域イベントと連動した出張寿司企画を体験的に学ぶ

仕様：実習手引書＋活動記録シート＋評価ルーブリック

教材⑧：外国人向け「寿司で伝える日本文化」ワークブック（冊子）

目的：留学生が母語と日本語で寿司を通じて日本文化を学び・発信できること

仕様：動画教材（地域文化＋寿司説明×4 本）・ワーク・語彙リスト付き／

ワークブック／多言語対応（日・英）

⑤　環境整備

フィールド学習に対応するため、学生人数名分のスマートメディア（Chrome Book 等）を用意（25名程）。WiFi 環境の整備。

⑥　評価指標（学生の成長・到達度評価/プログラム評価）

令和7年度に開発する評価指標を令和8年度、9年度の各実証講座後に実施。得られた課題を反映させ、完成版とする。

（4）調査研究

① 既存教材の実態調査

全国の調理系専門学校を対象にアンケート調査を実施し、寿司教育の実施状況および使用教材の実態を把握する。あわせて文献調査および特色ある専門学校のカリキュラム分析を行い、今後の教材開発に向けた基礎条件を整理する。

② 地元食文化調査

文献調査および関係者ヒアリングを通じて、富山の寿司文化を構成する要素を体系的に整理する。自然条件、一次産業、発酵文化、人材継承等の観点から文化構造を可視化し、教育・発信に活用可能な基礎フレームを構築する。

③ 寿司職人インタビュー・技術観察調査

県内寿司職人への半構造化インタビューおよび技術観察を実施し、技術・価値観・地域理解・顧客対応等の実態を把握する。教育教材化に向けた職人像および技術要素の整理を行う。

④ 地域連携および実習受入可能性調査

観光関連施設等を対象にアンケートおよび一部現地調査を実施し、実習・発信型教育の受入可能性および制約条件を把握する。地域資源と接続した教育モデル構築の基礎資料を整備する。

⑤ 対象者ニーズ調査

専門学校生および留学生を対象にアンケート調査を実施し、学習動機、職業志向、学習スタイル、言語的不安等を把握する。教育設計に必要な前提条件を明確化する。

（5）教育プログラムの新規性

富山独自の寿司文化と地域資源を活かし、物語性のある多言語教材や現場映像を活用した学習によって、国際発信力を備えた人材を育成する全国初の試みである。留学生や社会人にも対応した柔軟なモジュール設計や、観光・地域連携型の実習を通じて、寿司職人育成とまちづくりを同時に推進する点に新規性があると考える。

第 5 節 事業年次計画

本事業の3年間における実施計画は以下の通りである。

【令和7年度】（調査・設計期）

地域ニーズと教育資源の把握、教材・カリキュラム設計の基盤構築

主な取組:

- 地元寿司店舗・漁業関係者等へのヒアリング調査
- 既存教材の収集・分析（使用可能な基礎教材の整理）
- 留学生や社会人等多様な対象者へのニーズ調査
- カリキュラム構造・教育モジュールの全体設計
- 教材（テキスト・動画教材・フィールド学習）のプロトタイプ開発
- 実施体制（関係団体・制作会社・専門家）の基礎調査

成果物:

- 地域文化調査報告書
- 対象別ニーズ分析報告
- カリキュラム構成案（骨子）
- 教材のプロトタイプ開発
- 寿司職人ストーリー・インタビュー記録集

【令和8年度】（開発期）

教材・教育プログラムの本格開発と準備

主な取組:

- 地域食文化（魚・米・酢・水等）を学ぶ教材の制作
- 現場インタビュー・ストーリー動画教材 （若手・職人・観光客）の制作
- 留学生・社会人対応の多言語開発（英語）
- 地域連携型の実習プラン（観光連携、イベント発信）モデル開発
- テキスト・動画教材・フィールド教材の試作と検証
- 授業時間・到達目標を含む正式カリキュラムの確定

成果物:

- 教育カリキュラム完全版
- 開発教材一式
- 教材使用マニュアル・教員ガイド
- 留学生・社会人向け補助教材
- 実証準備報告書

【令和9年度】（実証・評価期）

現場導入と評価による効果検証・改善提言

主な取組:

- 富山調理製菓専門学校、県内外の専門学校における教育プログラムの実証授業

- 留学生・社会人等を対象とした公開講座・短期モジュールの試行
- 地域連携実習（観光施設、地元イベント等）との接続と実施
- 教材の改善提案・翻訳展開（汎用化）
- 学生・教員・地域関係者からのアンケート・ヒアリング等による効果測定
- 成果報告書（事業報告書・カリキュラムガイドブック・ 提言）の作成

成果物:

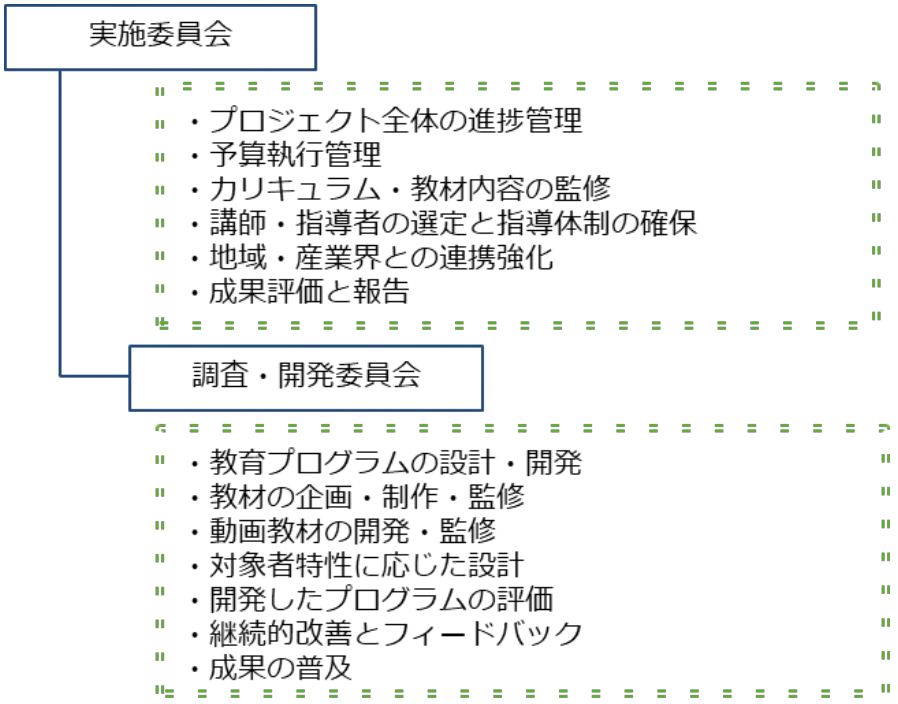
- 実証授業実施報告書
- 教材・プログラム改善報告書
- 成果評価報告書
- 成果普及用資料
- 事業最終報告書
- カリキュラム・教材集（アーカイブ化資料）

第 6 節　今年度の具体的な活動

本事業は、地域文化を基盤とした寿司教育モデルの構築を目的とするものである。
今年度は、事業推進体制の整備を進めるとともに、既存教育の実態把握、地域文化構造の整理、職人実践知の可視化、地域連携可能性の検証、対象者ニーズの分析を5つの実態調査を通じて定量・定性双方の観点から実施し、教育設計の基盤を整備した。その結果を反映する形で、カリキュラム構成案および教材のプロトタイプ、ならびにフィールド学習用教材・補助教材のプロトタイプ開発を行った。

(1) 事業推進体制の整備

事業推進の体制として、実施委員会及び調査・開発委員会を以下の通り組織化し、開催した。



(2) 実態調査の実施

本事業における実態調査は以下の5つである。

① 既存教材の実態調査

全国の調理系専門学校を対象にアンケート調査を実施し、寿司教育の実施状況および使用教材の実態を把握する。あわせて文献調査および特色ある専門学校のカリキュラム分析を行い、今後の教材開発に向けた基礎条件を整理する。

② 地元食文化調査

文献調査および関係者ヒアリングを通じて、富山の寿司文化を構成する要素を体系的に整理する。自然条件、一次産業、発酵文化、人材継承等の観点から文化構造を可視化し、教育・発信に活用可能な基礎フレームを構築する。

③ 寿司職人インタビュー・技術観察調査

県内寿司職人への半構造化インタビューおよび技術観察を実施し、技術・価値観・地域理解・顧客対応等の実態を把握する。教育教材化に向けた職人像および技術要素の整理を行う。

④ 地域連携および実習受入可能性調査

観光関連施設等を対象にアンケートおよび一部現地調査を実施し、実習・発信型教育の受入可能性および制約条件を把握する。地域資源と接続した教育モデル構築の基礎資料を整備する。

⑤ 対象者ニーズ調査

専門学校生および留学生を対象にアンケート調査を実施し、学習動機、職業志向、学習スタイル、言語的不安等を把握する。教育設計に必要な前提条件を明確化する。

(3) カリキュラム構成案の開発

第4節(3)「教育プログラムの科目構成と内容」で記載したカリキュラム構成案を策定した。

(4) 教材プロトタイプ開発

第6節(3)で開発したカリキュラム構成案から、カリキュラムを構成する一部の科目のテキストと動画のプロトタイプを開発した。これによって、来年度以降の本格的な開発に向けて見通しを立てた。

第2章　実態調査

第1節 調査1：既存教材の実態調査

1. 調査の背景と目的

本調査は、寿司職人育成および調理系教育における既存教材の実態を把握し、今後の教材開発の方向性を検討するための基礎資料を得ることを目的として実施した。
近年、寿司は国内外において高い評価を受け、食文化としての関心も拡大している。一方で、教育現場における寿司教育の教材整備状況については、体系的な把握が十分になされていない。各教育機関においてどのような教材が用いられ、どのような指導内容が重視されているのかを整理することは、今後の教材開発を検討する上で不可欠である。
本調査では、全国の調理系専門学校および民間の寿司職人育成スクールを対象に、授業実施状況、教材の種類、指導内容、課題認識等を把握し、既存教材の構造と課題を明らかにすることを目指した。

2. 調査対象および調査方法

2-1　調査対象

調査対象は、以下の条件に基づき選定した。

- 全国の調理系専門学校

Web サイトにおいて寿司に関する授業・実習の実施が確認できる学校を抽出した。

- 民間の寿司職人育成スクール

寿司職人育成を主たる目的とするスクールを Web 検索により抽出した。
対象校一覧は添付資料 1-1 に示す。

2-2　調査方法

Web アンケート調査を実施し、以下の事項を把握した。

- 寿司教育の実施状況
- 授業回数・時間数
- 使用教材の種類
- 指導上重視している内容
- 教材整備に関する課題認識

アンケートは事前に作成した調査票（添付資料 1-2）を用い、郵送による依頼の上、Web 回答形式で回収した。

2-3 調査期間および回収状況

調査票は 2025 年 11 月中旬に発送し、回答期限を同年 12 月 10 日とした。
その結果、67 校中 29 校より回答を得た（回収率 43.3%）。
詳細な集計結果は添付資料 1-3 に掲載する。

3. 調査結果

3-1 寿司教育の実施状況

多くの教育機関において寿司に関する授業・実習は実施されていることが確認された。ただし、その実施頻度は年数回程度にとどまるケースが多く、寿司単独の体系的カリキュラムとして設置されている事例は限定的であった。
寿司は主として日本料理教育の一部、あるいは発展的内容として位置づけられている傾向が見られた。

3-2 教材の使用状況

使用教材については、教員自作の資料を中心とする学校が多数を占めた。市販テキストや外部団体教材を使用する事例も確認されたが、全国的に共有可能な標準教材は確認されなかった。アンケートを通じて実際に収集できた教材も限定的であり、他校と比較可能な共通教材は確認されなかった。
このことから、寿司教育における教材整備は各校の裁量に委ねられている構造にあることが確認された。

3-3 指導内容の傾向

指導内容についての自由記述を整理すると、大きく以下の四領域に分類できる。

1. 基礎技術（包丁技術、魚の処理、握り・巻き等）
2. 衛生管理（非加熱食品としての特性への配慮）
3. 所作・職業観（姿勢、時間管理、接客等）
4. 文化理解（歴史、郷土寿司、日本文化）

特に基礎技術および衛生管理に関する記述が多く、文化理解や国際対応は補助的領域として扱われる傾向が確認された。

3-4 教材整備に関する課題認識

教材整備に関する課題としては、以下が挙げられた。

- 写真・動画等の視覚教材の不足
- 技能評価シートの不足

- 多言語対応教材の不足
- 指導内容のばらつき

4. 追加調査の実施

アンケート結果から、既存教材を横断的に比較・分析することが困難であることが明らかとなった。共通教材が存在せず、各校独自資料に依存する構造であったためである。
そこで本調査では、教材構造を補完的に把握するため、以下の追加調査を実施した。

- 文献調査
- カリキュラム調査

5. 文献調査およびカリキュラム調査の整理

5-1 文献調査（添付資料 1-4）

既存の検定教科書、専門書、技術書等を整理した結果、寿司教育関連文献は主として以下の三領域に整理できることが確認された。

- 技術体系化領域
- 実務応用領域
- 文化理解・地域理解領域

ただし、これらを統合的に設計した教材は限定的であり、教育目的に応じた体系化は十分とは言えない状況であった。

5-2 カリキュラム調査（添付資料 1-5）

カリキュラム調査では寿司を学べる専門学校として対外的に特色を示している専門学校として、以下の2校を対象とし、公開情報をもとにカリキュラム構成の調査を行った。

- 東京すし和食調理専門学校
- 京都調理師専門学校

その結果、寿司を特色とする専門学校においても、寿司は和食教育の一部、あるいは発展的な専門領域として位置づけられている事例が多く、独立完結型の教育体系は確認されなかった。
寿司教育は寿司のみを独立して学ぶ構造ではなく、和食・日本料理全般に関する基礎的な技術・知識・文化理解を前提とし、その上に専門的な寿司教育を位置づける構造であることが明らかとなった。

6. 調査総括と今後に向けて

6-1 総括

本調査は、寿司職人育成および調理系教育における既存教材の実態を把握し、今後の教材開発およびカリキュラム設計の基礎資料を得ることを目的として実施した。
アンケート調査（67 校中 29 校回答）、文献調査、カリキュラム調査の結果、寿司教育と教材の現状については以下の点が明らかとなった。

（1） 寿司教育は広く実施されているが、体系化は限定的である

多くの専門学校において寿司に関する授業・実習は実施されているものの、その多くは日本料理教育の一部として位置づけられており、寿司単独で完結する体系的カリキュラムは確認されなかった。実施頻度も年数回程度にとどまる学校が多く、専門的教育としての独立性は限定的であることが示された。
すなわち、現在の寿司教育は技能習得を中核とする教育モデルを基盤としていると整理できる。

（2）標準化された教材は存在せず、教員依存型構造である

教材については、教員自作の資料やレシピを中心とする学校が多数を占め、全国的に共有可能な標準教材はほとんど確認できなかった。教材の構成は、技術手順書型の資料が中心である傾向が見られ、指導内容や水準は担当教員や外部講師の経験に依存する傾向が見られた。
このことから、寿司教育は各校の裁量に委ねられた分散型構造にあり、体系的な教材整備は十分とは言い難い状況である。

（3）教育内容は技術・衛生中心であり、文化・国際対応は補助的である

指導内容としては、包丁技術、魚の扱い、シャリづくり、衛生管理などの基礎技術を重視する傾向が強く、文化的背景や地域性、多言語対応等については補助的扱いにとどまる傾向が見られた。
一方で、自由記述では地域文化との結びつきや国際対応の必要性に言及する意見も一定数確認され、今後の教育展開に対する課題意識が存在することも示唆された。

（4）視覚教材・評価ツール・多言語教材の不足

教材整備の課題としては、写真・動画等の視覚教材の不足、技能習得を支援するチェックシートの不足、多言語対応教材の不足等が挙げられた。これらは、技術の可視化および標準化を図る上で重要な要素であり、今後の教材開発では重点的に検討すべき課題である。

6-2 調査結果から導かれる教材開発上の示唆

以上の結果から、寿司教育における教材開発は、単なる技術解説書の作成ではなく、以下の視点を備えた「構造化教材」の構築が必要であると考えられる。

（1）技術・文化・地域・国際の統合的構造

寿司は技術のみで成立するものではなく、地域環境、食材、歴史、文化、さらには国際的文脈との関係性の中で形成されるものである。したがって教材構成においても、以下を横断的に接続する構造が求められる。

- 技術習得
- 文化理解
- 地域性の理解
- 国際対応力

（2）実習設計を含む教材化

現場では実技中心である一方、実習設計そのものを支援する教材は不足している。今後の教材開発では、単なる知識提供型ではなく、以下を含む設計型教材とする必要がある。

- 実習の進め方
- 技能評価方法
- 学習到達度の可視化

（3）地域モデルとしての展開可能性

本調査および補完調査を通じて、寿司教育は地域資源と結びつけることで独自性を発揮し得ることが示唆された。地域食材や地域文化と接続した教材設計は、単なる技術教育を超えた教育的価値を持ちうる。

添付資料 1-1 ： アンケート調査対象校リスト

① 調理系専門学校

都道府県	学校名
北海道	札幌調理製菓専門学校
	光塩学園調理製菓専門学校
	帯広調理師専門学校
	北海道中央調理技術専門学校
山形県	山形調理師専門学校
岩手県	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
宮城県	宮城調理製菓専門学校
栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校
福島県	国際ビューティ&フード大学校
	日本調理技術専門学校
群馬県	群馬調理師専門学校
埼玉県	埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校
東京都	東京すし和食調理専門学校
	東京山手調理師専門学校
	東京調理製菓専門学校
	辻調理師専門学校　東京
	新宿調理師専門学校
	東京ベルエポック製菓調理専門学校
	服部栄養専門学校
	西東京調理師専門学校
	華調理製菓専門学校
	武蔵野調理師専門学校
	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
神奈川	横浜調理師専門学校
	ヨコスカ調理製菓専門学校
	厚木総合専門学校
山梨県	山梨秀峰調理師専門学校
長野県	松本調理師製菓師専門学校
愛知県	名古屋辻学園調理専門学校
	名古屋調理師専門学校
	愛知調理専門学校
	ニチエイ調理専門学校
	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
	豊橋調理製菓専門学校

都道府県	学校名
新潟県	新潟調理師専門学校
	北陸食育フードカレッジ
	シェフパティシエ専門学校
	国際調理製菓専門学校（NSG）
石川県	石川県調理師専門学校（いしちょう）
	国際調理専門学校
	金沢製菓調理専門学校
富山県	富山調理製菓専門学校
福井県	天谷調理製菓専門学校
静岡県	中央調理製菓専門学校　静岡校
	東海調理製菓専門学校
	中遠調理師専門学校
大阪府	辻学園調理・製菓専門学校
	大阪調理製菓専門学校
	関西調理師学校
京都府	京都調理師専門学校（大和学園）
兵庫県	神戸国際調理製菓専門学校
岡山県	西日本調理製菓専門学校（ニシチョウ）
	専門学校　岡山ビジネスカレッジ
広島県	広島酔心調理製菓専門学校
	穴吹調理製菓専門学校
島根県	松江栄養調理製菓専門学校
愛媛県	愛媛調理製菓専門学校
徳島県	専門学校　徳島穴吹カレッジ（高度調理学科）
福岡県	福岡調理師専門学校
	中村調理製菓専門学校
	福岡ホテル・ウェディング＆製菓調理専門学校
	平岡調理・製菓専門学校
熊本県	シェフパティシエ学院
大分県	国際調理師専門学校
宮崎県	マナビヤ宮崎アカデミー
鹿児島県	今村学園ライセンスアカデミー（調理師科）
沖縄県	琉球調理製菓専門学校

② 寿司職人育成民間スクール

都道府県	スクール名	コース
東京都	東京すしアカデミー	集中特訓コース
		平日特訓コース
		週末特訓コース
		寿司職人養成コース
	飲食塾 Japanese Restaurant Academy	寿司職人コース（昼間）
	スシアカ（Nippon Sushi Academia）	短期集中プラン
	寿司塾	寿司職人最短コース
		平日夜間コース
		自由通学コース
		週末寿司学習コース
	東京すし学校	短期集中コース
		自由通学コース
	寿司日本橋のすし教室	すし板前本格コース（50回目安）
		全20回講座
		全8回講座
		全4回講座
	鮨 銀座おのでら 鮨アカデミー	10コマ（60分）
		50コマ（60分）
		100コマ（60分）
		150コマ（60分）
		200コマ（60分）
富山県	北陸すしアカデミー	
岐阜県	SUSHI LABO COLLEGE（スシラボカレッジ）	2か月集中プログラム
大阪府	飲食人大学	寿司マイスター専科（昼間）
		寿司マイスター専科（夜間）
	寿司塾 大阪校	週3最短コース
		土曜日コース
	関西すし学院	2ヵ月間短期集中コース（昼間）
オンライン	日本寿司リーディングアカデミー（JSLA）	寿司職人養成コース　全60回
		寿司マスターコース　全40回

添付資料 1-2:寿司教育の現状把握アンケート調査票

Ⅰ. 学校概要・授業の実施状況

1. 学校名・所在地(都道府県)
2. 貴校では「寿司」をテーマにした授業や実習を実施していますか？
   □ はい(通年)
   □ はい(期間限定・特定授業内)
   □ はい(特別講習・イベント的)
   □ いいえ(現在は実施していない)
3. 寿司教育を実施している場合、年間の実施回数・頻度をお聞かせください。
   (自由記述)例:週 1 回、年数回、集中講座のみ 等
4. 1 回あたりのおおよその授業時間(実習・講義含む)はどのくらいですか？
   □ 60 分前後 □ 90 分 □ 2 時間以上 □ その他(自由記述)
5. 「寿司」をテーマにした授業や実習の実施のタイミング・位置づけについて教えてください。
   □ 調理基礎の一環
   □ 和食調理科内の専門実習
   □ 地域・観光・文化教育の一環
   □ その他(自由記述)

Ⅱ. 指導体制・講師

6. 貴校が寿司教育を行う主な目的は何ですか？(複数選択可)
   □ 技術習得
   □ 地域食文化教育
   □ 即戦力育成
   □ マナー・接客育成
   □ 海外での活躍を見据えた教育
   □ 観光・地域振興
   □ その他(自由記述)
7. 寿司教育で地域食材(地魚・地場産の米など)を扱っていますか？
   □ はい
   □ いいえ
   → 「はい」の場合:扱っている食材例(自由記述)
8. 寿司実習・講義は、どのような方が担当されていますか？(複数選択可)
   □ 学内専任教員
   □ 外部講師(寿司職人・料理人)
   □ 地域の寿司店や団体との連携
   □ その他(自由記述)
9. 指導内容の中で特に重視しているポイントがあれば教えてください。
   (自由記述) 例:技術・衛生・文化理解・接客・発信 など

10. 寿司の実習を行う環境について、該当するものを教えてください。
    □ 寿司カウンター
    □ 流水設備・衛生設備が
    □ 魚の処理環境
    □ 特に専門設備はない

11. 寿司教育を受講する学生の中に外国人留学生はいますか？
□ はい（人数:　）
□ いいえ
→ 対応で工夫している点があれば記入してください（自由記述）

Ⅲ. 教材・指導資料

12. 授業で使用している教材・資料について教えてください。（複数選択可）
□ 教員自作のプリント・資料
□ 市販のテキスト・専門書
具体的な名称、書名等ございましたらご記入ください（自由記述）
□ 外部団体・企業等から提供された教材
□ 特に定まった教材はなく、実技中心
□ その他（自由記述）

13. 差し支えなければ、使用されている教材や指導資料の特徴・構成について、簡単にお聞かせください。
（自由記述）例:写真中心／技術手順書形式／地域食材を扱う／文化的背景を含む 等

14. 教材整備の課題として当てはまるものはありますか？（複数選択可）
□ 写真・動画の不足
□ 技能習得チェックシートの不足
□ 文化背景教材の不足
□ 多言語教材の不足
□ 指導者による教材のばらつき
□ その他（自由記述）

15. 実技中心の授業を実施する際、教材や映像資料等の整備についてどの程度必要と感じますか。
□ 非常に必要だと感じる
□ 必要だと感じる
□ あまり必要性を感じない
□ 必要ない
□ その他（自由記述）

Ⅳ. 今後の方向性

16. 今後、寿司教育をどのように発展させたいとお考えですか？
（自由記述）例:地域連携、外国人対応、文化発信など

17. 必要に応じて、寿司教育に関する情報や教材事例の共有などの機会があれば、ご関心はありますか？
□ 関心がある
□ 関心はあるが、内容によって検討したい
□ 関心がない

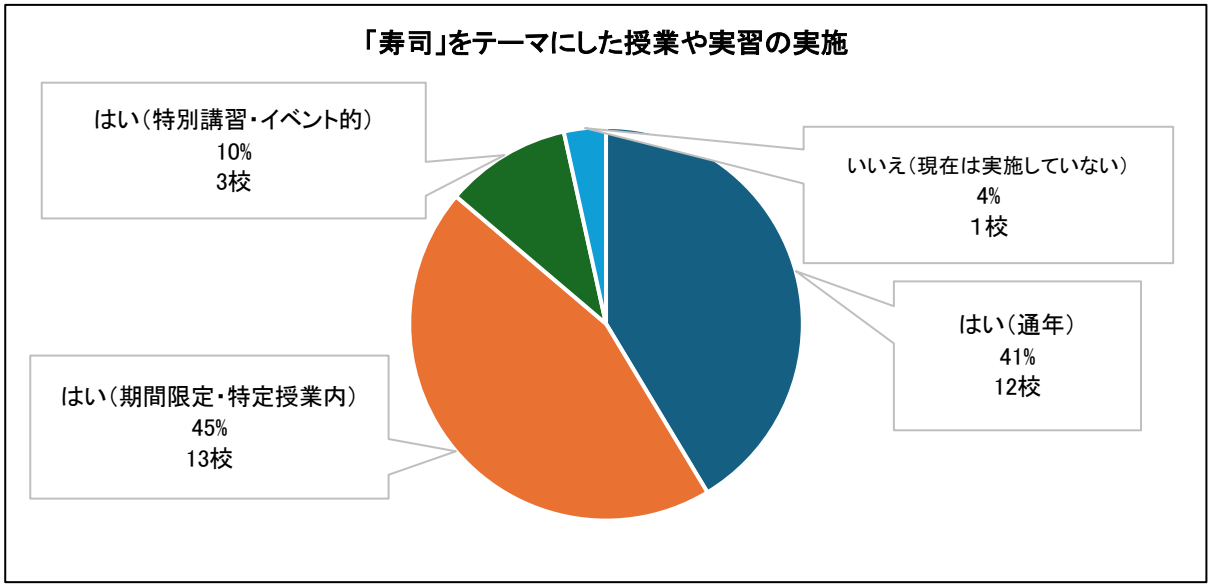
18. 本委託事業に関する今後の情報提供（進捗通知・成果資料・報告書の送付等）を希望される場合は、受領方法をご選択ください。
□ メールでの受領を希望する （ご希望の送付先のメールアドレスをご記入ください）
□ 郵送での受領を希望する　（ご希望の送付先のご住所・宛名をご記入ください）
□ 方法は問わない
□ 受領を希望しない

添付資料 1-3:アンケート調査結果

全国の専門学校で寿司の授業等を行っている学校を選択、アンケートを行った結果の抜粋・概要
（アンケートは 67 校に実施 29 校から回答）

Ⅰ. 授業の実施状況

① 「寿司」をテーマにした授業や実習を実施していますか？

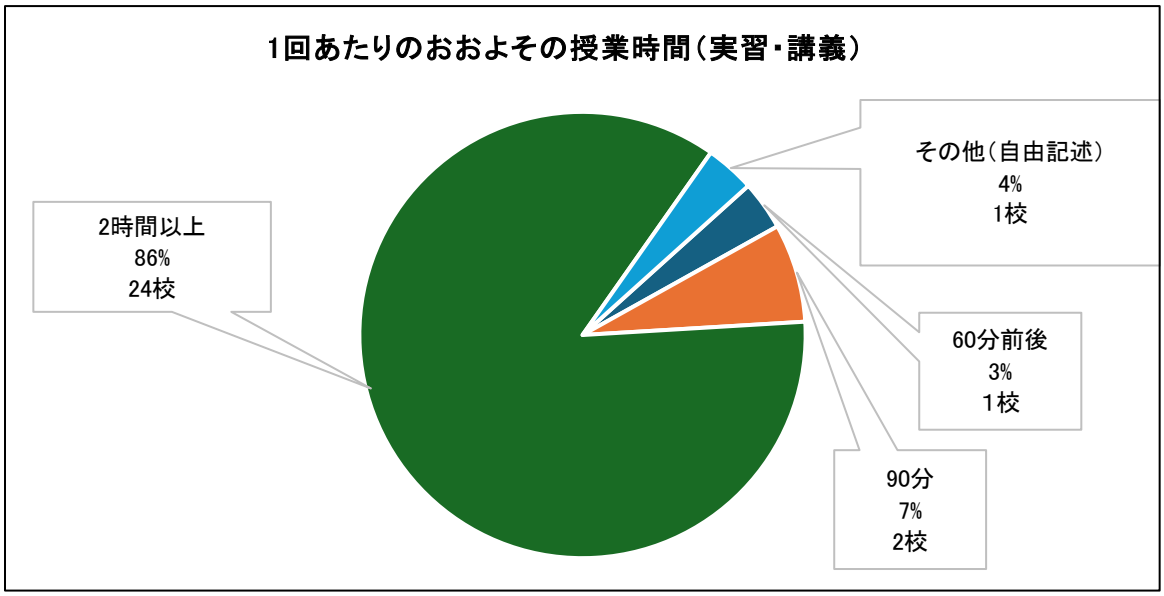


はい （通年）	はい （期間限定・特定授業内）	はい （特別講習・イベント的）	いいえ （現在は実施していない）
12	**13**	**3**	**1**

② 寿司教育を実施している場合、年間の実施回数・頻度

- 年1回（10 校）
  加えて特別講座の実施
- 年数回（6校）
  理論授業にて寿司についての講義と実習においての握りと巻きずしの実施
  日本料理の授業、現役調理師による特別授業
  握り寿司・巻き寿司・押し寿司・葉っぱ寿司など
- 年3回（2校）
- 年4回（2校）
- 年5回（3校）
- 調理高度技術科（2年課程）1年生：通年週1回
- 調理師科（1年課程）：前期週1回（8回 or9回）
- その他
  年6～7回くらい(実習)、座学1回／年間 10 回／月1回程度／週1回（前期）

③　1 回あたりのおおよその授業時間（実習・講義含む）

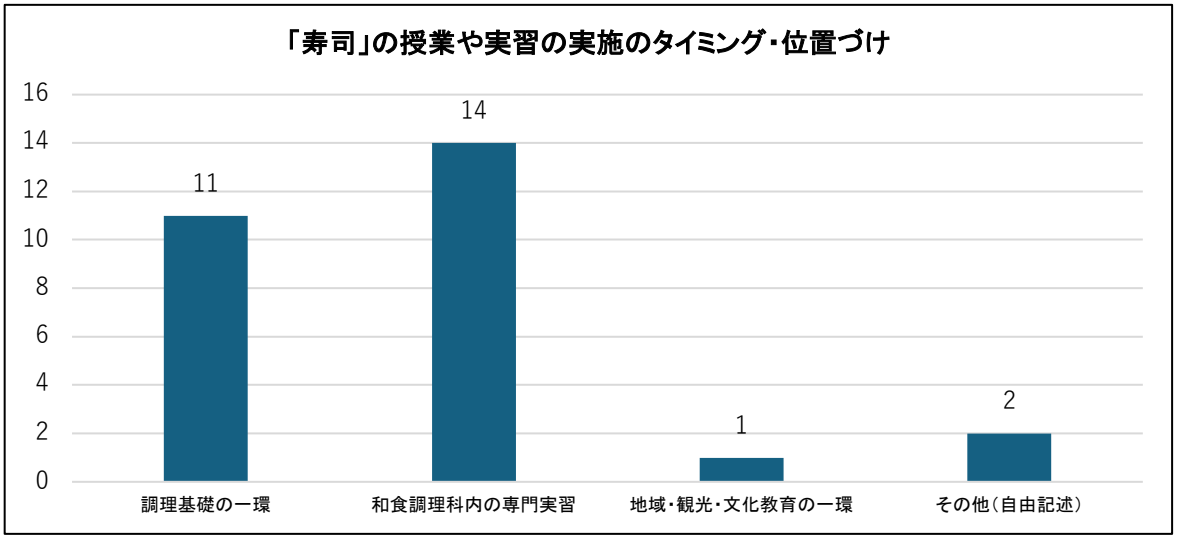


60 分前後	90 分	2 時間以上	その他
1	**2**	**24**	**1**

自由記述

- 調理高度技術科（2年課程）1年生：1回150分　調理師科（1年課程）：1回100分
- 9:30～12:20(約3時間)　デモ　実習　試食　片付け

④　「寿司」をテーマにした授業や実習の実施のタイミング・位置づけ



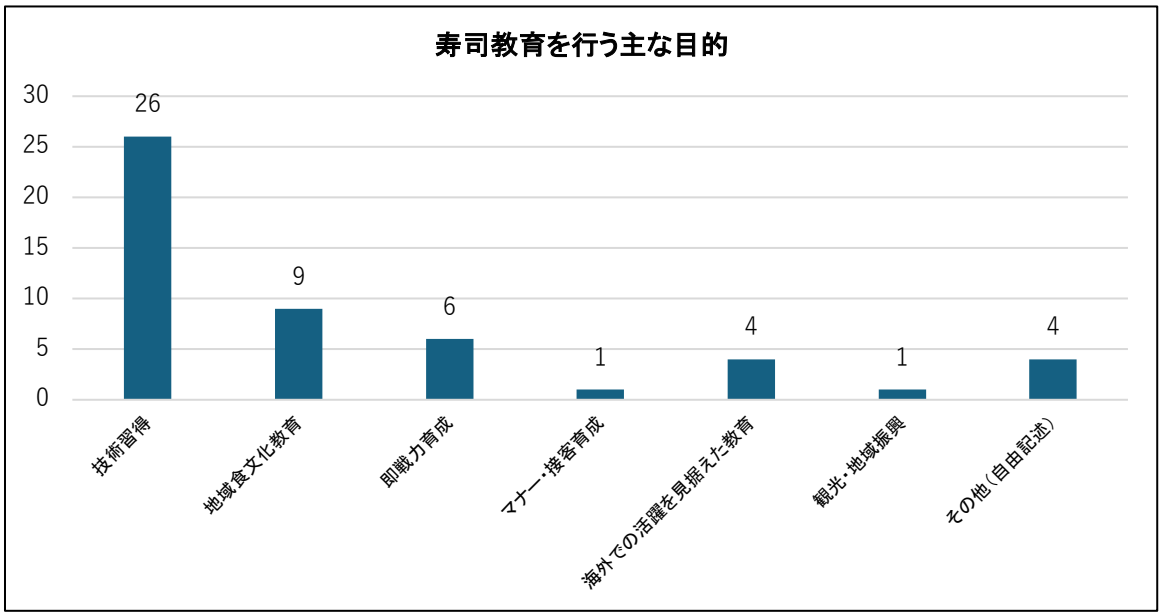
調理基礎の一環	和食調理科内の専門実習	地域・観光・文化教育の一環	その他
11	**14**	**1**	**2**

自由記述

- 調理師専門学校の日本料理実習のカリキュラムの一部。寿司の基本的な技術の習得、理解
- 総合実習の時間

Ⅱ. 指導体制・講師

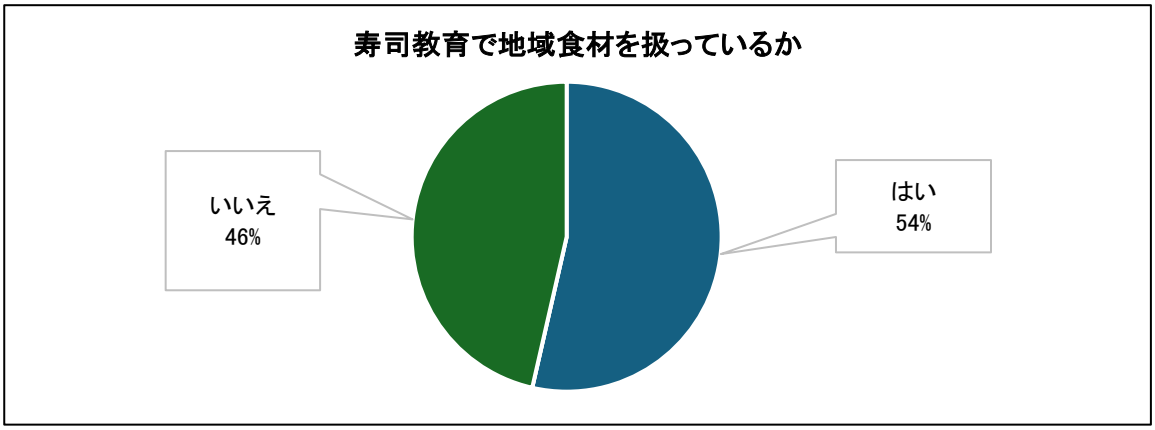
① 寿司教育を行う主な目的



自由記述

- 日本料理における基礎技術の習得と様々な体験をさせる為
- 寿司店の専門家から技術的、文化的な事項を学ぶことで、寿司についての理解を深めて、調理師としての視野を広げる
- 幅広いジャンルの調理を知るため

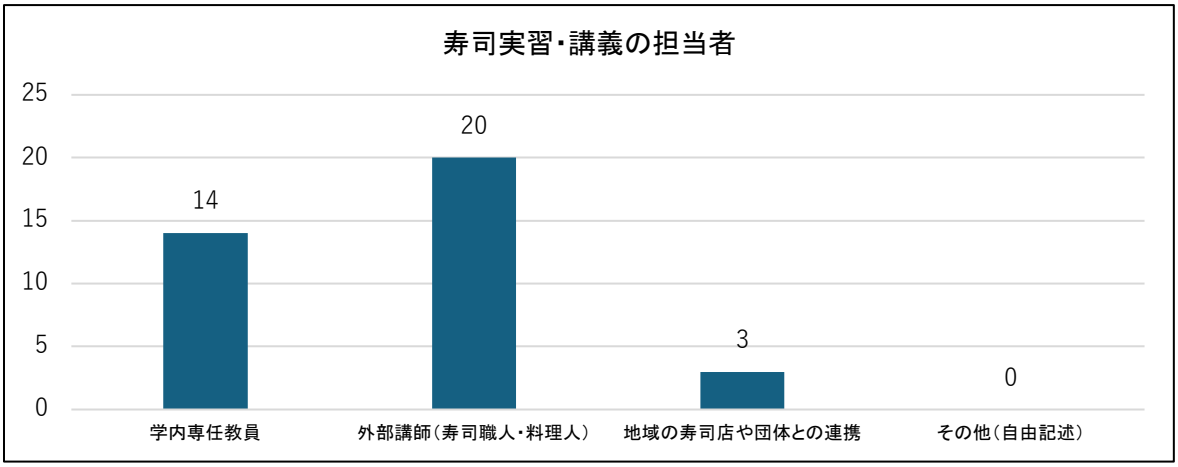
② 寿司教育で地域食材（地魚・地場産の米など）の扱い



使用されている地域食材

・ぼうぜ、鯛、すずき
・シャリは宮城県産ササニシキを使用
・地魚、地米（5校）
・福岡産の寿司米、魚介類はほぼ福岡近郊
・年度にもよるが、穴子やお米
・米、地魚(鯛、すずき、サワラ等)
・コシヒカリ・サクラマスなど
・マグロ
・山形県産米

③　寿司実習・講義の担当者



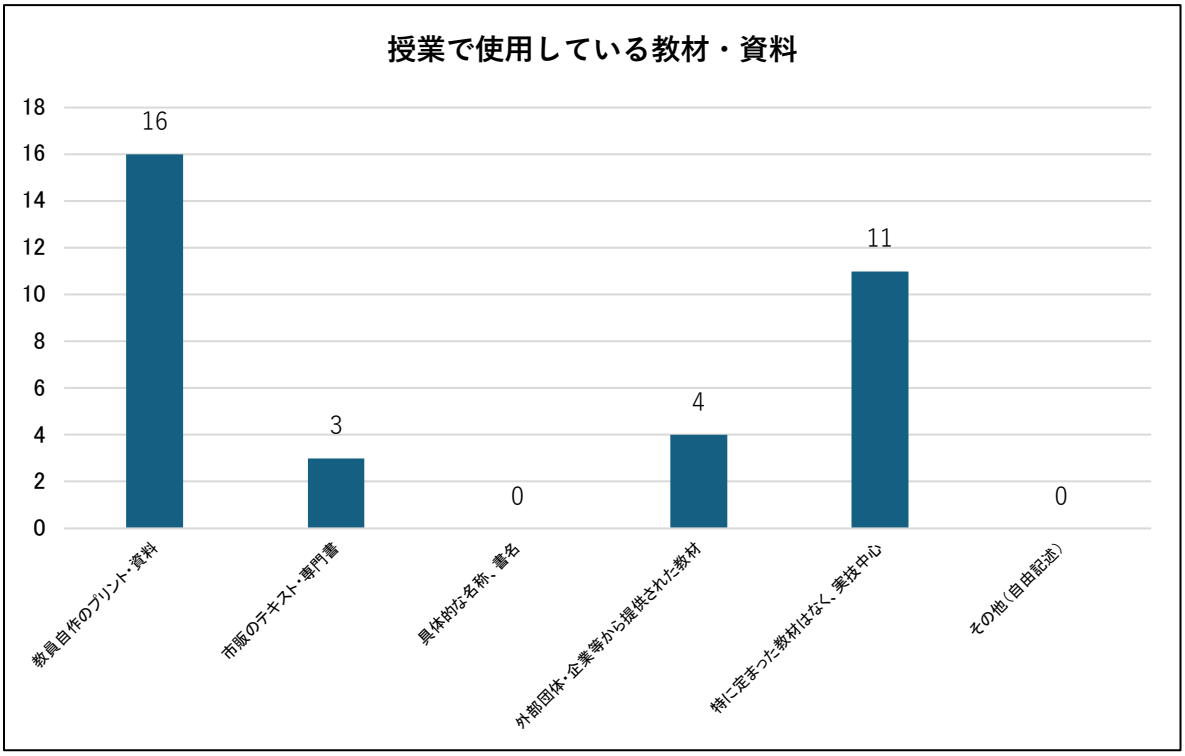
学内専任教員	外部講師 （寿司職人・料理人）	地域の寿司店や 団体との連携	その他
14	**20**	**3**	**0**

④　指導内容の中で特に重視しているポイント（自由記述）

・すべて
・基本の技術向上　・庖丁の使い方、切り方
・衛生的な調理、文化理解
・文化理解や技術（2校）
・技術、衛生（2校）　・技術、衛生、文化理解　（2校）
・技術、衛生、接客　・衛生、所作・時間
・技術、衛生（特に非加熱のため）、食文化理解（特に葉っぱ寿司）
・技術、技術
・魚の扱い方から酢飯の作り方、握り方
・ネタの扱い方、仕込み、仕事の姿勢
・すし飯の合わせ方、ネタの下処理。所作のきれいさや衛生管理
・魚の捌き方、柵取り、基本的な仕込み、巻く、握る、の基本を重視。
・基本的な事柄とコツにつながるポイント
・シャリ合わせから巻物、握り、笹切りなどの基本技術全般
・調理技術、日本文化の代表であり、世界からも注目されていること。
・まずは衛生を第一に指導。他の調理も衛生は大事だが、寿司は普段以上に指導を強化。その中でシャリ炊きからネタ切り、握り方を思想している。
・寿司酢、寿司醤油、ガリなどは一から手作りしている。活けの食材を扱う授業もあることや、穴子も一から捌いて下処理を行った後、煮穴子に炊く工程なども学ぶことから、手作りすることも重視している。
・寿司の歴史、技術(魚の取り扱い方、握り、細ものなど)

Ⅲ. 教材・指導資料

① 授業で使用している教材・資料

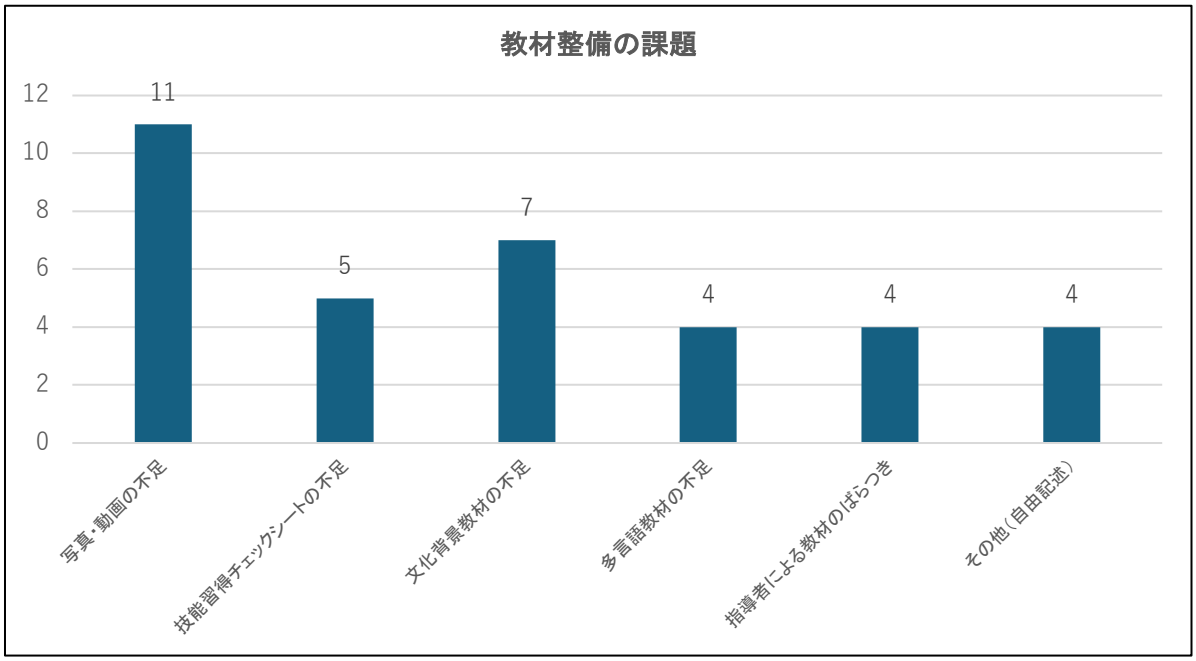


教員自作のプリント・資料	市販のテキスト・専門書	外部団体・企業等から提供された教材	特に定まった教材はなく、実技中心	その他
16	3	4	11	0

② 使用されている教材や指導資料の特徴・構成

・学校オリジナルの資料とレシピ
・教本を基本とし講師の先生の経験をもとに講義
・担当講師が準備するレシピ
・文化的背景を含む
・写真と分量と作り方を記載したメニュー
・使用材料、数量を記載
・鮨の歴史、技術手順(写真中心）、握り練習用用紙
・郷土色の強い内容の場合は、事前に食文化的な背景を説明
　実習当日は写真や映像も利用しながら技術的な指導を中心に行っている
・技術手順書形式
・全国調理師養成施設教本
・公益社団法人 全国調理師養成施設協会
・技術手順書形式 講師によるデモンストレーション
・技術手順書
・写真中心

③ 教材整備の課題



写真・動画の不足	技能習得 チェックシートの不足	文化背景教材の 不足	多言語教材の不足	指導者による教材の ばらつき	その他
11	**5**	**7**	**4**	**4**	**4**

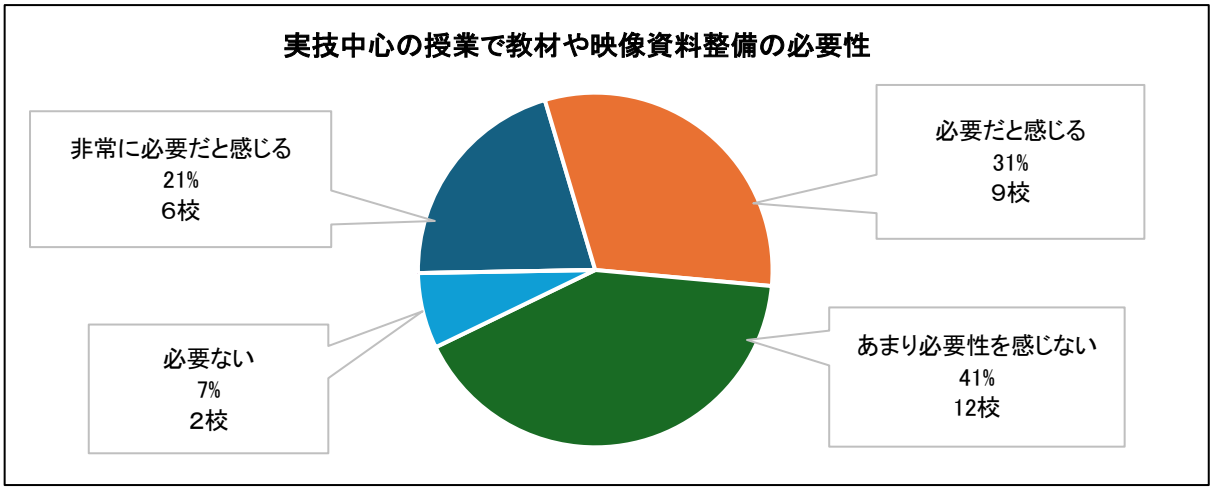
自由記述

- 教員が１人なので、問題無し
- 外部講師の確保、学内専任教員の育成
- 回数が多くないので技術の向上よりも体験する意味合いが強いです。

④ 使用している教材や指導資料の特徴・構成（自由記述）

・学校オリジナルの資料とレシピ。
・教本を基本とし講師の先生の経験をもとに講義
・担当講師が準備するレシピで行っています。
・文化的背景を含む
・写真と分量と作り方を記載したメニュー
・使用材料、数量を記載
・鮨の歴史、技術手順(写真中心）、握り練習用用紙
・郷土色の強い内容の場合は、事前に食文化的な背景を説明している。
実習当日は写真や映像も利用しながら技術的な指導を中心に行っている。
・技術手順書形式で行っている。
・全国調理師養成施設経本
・公益社団法人 全国調理師養成施設協会
・技術手順書形式 講師によるデモンストレーション
・技術手順書
・写真中心

⑤ 実技中心の授業を実施する際、教材や映像資料等の整備の必要性



非常に必要だと感じる	必要だと感じる	あまり必要性を感じない	必要ない	その他
6	9	12	2	0

Ⅳ. 今後の方向性（自由記述）

① 地域連携・地域文化との結びつき

- 地域に根差す調理師（すし職人）の育成
- 地域の寿司店との連携
- 単なる料理ではなく、福井の食文化の一つとしてカリキュラムに表現したい

② 文化発信・文化継承

- 日本食の一部としての食文化発信
- 日本料理・寿司の歴史や文化を学生に継承し、現場で文化発信できる人材育成
- 日本文化理解
- 和食に関心を高め、学生のレベルを上げたい

③ 外国人対応・国際化（多言語化を含む）

- 海外との交流増加に伴い、多言語資料（英語・中国語等）の必要性
- 海外発信
- 海外での就職状況などの情報収集
- 寿司業界の国際需要の高まりへの対応

④ 基礎技術・専門性の向上

- 基礎技術の習得と理解
- 寿司に関する知識・技能の更なる向上
- 和食を学ぶ学生に、寿司の広範囲の知識・技術を身につけてほしい
- 年数回の授業を増やした方がよいという意見

- 授業としては現状維持（現状の技術レベル維持）

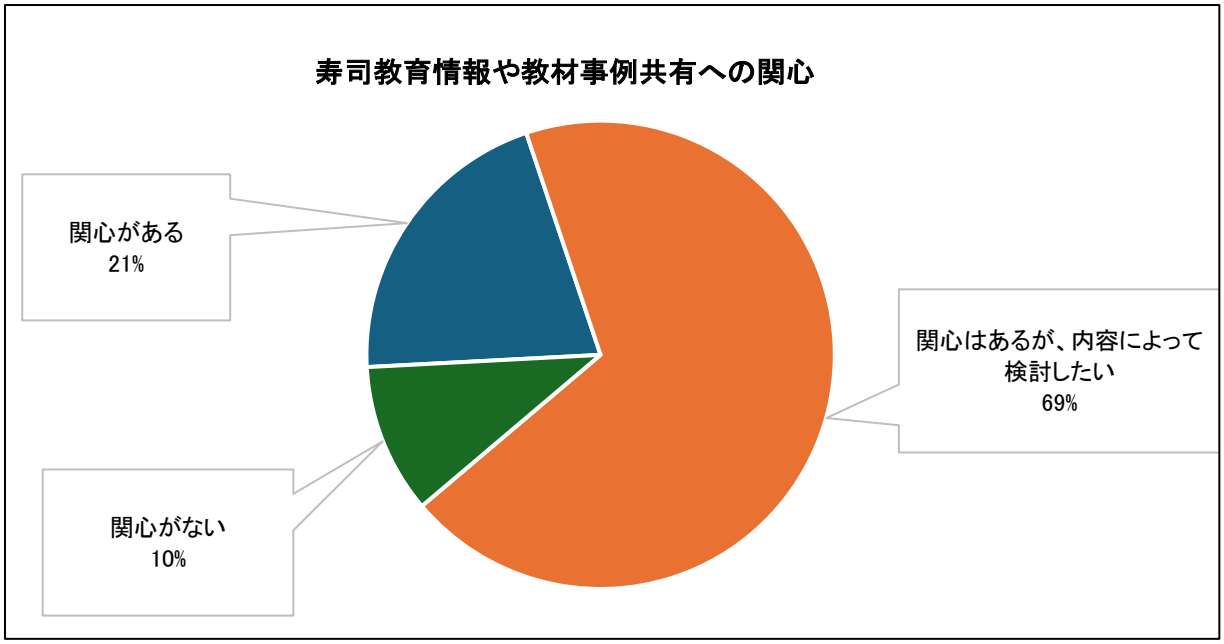
⑤ 産業連携・雇用拡大

- 日本人寿司職人の増加
- 就職先拡大
- 企業連携
- 寿司組合とのさらなる連携

⑥ 授業方針・位置づけ

- あくまで寿司は日本料理の一部という位置づけ
- 日本料理の授業の１つとして継続
- 寿司業界に就職する学生が少ないため、特に大きな変更は考えていない

Ⅴ．寿司教育に関する情報や教材事例の共有などの機会について



関心がある	関心はあるが、 内容によって検討したい	関心がない
6	**20**	**3**

添付資料 1-4： 文献調査

1. 既存教材と文献の基本情報

技術を体系化する軸になる教本・実務書

No	教材区分	教材名	著者・監修	発行年	発行元	想定 対象者層
1	専門学校	新潟県寿司組合専門学校テキスト	新潟県寿司組合	不明	学内資料	技術教科書
2	検定教科書	寿司検定公式テキスト1級　2024年版	全日本寿司連盟協会・寿司ウォーカー編集部	2024	寿司ウォーカー	寿司全般
3	検定教科書	寿司検定公式テキスト2級　2024年版	全日本寿司連盟協会・寿司ウォーカー編集部	2024	寿司ウォーカー	寿司全般
4	検定教科書	寿司検定公式テキスト3級　2024年版	全日本寿司連盟協会・寿司ウォーカー編集部	2024	寿司ウォーカー	寿司全般
5	検定教科書	お酢・お寿司検定 公式テキスト	赤野 裕文、 一般財団法人 職業技能振興会監修	2024	日本能率協会 マネジメントセンター	寿司全般
6	一般書	まんがで学ぶ寿司の技術: 東京すしアカデミーの授業	高田千種、辻本幸路、 東京すしアカデミー 監修	2018	小学館	技術教科書
7	一般書	寿司の技術大全	目黒秀信	2023	誠文堂新光社	寿司全般
8	一般書	寿司大全	ムック編集部	2018	ステレオサウンド	寿司全般
9	一般書	すしのサイエンス	土田美登世ほか	2020	誠文堂新光社	寿司全般
10	一般書	すし技術教科書 関西ずし編	全国すし商生活衛生同業組合連合会	1985	旭屋出版	寿司全般
11	一般書	すし技術教科書 江戸前ずし編	全国すし商生活衛生同業組合連合会	1989	旭屋出版	寿司全般
12	一般書	現代すし技術教本 江戸前ずし編	全国すし商生活衛生同業組合連合会	2015	旭屋出版	寿司全般
13	一般書	すしは進化する 変わりゆく江戸前、鮨なんばの表現	難波英史	2025	旭屋出版	寿司屋の技術
14	一般書	鮨 一幸のすべて	工藤 順也、藤田 実子、井上 浩輝	2021	KADOKAWA	寿司屋の技術
15	一般書	鮨職人の魚仕事: 鮨ダネの仕込みから、つまみのアイデアまで	柴田書店編集部	2018	柴田書店	魚
16	一般書	おいしい魚の目利きと食べ方 築地魚河岸仲卸直伝	生田 與克	2010	PHP研究所	魚

歴史・文化

No	教材区分	教材名	著者・監修	発行年	発行元	想定 対象者層
1	一般書	すしの本	篠田統	2002	岩波書店	文化・研究
2	一般書	江戸前魚食大全 日本人がとてつもなくうまい魚料理にたどりつくまで	冨岡一成	2016	草思社	文化・研究
3	一般書	祭りずし・郷土ずし	龍崎英子ほか	1987	全国学校給食協会	文化・研究

参考文献

No	教材区分	教材名	著者・監修	発行年	発行元	想定 対象者層
1	一般書	鮓・鮨・すし すしの事典	吉野 舜雄	1990	旭屋出版	事典・図鑑
2	一般書	すしの事典	日比野光敏	2001	東京堂出版	事典・図鑑
3	一般書	すし・寿司・SUSHI	森枝卓士	2002	PHP研究所	事典・図鑑
4	一般書	すし図鑑	ぼうずコンニャク	2013	マイナビ出版	事典・図鑑
5	一般書	英語訳付き 寿司ガイドブック	池田書店編集部	2008	池田書店	世界
6	一般書	寿司サムライが行く！ トップ寿司職人が世界を回り歩いて見てきた	小川洋利	2018	キーステージ21	世界
7	一般書	すし・和食のペアリング法則	大江弘明	2021	旭屋出版	酒
8	一般書	日本人の9割は知らない 世界の富裕層は日本で何を食べているのか？	柏原光太郎	2025	ダイヤモンド社	地域

2. 既存教材・文献の内容分析

技術を体系化する軸になる教本・実務書

No	教材名	技術内容	文化要素	多言語対応	実習設計有無	図解の充実度
1	新潟県寿司組合専門学校テキスト	○	△	×	○	○
1	新潟県寿司組合専門学校テキスト	○	△	×	○	○
2	寿司検定公式テキスト1級　2024年版	○	○	×	△	○
3	寿司検定公式テキスト2級　2024年版	○	○	×	△	○
4	寿司検定公式テキスト3級　2024年版	○	○	×	△	○
5	お酢・お寿司検定 公式テキスト	×	○	×	△	○
6	まんがで学ぶ寿司の技術 東京すしアカデミーの授業	○	×	×	○	○
7	寿司の技術大全	○	△	×	△	○
8	寿司大全	○	△	×	△	○
9	すしのサイエンス	○	○	×	△	○
10	すし技術教科書 関西ずし編	○	○	×	△	○
11	すし技術教科書 江戸前ずし編	○	○	×	△	○
12	現代すし技術教本 江戸前ずし編	○	○	×	△	○
13	すしは進化する 変わりゆく江戸前、鮨なんばの表現	○	△	△	×	○
14	鮨 一幸のすべて	○	△	×	×	○
15	鮨職人の魚仕事 鮨ダネの仕込みから、つまみのアイデアまで	○	○	×	×	○
16	おいしい魚の目利きと食べ方 築地魚河岸仲卸直伝	○	○	×	×	○

歴史・文化

No	教材名	技術内容	文化要素	多言語対応	実習設計有無	図解の充実度
1	すしの本	×	○	×	×	×
2	江戸前魚食大全 日本人がとてつもなくうまい魚料理にたどりつくまで	×	○	×	×	×
3	祭りずし・郷土ずし	○	○	×	×	×

参考文献

No	教材名	技術内容	文化要素	多言語対応	実習設計有無	図解の充実度
1	鮓・鮨・すし すしの事典	×	○	×	×	×
2	すしの事典	×	○	×	×	×
3	すし・寿司・SUSHI	×	○	×	×	×
4	すし図鑑	×	○	×	×	×
5	英語訳付き 寿司ガイドブック	×	△	○	×	×
6	寿司サムライが行く！ トップ寿司職人が世界を回り歩いて見てきた	×	△	×	×	×
7	すし・和食のペアリング法則	×	△	×	×	×
8	日本人の9割は知らない 世界の富裕層は日本で何を食べているのか？	×	○	×	×	×

添付資料 1-5 :カリキュラム調査

1. 東京寿司和食調理専門学校 和食調理科(3 年制)カリキュラム

	授業科目名	配当年次	単位	時間数	講義実習実技	教員	授業科目概要
1	食品と栄養の特性Ⅰ	1年通年	3	108	講義	専任兼任	食品の成分や栄養、加工や貯蔵方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内と健康との関わりを理解する。
2	食品の安全と衛生Ⅰ	1年通年	2	72	講義	兼任	飲食による危害の原因と予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
3	調理理論	1年通年	4	144	講義	兼任	調理の原理について、栄養面、安全面、晴好面等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
4	味覚研究	1年通年	2	72	講義	専任	料理人に必要な五味(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)の味覚の官能を鍛えるとともに、和食に使われる様々な調味料や食材などの特徴と違いなどを学ぶ。
5	和食作法	1年前期	1	36	講義	専任	和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーの基本を講義と実習を通して学ぶ
6	調理技術基礎	1年通年	7	252	実習実技	専任	和食全般に必要な包丁技術、魚の下処理、焼き物・揚げ物・煮物などの基礎技術を修得する
7	すし調理基礎	1年通年	4	144	実習実技	専任	すし調理の基礎となる羽釜での舎利炊き、すし酢による舎利切りをはじめ、巻き物、稲荷寿司、ちらし寿司などの基本調理を修通得する
8	和食調理基礎	1年通年	4	144	実習実技	専任	和食調理の基礎となる土鍋炊飯や出汁引きの基礎技術をはじめ、基本的な一汁三菜和食調理を修得する
9	和食文化基礎	1年通年	4	144	実習実技	専任	和食の歴史や定義などの和食文化の基本を学び、併せて和食文化の広がりや海外での和食の普及、世界の食文化と和食の対比を一部実習を通して学ぶ。
10	食品の安全と衛生実習	1年集中	1	36	実習実技	専任	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理衛生実習解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
11	食生活と健康	1年通年	4	144	講義	兼任	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るた的の対応や間理師としての健康に対する役割などを理解する。 さらに、調理業界に関わる法律知識を身につける。
12	食品と栄養の特性Ⅱ	2年通年	2	72	講義	兼任	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内と健康の関わりを理解する。
13	食品の安全と衛生	2年通年	2	72	講義	専任	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を修得するとともに、食品衛生に関する法規および対策の目的や内容を理解する。
14	和食文化調理	2年通年	4	144	実習実技	専任	和包丁、和食器(陶磁器、漆)、日本酒、日本茶、蕎麦、発酵食品など日本食文化に置いて重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を修得する。
15	すし調理 1	2年通年	4	144	実習実技	専任	1年次『すし調理基礎』の学習に基づき、江戸前握り寿司の調理技術と知識を習得する
16	すし調理 2	2年通年	4	144	実習実技	専任	郷土のすし料理に注目し、全国各地で食べられている郷土料理としてのすしの知識と調理技術を修得する
17	和食会席調理	2年通年	8	288	実習実技	専任	旬の食材を使い季節感を意識した会席料理の理技術と知識を身につける。
18	和食と生活	2年通年	4	144	実習実技	専任	日常にある和食に着目し、誰にむけて、どのように提供されているのかを探求。より広く親しまれる和食の可能性を提案する。
19	和食高度実習	3年通年	8	288	実習実技	専任	炭火焼や高級食材等、日本料理において高度な調理技法が求められる調理法・食材の扱いを学ぶ。
20	カウンター実習	3年通年	8	288	実習実技	専任	調理から仕上げ、料理提供までの流れを把握し、実際にお客様に対峙しておもてなしを行う際の注意点や所作を学ぶ。 お店の特徴となりうるサービスや料理のエ夫を研究する。
21	和食と生活Ⅱ	3年通年	8	288	実習実技	専任	身の回りの食生活や食文化に着目し、問題提起と提案を行い料理人としてできることを自ら考え、実践する
22	料理店実習	3年通年	8	288	実習実技	専任	学内試食室を店舗に見立て、献立作成から運営(調理・接客実務)、会計処理までの実務を学び、卒業後の即戦力性を養うとともに、特来の起楽に向けた実務を学ぶ。
合計		18 科目					3456 単位(単位時間)

2. 京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科すし（SUSHI） 専攻カリキュラム

区分	1年次	2年次
実習・ 演習	日本料理 基本技術・ 調理実習Ⅰ・Ⅱ 西洋・中国料理 基礎実習	日本料理 オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ 日本料理 レストラン実習Ⅰ・Ⅱ レストランワークショップ レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ 華道演習
講義	日本料理理論 調理科学 食品の安全と衛生 食品の特性 栄養の特性 食生活と健康	日本料理学 日本料理とバレッジ 食文化学 キャリアデザイン 食品の安全と衛生 食品の特性 食生活と健康
その他	校外実習事前指導 ふぐ処理師試験対策 京都遊学 自主トレーニング	高度調理実習Ⅰ・Ⅱ 自主トレーニング
時間数	実習・演習： **558 時間** 講義： **432 時間**	実習・演習： **622 時間** 講義： **258 時間**
	実習・演習： **1,180 時間** 講義： **690 時間**	

第2節　調査2 地元食文化調査（富山の寿司文化）

1. 調査の背景と目的

富山の寿司文化は、豊かな海産物のみならず、山・川・里を含む自然環境と人の営みによって育まれてきた。本調査では、富山の寿司文化を構成する要素を体系的に整理し、教育および地域発信に活用可能な文化的基盤を明らかにすることを目的として実施した。

2. 調査方法

2-1 文献調査（添付資料 2-1）

富山の食文化、漁業、歴史、寿司文化に関する専門文献および行政資料を収集・整理した。

2-2 関係者ヒアリング

寿司店主、漁業関係者、米農家、醤油・酢・酒の製造・醸造・販売関係者、観光関係者、郷土史家、計 13 名へのヒアリングを実施した。ヒアリングの内容については、対象者全員への共通質問、属性別の質問をヒアリングシート（添付資料 2-2）を作成、実施した。また、ヒアリングは音声記録とともに、個別にヒアリング概要（添付資料 2-3）をまとめた。
なお、本調査段階では個別発言の詳細整理ではなく、共通して示された認識の抽出を重視した。
【ヒアリング実施者】

1. 寿し処 佐々木　佐々木 哲次氏
2. 歩寿司本家　酒井　正貴氏
3. 富山県知事政策局政策推進室　前山　巌氏
4. 富山県観光推進局　武末氏・重田氏
5. 水橋漁港　安部 久智氏
6. 新湊漁港　野口 和宏氏
7. 有限会社米山農産　米山 義隆氏
8. 有限会社グリーンビジネス橋本　橋本 喜洋氏
9. 山元醸造株式会社　山本 和代子氏
10. トナミ醤油株式会社　宅間 崇宏氏
11. 安多酢店　安多 広志氏
12. 桝田酒造店　桝田 隆一郎様
13. 富山市民芸館館長　坂森 幹浩氏

2-3. 調査の視点

- 地元食材と風土が育む味覚・技術・価値観の体系整理
- 寿司文化を支える多様な主体（一次産業・発酵産業・行政・歴史研究等）の知見収集
- 教育・発信へ展開する際の「骨格（構造）」の抽出

3. 調査結果の分析および考察

本調査では、分野の異なる複数の関係者へのヒアリングおよび文献調査を通じ、富山の寿司文化を構成する要素の抽出と、その相互関係の整理を行った。その結果、富山の寿司文化は単一の食材や技術によって成立しているのではなく、自然環境・一次産業・発酵文化・流通・担い手・表現活動が重層的に関係する「文化構造」として成立していることが確認された。

3-1. 共通して確認された要素　―全体に通底する構造

(1) 寿司は単なる魚料理ではなく、総合的な食文化システムである

ヒアリングを通じ、寿司の品質と意味は、魚のみならず、米、水、発酵（醤油・酢・酒）、流通、さらには職人の所作や接客までを含む複合要素によって成立しているとの認識が共有された。単一要素のみで富山の寿司を語ることは、その強みである多層性を十分に表現できないことが示された。

(2) 自然条件は背景ではなく駆動要因である

立山連峰から富山湾へと至る水循環、山海近接という地形条件、季節変動は、魚・米・発酵食品の品質条件を規定する基盤である。同時に、気候変動や災害等は供給や資源に影響を及ぼす変動要因でもあり、文化は常に自然条件と相互作用しながら形成されていることが確認された。

(3) 価値は「語れる構造」によって増幅される

素材の質のみではなく、その成立背景や生産過程をどのように伝えるかが、現代における価値形成において重要であるとの認識が複数分野から示された。特に酒、醤油、米、漁業においては、物語化・可視化の不足が共通課題として挙げられた。

(4) 担い手と継承は横断的課題である

一次産業（稲作・漁業・醸造）および寿司職人の双方において担い手不足が進行しており、技能継承の在り方も従来の徒弟的伝承から、可視化・記録化への移行が求められていることが確認された。

(5) 観光・教育は文化の付加価値ではなく接続装置である

観光体験や教育活動は、生産と消費の間にある理解の断絶を埋める機能を有し、文化理解と支持を生む回路として位置づく可能性が示唆された。

3-2. 立場別に確認された焦点の違い

ヒアリング対象者の立場により、文化の捉え方や課題意識に差異が確認された。

(1)構造・戦略志向型

文化概念そのものの整理や、寿司を起点とした地域発信戦略の可能性に焦点を当てる立場が見られた。富山らしさを単一化できないことを前提とし、「編集思想」や発信構造の設計を重視する視点である。

(2)生産・供給志向型

稲作や漁業の現場からは、経営環境、資源変動、価格、品質安定といった具体的制約が語られた。文化は理念のみでは維持できず、現場条件の上に成立するという前提が強調された。

(3)発酵・調味志向型

醤油や酢などの味の地域差が文化差を形成するとの認識が示され、味の層に歴史や生活が内包されていることが確認された。同時に産業縮小や事業承継の課題も指摘された。

(4)歴史・流通志向型

流通技術の発展や店舗形態の変化など、時間的蓄積として文化を捉える視点が示された。文化は固定的様式ではなく、変化の積み重ねであることが強調された。

3-3. 文化構造の整理 ― 4 層モデル

上記の分析を踏まえ、富山の寿司文化を以下の 4 層構造として整理した。

(1)基盤層:自然条件と資源

水循環、山海近接、季節性が魚・米・発酵の品質条件を支える。

(2)運用層:生産・供給の持続可能性

稲作、漁業、醸造などの産業的基盤と担い手の存在が文化の持続を規定する。

(3)表現層:味と体験の設計

寿司としての提供形態、味の設計、接客や語りが最終的な体験価値を形成する。

(4)接続層:教育・観光・発信

体験型教育や観光商品化は、生産現場と消費・理解を結ぶ回路として機能する。

これらの層は独立するものではなく、相互に連関しながら文化を形成している。

4. 調査結果の整理と成果物の位置づけ

本調査の分析結果を踏まえ、富山の寿司文化は「水循環を起点とする自然環境」と「一次産業・発酵・流通・担い手」が重層的に関係する文化構造であると整理した。
これを教育・発信へ活用可能な形に再構成するため、以下の成果物を作成した。

- **地域文化構造マップ設計案**
  水循環を軸に、自然条件・食材基盤・人の営み・価値観を相互関係として可視化したもの。
- **寿司文化ストーリー草案**
  文化構造を物語形式で整理し、教育導入部および地域発信用に活用可能な構成案。

5. 今後に向けて

本調査で整理した文化構造および成果物をもとに、写真・音声・映像資料を組み合わせながら内容の精緻化を図る。
また、講義導入、対話型教材、フィールド学習の事前・事後学習など、教育現場での具体的活用を想定した運用設計を検討する。
富山の寿司文化は単一の様式ではなく、多様性と複層性を内包する文化である。本調査は、その構造を可視化する基礎的整理を行うものであり、今後の教材設計および地域発信の土台となるものである。

添付資料 2-1：文献リスト

文献は国立国会図書館およびウェブ上の資料検索を通じて、富山の食文化・漁業・歴史に関する文献リストで、地域文化構造マップ作成に必要な要素の抽出を行った。

富山の地域文化に関する文献

■ 富山の自然・風土・地魚関連

1. **秋道 智彌・中井 精一 編. 2020.『富山湾―豊かな自然と人びとの営み』. 桂書房**
   富山湾の豊かな生態系、海流、地形が漁業や地域生活にどう影響してきたかを総覧。地魚の多様性や季節性と人々の営みの関係を捉えることで、「富山湾＝天然のいけす」の科学的根拠を把握できる基礎資料。
2. **丸善出版 編. 2024.『47 都道府県ご当地文化百科 16 富山県』. 丸善出版**
   富山県の歴史・地理・民俗・信仰・食文化を一冊に整理した百科。寿司文化だけでなく、地域文化全体の中で寿司の位置づけを把握するためのベース資料として有用。
3. **稲村 修. 2022.『富山湾の魚類（富山学叢書 27）』. 富山県観光・交通振興局**
   富山湾の魚類を生態・分布・資源状況から解説した図鑑的文献。地魚の特徴、旬、生息環境を基礎データとして理解でき、寿司ネタの地域性・季節性の分析に不可欠。
4. **富山県水産試験場編. 1998.『富山湾の魚たちは今（桂ブックレット 12）』. 桂書房**
   主要魚種の資源状態、生態、漁獲の現状を平易に解説した入門ブックレット。現場に根ざした内容で、学生が富山湾の魚のリアルな姿を掴むための導入として使いやすい。
5. **長谷川 幹夫. 2018.『富山湾をとりまく森のかたち（日本海学叢書 23）』. 富山県観光・交通・地域振興局**
   富山湾流域における森・川・海の連環構造を解説。水質や栄養塩循環の観点から、寿司ネタの質を支える自然環境を科学的に説明する素材となる。
6. **富山湾深層水利用研究会 編. 2001.『21 世紀の資源 富山湾深層水（桂ブックレット 13）』. 桂書房**
   富山湾の深層水の特性を科学的に解説。水質環境と資源の視点から、寿司に不可欠な「水」が富山に与える影響を説明する際の技術的基礎資料となる。
7. **林清志. 1993.『富山湾産ホタルイカの資源生物学的研究』. 東京海洋大学**
   富山湾産ホタルイカは、年間約 2000 トンが漁獲される重要資源である一方、年により約 8 倍もの変動があるため、漁況予測の必要性が高い。本研究はホタルイカの生態・資源量変動の要因を解明、漁業者・加工業者が求める資源管理に寄与する基礎データを提示する。

■ 食文化・郷土料理・寿司文化

1. **巽 好幸・土田 美登世. 2025.『富山のすしはなぜ美味しい』. 北日本新聞社**
   富山湾の地形・水質・海流、生態系から、米・酢・水といった基礎素材まで、富山の寿司が優れた味を持つ科学的・文化的背景を多角的に解説する最新の代表的文献。地域食文化の根拠づけ、授業導入、ストーリー構築に最も直接的に役立つ。

2. **秋道 智彌・中井 精一 編. 2025.『富山の食と日本海』. 桂書房**
   日本海に面した富山の自然・歴史・社会を背景に、地域の「食」がどのように形成されてきたかを学際的に分析。海・山・里を結ぶ食文化の構造が描かれ、寿司文化の成立基盤を広い文脈で理解する資料となる。
3. **林 紀代美. 2024.『ローカルな伝統食の消費・認識・その変容―北陸・魚食の「見える化」事例から』.丸善出版**
   北陸地域の魚食文化を対象に、伝統食の現在の認識、継承、変容のプロセスを構造的に分析した研究書。現代の価値観の中で富山の魚食・寿司文化がどのように受け取られているかを読み解く理論的基盤となる。
4. **日本の食生活全集 富山編集委員会 編. 1989.『聞き書 富山の食事（日本の食生活全集16）』. 農山漁村文化協会.**
   農村・漁村の生活者への聞き書きをまとめた記録。押し寿司、祭礼の寿司、保存食など、富山の食文化の根層を把握するための一次資料として価値が高い。
5. **粟島 文子・佐伯 安一・風間 耕司. 1979.『富山のふるさと料理 正月・春夏編』. 巧玄出版.**
   富山の季節行事とともに食される家庭料理をカラー写真で紹介。押し寿司やます寿司がどのような場面で登場してきたかを具体的に理解できる貴重な資料。
6. **粟島 文子・佐伯 安一・風間 耕司. 1979.『富山のふるさと料理 秋冬・人生編』. 巧玄出版.**
   人生儀礼や季節行事と深く結びついた富山の料理文化を扱う。寿司が冠婚葬祭や通過儀礼とどう関わってきたかを知る補助資料となる。
7. **読売新聞富山支局編. 2008.『富山なぞ食探検』. 桂書房**
   富山の食を「なぞ」という切り口から紹介し、郷土料理や食材、食習慣の背景にある歴史・風土・暮らしを読み解く一冊。身近な疑問を通して、地域食文化への理解を深める構成。
8. **深井 康子・原田 澄子・守田 律子.『次世代に伝え継ぐ 富山の家庭料理―平成 25 年度聞き書き調査を中心に―』富山短期大学紀要第五十巻**
   富山県内の聞き書き調査を通じ、家庭料理とその背景にある暮らし・行事・食材利用を記録。寿司を含む地域食文化の基層を明らかにし、次世代へ伝えるための基礎資料として位置づけられる。
9. **富山県.『富山の食育―食文化をつなぐ 若者向け 実践ガイド』**
   富山の郷土料理やだし、行事食を通じて、地域に根差した食文化と健康的な食生活を学ぶ若者向け食育資料。寿司文化を支える日常食・保存食の基層理解に資する。
10. **富山県.『みんなで学ぼう！とやまの「農」と「食」』**
    富山の農林水産業と食文化の関係を、地場食材や生産現場の視点から解説した学習資料。食と地域産業のつながりを理解し、食文化継承を考えるための基礎教材。
11. **富山県.『「とやまの家庭料理」メニュー集』**
    富山各地に伝わる家庭料理をメニュー形式で整理した資料。日常食や行事食を通じて、寿司文化の背景にある家庭の味や食習慣を具体的に把握できる。
12. **富山県.『富山型食生活総合メニュー集』**
    米・魚・野菜を中心とした「富山型食生活」を実践するための献立集。地域食材と伝統的食文化を生かし、健康と文化継承の両立を目指す構成となっている。

■ 米・酢・醤油

1. **佐藤 洋一郎 編. 2008.『米と魚 食の文化フォーラム』. ドメス出版**
   日本の食文化を支えてきた「米と魚」の関係を、歴史・生態・民俗の視点から論じた論集。寿司そのものだけでなく、米食文化と魚食文化の結節点として寿司を捉えるための理論的な土台になる。
2. **富山県推奨とやまブランド『種もみ』**
   https://www.pref.toyama.jp/documents/39012/tanemomi.pdf
   種もみの産地としての起源は、約 260 年前にさかのぼるとも言われ、その全国的な普及には売薬商人が関与したとされるなど、富山の歴史や風土に深く根ざした産品であり、北は東北から南は九州まで全国43都府県へ出荷され、生産委託数量で全国トップシェアを誇る。
3. **米ライブラリー『米と地域文化：富山県 』Plenus 米食文化研究所**
   https://www.plenus.co.jp/kome-academy/kome_library/culture/culture01_toyama.html
   富山では立山連峰からの豊富な雪解け水、扇状地の肥沃な土壌、昼夜の寒暖差といった自然条件が揃い、香り・粘り・甘みのバランスが良い米が育つ。こうした米の品質が、富山の寿司の旨さを支える基盤となっている。
4. **富山県 .「富富富」 生産・販売・PR戦略**
   https://fu-fu-fu.jp/wp-content/uploads/2021/04/fufufu_senryakuR030324.pdf
   「富山米のトップブランド」として消費者や実需者の評価を高めていくためには、品. 質管理を徹底し、高品質な「富富富」を安定・継続的に流通させることが重要である。
5. **山元醸造株式会社 . 柿酢**
   https://www.yamagen-jouzou.com/murocho/hakkou/hakkou5.html
   富山では古くから家庭ごとに柿酢づくりが受け継がれてきた。甘い柿を発酵させて柿酒をつくり、さらに熟成させて柿酢にする自然製法が特徴で、水を一滴も使わず栄養分も豊富。地域の手仕事として今も伝承される発酵食品である。
6. **富山県醤油味噌工業協同組合. 富山の醤油**
   https://toyama-soysauce-miso.com/toyama/
   沿岸部では魚を食べる漁師の嗜好から甘口醤油が作られ、地域ごとに甘味の度合いが異なる。醤油は塩分が高くそのままでは辛いが、甘味を加えることで塩辛さが抑えられ、旨味・酸味・塩味のバランスが整い刺身や煮物の味を引き立てる。

■ 社会学・価値観・地域研究

1. **岡本 信男 編著. 1978.『富山県漁村風土記―日本「海の村」の遍歴から』. 水産社.**
   富山県の漁村における暮らし・生業・風習をまとめた民俗誌。漁村社会の価値観や生活世界を理解することで、寿司を支える素材や人々の思想を歴史的に読み解ける。
2. **立野 幸雄. 2023.『富山の文学・歴史散策』. 桂書房**
   富山の文学作品と歴史的スポットをめぐりながら風土や地域文化をたどる一冊。富山湾の情景や港町の生活観を読み解き、寿司文化の背景にある地域イメージを豊かにする。

3. **富山県公文書館 編. 2017.『とやまの歴史 改訂版』. 富山県公文書館**
   先史～現代までの富山県の通史。北前船、港湾、都市化、漁業史の流れが整理されており、寿司が成立する歴史的基盤を構造的に押さえることができる。
4. **米原 寛. 2016.『高志国 海と山のこころ文化（日本海学叢書 21）』. 富山県観光・地域振興局**
   海と山の恵み、宗教、祭礼、生活文化を横断的に論じる研究書。富山の「山海のつながり」の根底にある価値観を理解することで、寿司文化の精神的背景を読み解ける。
5. **松島 吉信. 2019.『北前船と富山―研究の歩みと町並み散策（日本海学叢書 24）』.富山県観光・交通・地域振興局**
   北前船交易と富山港の発展を扱う歴史書。他地域との交流の中で富山の魚食がどのように育まれたかを理解し、寿司文化の広域的背景を捉える。
6. **富山市郷土博物館編. 1995.『描かれた近世富山展』富山市郷土博物館**
   近世の富山を描いた絵図や絵画資料を通して、城下町の構造や人々の暮らし、商業・交通の様子を読み解く展覧会図録。視覚資料から地域の歴史像を立体的に示す。
7. **富山市郷土博物館編. 2001.『富山の商店街～近代化のあゆみ～』富山市郷土博物館**
   富山の商店街を対象に、明治以降の都市化・流通構造の変化と商業空間の発展過程を整理。写真や資料を用いて、地域経済と生活文化の変遷を明らかにする。
8. **清水 靖夫 編. 2014.『うたわれた富山湾 〈渋谿〉から〈有磯海〉へ （日本海学研究叢書）』. 富山県**
   和歌・文学・歴史資料における富山湾の表象を読み解き、「海の文化」としての富山湾のイメージを整理する。寿司文化の“語り”を構成する際に重宝する。
9. **富山民俗文化研究グループ編. 1998.『とやま民俗文化誌』. シー・エー・ピー**
   私たちが何気なく行っている伝承行事や習俗の中に、もっとも基層的な生活文化の鍵が潜んでいる。近世、近代を生きた庶民の生活を解きほぐしながら、富山の民俗性、県民性を考える。

■ 観光・文化政策・地域デザイン

1. **柏原光太郎. 2025.『日本人の 9 割は知らない 世界の富裕層は日本で何を食べているのか？ ガストロノミーツーリズム最前線』ダイヤモンド社**
   富裕層旅行者が求める食体験を分析し、地方の美食を観光資源として位置づけるガストロノミーツーリズム入門。 富山の L’évo（レヴォ）など特色ある飲食店を事例に、食を通した地域ブランド戦略、文化政策、インバウンド誘致、地域デザインの示唆を提供する。

添付資料 2-2:富山の寿司文化についてのヒアリングシート

【共通質問】

ヒアリング対象者全員に行う地域を横断する富山の寿司文化の“核”を抽出するための質問

Ⅰ. 富山の寿司文化の“核”をどう見るか(アイデンティティ)

1. あなたにとって「富山の寿司文化」とは、どんな特徴や価値をもつものだと思いますか？
   (例:自然の循環／誠実な職人文化／四季の恵み／もてなしの心など)
2. 他地域の寿司と比べたとき、「富山らしさ」や「独自性」はどんなところにあると感じますか？ (素材・気候・人の気質・習慣・考え方など)

Ⅱ. 自然と食材のつながり(風土)

3. 富山の自然環境(海・山・水・気候など)は、寿司や食文化にどのような影響を与えていると思いますか？(例:富山湾の魚、立山の水、四季の変化など)
4. 魚・米・水・酒など、地域の食材の関係をどう捉えていますか？
   それぞれがどう補い合い、富山の寿司文化を形づくっていると感じますか？

Ⅲ. 継承と変化(文化の流れ)

5. 富山の寿司文化や食のあり方は、時代とともにどのように変化してきたと感じますか？
   (例:保存食から観光食へ／技術の継承／生活スタイルの変化)
6. この地域の寿司文化を次の世代へ伝えていく上で、今どんな課題やチャンスがあると思いますか？(例:後継者不足、観光連携、外国人客対応、若手の感性など)

Ⅳ. 未来への視点(発信・共創)

7. 「寿司を通じて富山を発信する」としたら、どんな言葉・物語・体験で伝えるのがよいと思いますか？(例:海と山の恵みが一つの握りに／職人の静かな誠実さ／自然とともに生きる味 など)
8. 「富山発・寿司人材育成による地域産業活性化プログラム事業」が今年度から始まりました。富山だけでなく日本海側地域全体に共通する人口減少や過疎化や、産業や文化の後継者不足など、地域としての課題と、豊かな自然環境や文化による地域の魅力と資源を繋ぎ、寿司文化を核に国内外から集う若者や留学生、リスキリング希望者などを対象とした新しい人材育成モデルを構築、寿司職人は技術者にとどまらず、地域の物語や文化を伝える発信者として育成していくことを目指していく事業です。
   この事業にどのような形であればご参加いただけるか、またこの事業に対するご提案、ご意見を伺えたらと思います。

ヒアリング対象者の属性別の質問項目

【寿司店主(職人)・和食の調理師】

1. 富山の寿司文化の特徴や、他地域との違いをどのように感じますか？
2. ご自身の寿司づくりでこだわっていることとは何ですか？
3. 富山の自然や食材(魚・米・水など)は、どのように寿司に生かされていますか？
4. 富山ならではの仕込みや握りの技術にはどのようなものがありますか？

5. 地元魚介の扱い方で、仕入れの方法、調理の工夫、提供時の演出など、こだわっていることは何ですか？
6. 富山の職人文化や地域の気質は、寿司店のあり方にどのように影響していますか？
1. 富山の寿司を「発信する」ときに意識していること、または難しさを感じることはありますか？
2. 今後、富山の寿司文化を次世代にどのように継承していきたいと考えていますか？
3. 「富山の寿司文化を世界へ」と考えたとき、どんな発信や連携が必要だと思いますか？

【漁業関係者（漁師・市場関係者）】

1. 富山湾の魚介の特徴（季節性・味わい・扱い方）を教えてください。
2. 寿司職人や市場との関係性の中で大事にしていることは何ですか？
3. 富山の漁業が直面している課題や変化はありますか？
4. 富山の漁業を“地域の魅力”としてどう発信していったらよいと思いますか？
5. 富山の漁師さんの間で最も美味しい魚介の食べ方を教えてください。
6. 富山でしか食べられない、食べてほしい、おすすめの魚介はありますか？
7. 富山の漁業を持続可能にしていくために、何が必要だと思いますか？
8. 富山の寿司文化を“地域の魅力”としてどう発信していくべきだと思いますか？

【米農家】

1. 富山の米作りが他の地域とは違うところはどこでしょうか？
   （例：地形・水・土／育て方など）
2. 富山の米作りが直面している課題や変化はありますか？
3. 富山の米作りを“地域の魅力”としてどう発信していったらよいと思いますか？
4. 「寿司に合う米」の品種や精米・水・土の特徴を教えてください。
5. 富山の米作りと寿司との関係で、大切な技術はありますか？
6. 農と食をつなぐ上で、今後どのような連携が望ましいと考えますか
   （例：米作りの体験／米作りの発信／ブランド米の特徴を活かした食べ方の研究など）
7. 富山の寿司文化を“地域の魅力”としてどう発信していくべきだと思いますか？

【酒造関係者向け】

1. 富山でしか味わえない酒の魅力を教えてください
2. 酒造の現場から見て、「富山らしさ」とは何でしょうか？
3. 酒と寿司が共に伝える「富山の豊かさ」をどのように表現できると思いますか？
4. 富山のテロワールとガストロミーとはなにか？
   世界に発信していくために、現在、取り組んでいること、これから取り組みたいことについて教えてください。
5. 富山の酒造りが直面している課題や変化はありますか？
6. 富山の寿司文化を“地域の魅力”としてどう発信していくべきだと思いますか？

【酢の製造者向け】

1. 富山の酢が他の地域とは違うところはどこでしょうか？
   （例：味／材料／醸造技術／気候／水・土など）
2. 富山の酢の醸造が直面している課題や変化はありますか？
3. 富山の酢を“地域の魅力”としてどう発信していったらよいと思いますか？
4. 富山の酢が最も生かされる料理は何か教えてください。
5. 「寿司に合う酢」の特徴を教えてください。
6. 富山の寿司文化を“地域の魅力”としてどう発信していくべきだと思いますか？

【醤油の製造者向け】

1. 富山の醤油が他の地域とは違うところはどこでしょうか？
   （例：味／材料／醸造技術／気候／水・土など）
2. 富山の醤油の醸造が直面している課題や変化はありますか？
3. 富山の醤油を“地域の魅力”としてどう発信していったらよいと思いますか？
4. 富山の醤油が最も生かされる料理は何か教えてください。
5. 「寿司に合う醤油」の特徴を教えてください。
6. 富山の寿司文化を“地域の魅力”としてどう発信していくべきだと思いますか？

【郷土史家・文化研究者】

1. 富山の寿司文化は、歴史的にどのような背景・文脈の中で形成されたと考えますか？
   （例：氷見の定置網漁、回転寿司の発祥、地域行事との関わりなど
2. 他の食文化（発酵・保存・祝い事など）との関係で、寿司が担ってきた役割をどう見ますか？
3. 富山の寿司文化の根底にある価値観（自然観・共同体意識・労働観など）を挙げるとしたら？
4. この地域で寿司が特別な意味を持つ行事・季節・慣習があれば教えてください。
5. 昔から今に受け継がれている「教え」や「作法」「言葉」「考え方」があれば教えてください。

【観光行政・地域振興担当者】

1. 「寿司といえば、富山」キャンペーンで発信している、または発信したい“富山らしさ”や強みとは何だとお考えですか？
2. 「寿司」を富山ブランドの中での位置づけとして、どこに重きをおいていますか？
   観光資源・地域文化の象徴・産業振興の核など、行政としての基本認識をお聞かせください
3. 「寿司といえば、富山」キャンペーンの実施を通じて、どのような手応えや変化を感じていますか？
   また、今後さらに発展させるために課題と感じる点があれば教えてください。
4. 「寿司といえば、富山」キャンペーンが、ウェルビーイングの向上のひとつの取り組みとして、富山の県内外の人たちに発信していくとされていますが、富山県内への発信の取り組みにはどのようなものがありますか？

5. 「寿司といえば、富山」のブランディング戦略に、「寿司」の技術を学ぶ取り組みなどを通して、富山の魅力を伝える方々の育成支援を官民が連携した取り組みを推進するとあります。
   行政としてどのような人材育成・教育の形を望まれますか？
   （例：学校教育との連携、実習・インターンの支援、海外発信力を持つ人材の育成など）
6. 富山の自然資源（魚・米・水）や職人・観光などを結びつけ、持続的に地域全体で発信できる仕組みをつくる上で、情報発信・人材育成・環境整備があげられています。
   行政としてこの3つの取り組みを通して、今後強化したい取り組みはありますか？
   （例：産学官連携／文化教育の支援／観光との統合発信など）
7. 「寿司文化を通じて富山を世界へ発信する」ことについて、今後どのような未来像・方向性を描いていますか？
8. 「寿司文化を通じて富山を世界へ発信する」ために、今後、漁業者・飲食店・観光協会・学校が連携する上で必要なことは何だと思いますか？
   工芸・お酒・先端技術・地域課題解決との掛け合わせの中で展開を検討するとありますが、この中で、具体的に検討されている展開があればお聞かせください。
   また、行政としてどのような役割を果たしたいと考えていますか？
9. 「寿司文化を通じて富山を世界へ発信する」ために、今後、漁業者・飲食店・観光協会・学校が連携する上で必要なことは何だと思いますか？
   その際、行政としてどのような役割を果たしたいと考えていますか？
10. 「寿司文化を通じて富山を世界へ発信する」ために、本事業に期待することは何ですか？

添付資料 2-3:ヒアリング概要(13 名分　ヒアリングシート 1～13)

ヒアリングシート　1

ヒアリング対象者:寿し処佐々木　佐々木　哲次氏
ヒアリング実施日:2025 年 12 月 4 日

【主なテーマ】

・富山の寿司文化を成立させる風土的基盤
・食材の地域性と多魚種性
・鮮度中心から旨味設計への価値転換
・地物使用の意味
・人材と産業構造の課題
・教育に必要な基礎観

【キーワード】

水の循環／富山湾の地形／プランクトン／酒と魚の関係／地物主義／多魚種性／貝文化(青バイ)／昆布締め／締め・熟成／旨味設計／鮮度偏重の転換／適正価格／価格二極化／職人不足／基礎教育／衛生管理／心(姿勢)／専門化

【主な内容要旨】

佐々木氏は、富山の寿司文化の基盤を「水」にあると明言する。
立山連峰からの水が酒を育て、海へ流れ、プランクトンを生み、それが魚を育てる。富山の魚の旨さは、この水循環構造の中で理解されるべきだとする。
従来、富山の寿司は「いかに新鮮な魚を早く提供するか」が価値の中心であった。しかし現在は、鮮度に加えて“旨味をどう引き出すか”が問われていると指摘する。締め・熟成・昆布締めなどの技法は、富山寿司が県外や海外と競争するうえで不可欠な方向性であり、鮮度一本型からの転換期にあるという認識が示された。
食材面では、富山湾の多魚種性が大きな強みであると語る。寿司に使用可能な魚種は非常に多く、単一の象徴魚種に依存しない文化であることが特徴である。また、青バイなど地域固有の貝文化にも言及し、富山の寿司は「土地の魚をどう使うか」という編集力によって成立していることが明らかとなった。
地物を使う理由については、「地方に来たら地方のものを食べる意味がある」という考えに基づく。富山の客だけでなく、県外客にも富山のものを出すべきであり、それが地域文化の価値を生むという立場である。
産業構造については、価格帯の二極化が進むと見立てる。高価格帯と中価格帯が役割を分ける方向にあり、持続には適正価格の設定と職人の待遇改善が不可欠であると述べる。人材不足は大きな課題であり、将来的には専門化が進む可能性が高いとの見解を示した。
教育に関しては、学校は入口として機能しうるが、最も重要なのは基礎であるとする。技術以前に「心」と衛生管理を徹底することが寿司文化継承の前提条件であるという認識が示された。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 富山寿司文化の基盤は「水循環」にある山の水→酒→魚→寿司という構造的連鎖
2. 「新鮮」から「旨味設計」への価値転換期にある
3. 富山は多魚種型寿司文化であり、単一スター魚種依存ではない
4. 産業は二極化し、適正価格設定と職人待遇改善が存続条件
5. 技術より前に「心」と「姿勢」が文化の核
6. 寿司文化の未来は「専門化」と「夢の提示」にかかっている

ヒアリングシート 2

ヒアリング対象者:本家歩寿司　酒井　正貴氏

ヒアリング実施日:2025 年 12 月 3 日

【主なテーマ】

・富山の寿司文化の特徴（他地域との違い）
・水・地形と寿司の関係
・多魚種性と仕入れ構造
・鮮度志向と目利きの感性
・魚種変化（海水温変動）
・観光客対応とリアルタイム性
・若手育成と人間力

【キーワード】

朝獲れ直送／港と店の近さ／立山連峰の水／高低差地形／プランクトン／多魚種（300～400 種）／浜ごとの違い／分散仕入れ／魚屋連携／鮮度志向文化／富山人の保守性／新魚種（ツムブリ・サワラ）／海水温上昇／目利きと寝かせ／職人の感性／リアルタイム情報／観光客ニーズ（ブリ・ノドグロ・白エビ）／押し付けない説明／製造・営業・販売一体／人間力／やる気重視育成

【主な内容要旨】

酒井氏は、富山の寿司文化の最大の特徴を「朝獲れ魚がその日のうちに届く地理条件」にあるとする。港から店までの距離が極めて近く、朝獲れの魚をそのまま寿司として提供できる環境は、他県とは明確に異なる強みである。

その背景には、立山連峰から富山湾までの急峻な高低差地形がある。山頂から海までの距離が短く、大量の清水が一気に流れ込むことでプランクトンが発生し、多様な魚種が育つ。水が良いことで、米・炊飯水・魚すべてが寿司に適した環境となっていると語る。

富山湾では 300～400 種類もの魚が水揚げされる。ブリ・ノドグロ・白エビなどの観光的象徴魚種に加え、アナゴ、コハダ、夏場のマグロなど、一般に知られていない魚も豊富である。仕入れは一つの浜に依存せず、県内各地の浜から分散的に仕入れ、魚屋との連携によって 10～15 種のネタを揃える構造である。

一方で、富山の消費者は「新鮮な魚をそのまま食べる」文化が強く、東京のように一手間加える文化は 30 年前には弱かったという。現在は、全国的に技術差は縮まっているが、富山には依然として鮮度志向の文化が根付いている。

近年は海水温の変化により、ツムブリやサワラなど従来少なかった魚種が増加している。こうした変化に対しては、地元客の保守性もあり、魚の特徴や脂の状態を説明しながら徐々に受け入れてもらう工夫を行っている。

目利きについては、「寝かせるかどうか」は最終的に職人の感性であり、明確な正解があるわけではないという。扱い続けることで判断力が養われ、自身の好みと経験が決め手となる。

観光客対応では、ブリ・ノドグロ・白エビの注文が多いが、特に喜ばれるのは「リアルタイム情報」である。「今年はブリが多い」「昨日は全然獲れなかった」など、現在進行形の海の情報は強い価値を持つ。一方で、富山の良さを押し付けるような説明は避け、聞かれたときに丁寧に答える姿勢を重視している。

若手育成については、技術以前に「やる気」と「人間力」が重要とする。現在は昔のような厳しい下積みは少なく、入ったらすぐ魚を触らせる実践型である。寿司職人は製造・営業・販売を一体で担う職業であり、カウンターに立ち、お客様から直接「美味しい」と言われる体験が最大の魅力であると語る。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 富山寿司文化の基盤は「港と店の近接性」による朝獲れ即提供構造である。
2. 立山連峰から富山湾への水循環が、多魚種性と食味を支えている。
3. 富山は「鮮度志向文化」が強く、技術より素材信頼型の歴史を持つ。
4. 海水温変動により魚種構成は変化しており、説明力が重要になる。
5. 目利きは理論だけでなく「感性と経験」による文化的技能である。
6. 観光客にはリアルタイム性が価値となる。
7. 継承には技術以上に「人間力」と対話力が必要である。

ヒアリングシート 3

ヒアリング対象者：富山県　知事政策局　政策推進室長　前山 巌氏

ヒアリング実施日：2025 年 12 月 3 日

【主なテーマ】

- 富山の地形・水環境が生む魚介と「天然のいけす」構造
- 多魚種性／鮮度と“仕事（手間）”の両立という技術観
- 「寿司といえば富山」戦略（寿司を起点に産業へ波及）
- 県民気質（PR の弱さ）と発信人材の必要性
- 人材育成（就業支援／養成機関の連携）と課題（高齢化・後継者）
- 教材化への期待（根拠ある“なぜ富山の寿司は旨いか”を語れるように）

【キーワード】

高低差 4000m／急峻地形／地下水・淡水流入／富山湾三層構造／寒流×暖流／定置網／プランクトン／海洋深層水（浸透水）／低温環境／多魚種（約 800 種・日本海 500 種の集積）／天然のいけす／近さ（漁場～都市）／鮮度文化／熟成・仕事（手間）／江戸前＝加工文化／寿司を起点としたブランド戦略／器（高岡銅器等）／酒（寿司に合う酒）／クラフト寿司（異業種連携）／県民の謙虚さ／PR パーソン化／発信力ある職人／お試し就職／寿司アカデミー（提携校）／卸と学校と店の連携／後継者不足／環境保全／インバウンド／寿司マップ／寿司月間・イベント化

【主な内容要旨】

前山氏は、富山の寿司文化の核を「立山連峰から富山湾へ至る約 4000m の高低差が生む水環境と、それに支えられた生態系」に置く。急峻な地形により地下水・河川水が豊富に湾へ流入し、水温・塩分の異なる三層構造が形成される。さらに寒流と暖流が交錯する地形条件が重なり、多様な魚介が集積する環境が整う。定置網はその魚の通り道に位置し、淡水由来の栄養を含む豊かな生態系のもと、魚はストレスが少ない状態で漁獲される。氏はこの仕組みを「天然のいけす」と表現する。

その結果、富山湾は高い多魚種性を有し、漁場と都市が近いことで「加工しなくても成立する鮮度文化」が根づいた。ただし、旨味は時間経過で立ち上がるため、鮮度だけでなく保管日数や提供タイミングを見極める職人技が不可欠である。富山寿司の価値は鮮度のみで完結せず、環境理解と技術運用が両輪となる。

施策面では、「寿司といえば富山」を入口に、米・酒・器・創作へと波及させる発信戦略を提示する。寿司は象徴性が高く、インバウンド誘引にも有効と位置づけられる。一方で、県民の謙虚さゆえに対外発信が弱いことが課題であり、寿司職人には地形・水・漁法まで語れる発信力が求められる。教材においても「なぜ富山の寿司は旨いのか」を地理・環境から論理的に示す必要がある。

人材育成では、試行的就業や寿司アカデミー提携校の整備など、卸・学校・店舗が連携する段階的育成モデルが進む。背景には後継者不足と環境保全という長期課題がある。今後は寿司月間や体験型イベントなどを通じ、官民連携で地域全体の発信を強化する方向性が示された。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 核は「高低差 4000m×地下水×湾の三層構造」：地形が水環境をつくり、多魚種性と旨さの前提を与える。
2. 「天然のいけす」は文化の説明装置：漁獲の仕組み（寒暖流・定置網・プランクトン）まで含めた循環モデルが教材の骨格になり得る。
3. 鮮度文化＋旨味設計（仕事）へ：近距離流通で鮮度が成立する一方、旨味の立ち上げを読む技術が価値を拡張する。
4. 寿司は“入口”で、産業へ波及する：米・魚介・器・酒・創作メニュー等を寿司起点で束ねることで、地域文化が立体化する。
5. 課題は発信力（県民気質）：美味しさの根拠を語れないと、価値が県外へ伝わらない。教育は“語れる人材”を育てるべき。
6. 人材導線は複線化が必要：お試し就業／養成校／卸・店舗連携等段階設計が継承の現実解となる。
7. 環境保全は文化の持続条件：温暖化・災害影響を踏まえ、変わるもの／変わらないものを読み替える視点が必要。

ヒアリングシート　4

ヒアリング対象者：富山県観光推進局　観光振興室　武末氏・重田氏

ヒアリング実施日：2025 年 12 月2日

【主なテーマ】

- 実習・イベント実施における施設打診の進め方（直接／県経由）
- 県内外での観光 PR イベントの実務（時期・準備期間・窓口）
- 「寿司」を起点とした観光戦略の現状と課題
- 観光の重点指標（観光消費額・滞在時間）
- 工芸・酒・体験との組み合わせによる商品造成
- 観光人材育成（富山観光塾）と教材連携の可能性

【キーワード】

直接打診／県施設は県経由が有効／とやま観光ナビ（イベント掲載）／県外 PR 中心（東京・大阪）／物産展準備は約半年／日本橋とやま館（約 3 か月前申請）／寿司を入口／鱒寿司の認知／差別化（意外性）／寿司形状デザート／観光列車連携／寿司×日本酒／寿司×高岡銅器／観光消費額／滞在型観光／宿泊促進／商品造成人材不足／体験型設計／富山観光塾／実践中心育成／教材連携

【主な内容要旨】

観光課としてまず整理されたのは、実習やイベント実施に向けた施設への打診方法である。原則としては各施設へ直接依頼することが基本であるが、県が関与する施設や県営施設の場合には、県を通した方が、調整が円滑になる場合があるとのことであった。目的やターゲットに応じて会場は選定されており、魚や寿司との親和性、観光客導線などを踏まえたケースバイケースの判断が行われている。

観光イベントの把握については、「とやま観光ナビ」にイベント情報が掲載されているが、一覧表として即時に提示できる形式ではない。連携を意図する場合は、掲載後ではなく、企画段階から接続することが現実的であるとの示唆があった。県主催イベントは県内よりも、東京・大阪など県外での PR（物産展等）が比較的多い。物産展等は商品設定やスペース調整を含め、概ね半年程度前から準備が始まる。日本橋とやま館におけるイベント実施は、規模にもよるが概ね三か月前の申請が目安となる。

観光戦略の観点では、「寿司といえば富山」という認知はまだ発展途上であり、全国的には北海道等が先に想起される状況にある。したがって、寿司単体での訴求よりも、他県と異なる切り口や意外性のある取り組みが必要であるとされた。例として、寿司形状のデザートなどの話題性のある展開や、観光列車での寿司提供など、複数要素を組み合わせた発信が挙げられた。

観光課として最も重視している指標は来訪者数のみではなく、「観光消費額」である。単なる通過観光ではなく、いかに県内での滞在時間を延ばし、宿泊につなげるかが重要である。寿司と日本酒の組み合わせはその中核になり得る。さらに、高岡銅器などの伝統工芸との連携により、地域資源を束ねた商品造成が求められている。

一方で課題として、こうした商品造成や体験設計を担う人材や組織が不足しているという認識が示された。宿泊事業者や飲食事業者も含め、単に提供するだけでなく、プラスアルファの体験を組み立てる力が必要とされている。

観光人材育成としては「富山観光塾」があり、講義と実践を組み合わせた育成が行われているが、固定的な教科書は存在せず、実践中心の構造である。本事業で作成予定の「富山を語る教材」については、観光側としても連携は望ましく、Win-Win の関係が築ける可能性があるとの前向きな姿勢が示された。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 寿司は観光の「入口」となり得るが、単独では弱く、他資源との組み合わせが不可欠である。
2. 富山の観光戦略は「来訪者数」よりも「滞在と消費」に重心がある。
3. 体験型・組み合わせ型の商品設計が文化の持続性を左右する。
4. 観光と寿司教育は「語れる人材」という点で接続可能である。
5. 教材整備は観光人材育成とも連動しうる戦略的資源となる。

ヒアリングシート 5

ヒアリング対象者:有限会社米山農産　代表取締役　米山 義隆氏

ヒアリング実施日:2025 年 12 月 15 日

【主なテーマ】

- 寿司を支える「米」と生産者の役割
- 農業経営の現状と教育の必要性
- 寿司・農業・観光を統合した地域モデルの可能性
- 海外展開と地域連携による価値発信

【キーワード】

水循環／黒部川水系／てんこもり寿司米／品種開発／価格と味のバランス／一次産業の経営課題／補助金依存構造／体験型教育／農業の魅力発信／若年層・女性参入／地域ブランド設計／国際展開／ストーリーテリング／人材循環モデル

【主な内容要旨】

本ヒアリングでは、富山の寿司文化を「魚」中心ではなく、「米・水・農業を含めた総合的な食文化」として捉える視点が強調された。富山県は黒部川水系をはじめとする清流と高度な水管理の歴史を有し、稲作に極めて適した地域である。この自然条件と先人の知恵が、現在の高品質な米づくりを支えている。

特に「てんこもり寿司米」の開発事例は象徴的である。寿司店のニーズ（価格・味・扱いやすさ）を踏まえ、カジュアルな食環境にも適応する品種開発が行われたことは、現代の寿司文化に即した農業の在り方を示している。品種改良には長期的な時間と労力を要し、安定した品質確保も容易ではないが、その背景こそが寿司の価値を支えている。

一方で、稲作は生産コスト高騰や補助金依存など厳しい経営環境に置かれている。消費者や若い世代が農業の現実を十分理解できていない点が課題であり、「生産の苦労」「価格の背景」「農業と食文化の関係」を分かりやすく伝える教育の必要性が指摘された。

さらに、学生を農業現場に招く体験型教育の有効性、女性や若年層に対し農業を「かっこいい」「誇れる仕事」として再提示する重要性も共有された。寿司・米・農業を軸に、観光体験、地域ブランド、人材育成を一体的に設計することで、富山独自の食文化モデルが構築できる可能性が示唆された。

海外展開については、香港・台湾などへの輸出経験を通じ、品質管理や安全基準への対応が重要課題であることが確認された。同時に、日本食需要の高い地域との継続的な交流・人材循環を含む国際連携の必要性が示された。

総じて、「寿司＝職人技」という理解を超え、「寿司を支える米・農業・地域の物語」をいかに教育と発信につなげるかが核心的論点であった。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 水系と稲作を基盤とする文化構造
   立山連峰から富山湾へ至る水循環が、寿司文化の基底層を形成している。
2. 生産と消費の間の認識ギャップ
   素材の豊かさに対し、理解と物語化が不足している。
3. 品種開発＝現代文化の再設計
   寿司米開発は、農業による寿司文化の未来設計である。
4. 教育・観光・農業の統合可能性
   体験と学びを接続することで持続可能な地域循環モデルが描ける。
5. 国際発信における物語性の重要性
   品質だけでなく、背景を語れる人材が価値を決定する。

ヒアリングシート 6

ヒアリング対象者：有限会社グリーンビジネス橋本　代表取締役　橋本 喜洋氏

ヒアリング実施日：2025 年 12 月 16 日

【主なテーマ】

- 富山の寿司文化における「米」の位置付けと多様性
- 栽培条件・土壌差が味に与える影響
- 気候変動が漁業資源へ与える影響
- 寿司・農業双方の人材不足と定着策
- 教育と現場（生産）をつなぐ仕組み

【キーワード】

地元米品種／寿司職人の嗜好差／土壌・栽培方法差／熟成米／気候変動と魚種変化／伝統→回転寿司への変化／寿司職人不足／稲作後継者不足／人材マッチング（Matchbox）／多世代参画／体験型教育／地元産と輸入の体感比較

【主な内容要旨】

橋本氏のヒアリングでは、富山の寿司文化が「魚」だけで語れないこと、特に米の品種・栽培条件・職人の嗜好差が寿司の味の多様性を形づくっている点が中心論点として示された。富山では、寿司店・職人ごとに好まれる米の条件が異なり、その差異が価値になりうる。加えて、土壌や栽培方法の違いが米の味・品質へ影響するという現場感覚が共有され、単に「県産米」というラベルでは捉えきれない“生産条件の差”が、寿司の表現を支える基盤として提示された。熟成米を用いる職人の事例も言及され、米の価値は収穫時点に固定されず、時間・保管・使い方を含む運用で最終品質が決まることが示唆される。

同時に、寿司文化の前提条件である漁業資源について、気候変動が漁獲量・魚種に影響を及ぼす可能性が議論された。寿司文化は“伝統の固定”ではなく、外部環境の変化に応じて調整され続けるものであり、提供形態も伝統的な手巻き寿司から回転寿司へ、さらに若年層の嗜好変化へ対応していく必要があるという見立てが示されている。

課題として重く共有されたのは、人材の担い手不足である。寿司業界では職人不足が顕在化し、農業分野でも稲作の後継者不足が深刻である。ここでは、単に「育てる」だけでなく、若年層が**入り、続けられる条件（働き方・支援・マッチング）**を整える必要が語られた。

Matchbox のような人材マッチングの活用、柔軟な働き方、経済的支援など、従来の徒弟的・属人的な継承モデルだけでは不足するという認識が読み取れる。

教育については、座学中心ではなく、農業や食料生産の現場を体験させることが重要とされ、多世代が関わる仕組みづくりの必要性も示された。特に、地元産と輸入食材の違いを“体感”として学ぶ設計が、食文化理解の質を変えるという意見は、教材設計やフィールド学習の中核に据えられる示唆である。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 寿司の多様性は「職人 × 米（品種・土壌・栽培・熟成）」で生成される
2. 気候変動は魚の層に影響し、文化の前提条件を変動させる外生要因
3. 人材不足は、農（供給）と寿司（加工・表現）の両層で同時進行する構造課題
4. 教育（体験）が、生産現場と消費・理解をつなぐ“媒介層”として機能する

ヒアリングシート 7

ヒアリング対象者：水橋漁業生産組合　代表理事　安部 久智氏

ヒアリング実施日：2025 年 12 月 17日

【主なテーマ】

- 富山湾における漁業活動の現状と資源特性
- 漁業運営上の現実的制約（ロジスティクス、機器等）
- 漁獲量減少と魚価上昇、自然環境変化の影響
- 伝統漁業・調理技術の継承と外部への開き方
- 寿司業界の人材育成と持続可能性

【キーワード】

季節ごとの魚種差／地域資源価値／運営制約（ロジ）／資源量制約／漁獲量減少（20 年）／魚価上昇／地震・気候変動影響／伝統漁法／体験機会の不足／釣り→加工→調理の学習モデル／若手定着／財政的持続可能性

【主な内容要旨】

安部氏のヒアリングでは、富山湾の漁業が持つ教育的価値と、その背後にある構造課題がセットで語られた。まず、富山湾は季節ごとに魚種や味の違いが大きく、地域資源としての価値が高い。こうした“季節性”は、寿司文化における旬の理解や、素材に合わせた技術・提供の変化を支える前提であり、学習資源としても豊かな厚みを持つ。

一方で、漁業運営にはロジスティクス面や資源量の制約など、現実的条件が複数存在することが共有された。漁業は理想論では回らず、機器利用や運営条件、現場の段取り、資源管理といった複合要件の上で成立する。教育プログラムを設計する際にも、体験の魅力だけでなく、現場側の制約条件と整合する設計が必要になる。

より本質的な課題として、過去 20 年間の漁獲量減少と魚価上昇が挙げられ、地震や気候変動など自然環境変化が漁業資源へ影響している点が議論された。これは寿司文化が「新鮮な魚」というイメージで語られがちな一方で、資源量や供給条件が変わりうるという現実を示している。文化を守るとは、現状維持ではなく、変化の中で持続可能な形へ“更新”することである、という含意が読み取れる。

また、地元漁師が持つ独自の漁法や調理方法は大きな魅力であるが、外部の人が触れる機会が限られている点が課題として示された。伝統を継承するには、閉じた内輪の継承だけでなく、外部へ学びの回路を開き、次世代や地域外へ伝える仕組みが必要になる。

教育的展開としては、学校団体向けに釣り・加工・調理までを体験できるプログラムの可能性が議論された。素材の獲得から食べるまでの一連を体験化することは、寿司を「提供物」ではなく「地域資源と人の営みの結果」として理解させる強い導線となる。加えて、寿司業界の人材育成・定着の仕組みづくり、働きたいと思える環境整備、自治体・関連機関との連携など、長期目標（人材育成）と事業の持続可能性（財政）の両立が重要論点として整理された。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 漁業は“旬・多魚種”という文化資源層を支える一方、資源制約という脆弱性も抱える
2. 自然環境変化（地震・気候変動）は、文化の基盤（供給）を揺らす外生ショック
3. 体験型学習は「獲る→加工→食べる」の連続性で、理解の深度を上げる
4. 人材育成は文化継承の最終課題であり、制度・環境整備と不可分

ヒアリングシート 8

ヒアリング対象者：新湊漁業協同組合　監事　野口 和宏氏

ヒアリング実施日：2026 年 1 月 7 日

【主なテーマ】

- 漁業コミュニティの人口動態とキャリア多様化
- 白エビ漁の協働・運営慣行
- 公正な収入確保と利益最大化の両立
- 寿司を核にした観光体験商品化（マップ・ツアー・体験）
- 異業種連携によるブランド価値向上

【キーワード】

県外参入／キャリア多様化／家族と進路選択／協働の歴史（1970 年代～）／相互扶助／利益最大化と公正分配／寿司マップ／寿司店ツアー／職人体験／高岡伝統工芸／酒蔵連携／体験型商品

【主な内容要旨】

野口氏のヒアリングは、白エビ漁を中心とした漁業コミュニティを、単なる生産現場ではなく「協働の文化」として捉え直す視点を提供している。まず、漁業コミュニティでは県外（関東など）出身者の参入が増えており、漁業から一般企業への就職、漁師の子どもが別進路を選ぶ動き、親の背中を見て継ぐ若者の存在など、複数のキャリアパスが並存している点が共有された。ここでは、担い手不足という単線の語りではなく、人口動態・家族・教育環境が進路選択に影響する複合構造が示されている。将来的には国際的視点を持つ漁業人材育成や、業界を越えた連携の重要性も論点として提示された。

運営面では、白エビ漁を中心に協力体制が語られた。各事業者で運営の違いはありつつも、「利益の最大化」と「漁師全体の公正な収入確保」という共通目標が確認され、1970 年代から続く協働の歴史が世代を超えて継承されていることが強調された。困難局面でも互いに支え合う関係性が地域漁業の持続性を支えるという点は、富山の文化構造を“個の名人”ではなく“集団の運営知”として把握する重要な材料となる。

また、寿司文化・観光との接続として、寿司マップ、寿司店ツアー、職人体験など「観光体験」商品開発の必要性が議論された。寿司単体で完結させず、伝統工芸（高岡）、日本酒蔵、地元企業との連携によって体験型商品の厚みを増す構想が示され、寿司を核に地域産業を束ねることでブランド価値向上が図れるという方向性が見える。これは、白エビという象徴食材を“食べる”だけでなく、“地域の営みの理解”へ引き上げる設計思想である。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 白エビ漁は「協働の歴史」が資源管理と収益配分を支える社会構造を形成している
2. 担い手問題は単なる不足ではなく、家族・教育・移動を含む人口動態の問題
3. 寿司×工芸×酒蔵×企業の連携で、体験の層が厚くなり地域ブランドが立ち上がる
4. “個の名人”より“共同運営の知”を可視化することが、文化発信の核となる

ヒアリングシート 9

ヒアリング対象者:トナミ醤油株式会社　代表取締役　宅間 崇宏 様氏

ヒアリング実施日:2026 年 1 月 7 日

【主なテーマ】

- 県内醤油生産の現状と縮小構造
- 醤油・味噌の歴史と東西の味の多様性
- 寿司観光の集客課題と継続性
- 価格戦略転換（低価格→品質・高付加価値）
- 伝統製法（昆布醤油）と事業継承、海外展開

【キーワード】

生産者数減少（30 年）／工程外部依存／地域産業基盤／東西の味差（県内東部・西部）／新幹線開業後の反動／オフシーズン対策／長時間労働／後継者不足／情報発信／体験コンテンツ／低価格→高付加価値転換／海外展開（豪州等）／ミシュラン連携事例／昆布醤油（無添加）／製造パートナー確保

【主な内容要旨】

宅間氏のヒアリングでは、醤油産業を「地域の発酵文化」であると同時に、「産業基盤が縮小する現実の中で再設計が迫られる領域」として捉える視点が示された。まず、富山県内の醤油生産は、多くの事業者が原料や工程の一部を外部に依存しており、完全な自社一貫生産は少数であるという現状が共有された。人口減少や産業構造の変化により、過去 30 年間で醤油生産者数が大幅に減少していることは、文化継承が“気持ち”だけでは成立しないことを示す。発酵文化を維持するには、産業としての足腰（担い手・設備・流通・収益）を再構築する必要がある。

次に、醤油・味噌の歴史的起源や東西への展開、油分と風味の関係などが議論され、富山県内でも東部・西部で味の傾向に差があることが示された。寿司文化と同様に、調味料も単一の「県らしさ」に回収できない。むしろ、味の差があること自体が地域の複層性であり、教材・観光の表現資源になりうる。

観光面では、新幹線開業直後に寿司観光への関心が高まったものの、その後参加者が減少し、継続的集客の難しさが課題として挙げられた。地元寿司店の巻き込み、若年層との接点づくり、オフシーズン需要の維持、長時間労働・後継者不足といった構造課題への対応が必要であり、情報発信と体験型コンテンツの充実が鍵と整理された。

さらに、価格戦略の転換に関する示唆が具体的である。リンゴジュース等の他製品事例を通じ、低価格から品質重視・高価格への転換が安定顧客獲得につながった経験が共有された。海外市場（オーストラリア中心）での展開や、ミシュラン星付きレストランと取引するフランス企業との連携事例は、「量」ではなく「品質・物語・信頼」で選ばれる市場の現実を示す。

昆布醤油については、添加物を用いず天然素材のみでつくる伝統製法のこだわりが共有された一方、信頼できる製造パートナー確保、伝統製法と現代生産体制の両立、家族経営の継続といった課題も明確化された。つまり、発酵文化は“守る”だけではなく、供給体制と市場戦略を含めて“成立させる”ことが必要という整理である。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 発酵文化は産業基盤（担い手・工程・収益）と不可分で、縮小構造が継承を脅かす
2. 県内東西の味差は「多様性」の証拠であり、教材・観光の表現資源になりうる
3. 寿司観光は一過性ブーム後の“継続設計”が核心（巻き込み・若年層接点・オフ期対策）
4. 品質重視・高付加価値への転換と、海外市場の視点が文化価値の検証装置となる
5. 伝統製法は、パートナー確保と現代生産体制の設計があって初めて持続可能になる

ヒアリングシート 10

ヒアリング対象者：山元醸造株式会社　代表取締役　山本　和代子氏

ヒアリング実施日：2025 年 12 月 22 日

【主なテーマ】

- 醤油の“味”を歴史・文化として教材化する意義
- 高岡の土地史と発酵文化の蓄積
- 老舗企業の継承と経営転換（品質・安全）
- 甘口醤油成立の背景（加賀藩・南蛮文化仮説）
- 海外市場と寿司・醤油の可能性
- 技能継承の方法（可視化）
-

【キーワード】

甘みとうま味／アミノ酸×糖分バランス／関東醤油との差／物語教材／高岡（城下町→商人と職人）／屋号文化／襲名／祭礼・自治／創業 1772（230 年）／ISO22000／大量生産→価値訴求／南蛮文化・キリシタン／砂糖文化／加賀料理／アジア親和性（ベトナム等）／寿司人気（海外）／人材循環モデル／見て覚える→動画・マニュアル化

【主な内容要旨】

山本氏のヒアリングは、「醤油の味を、成分や製法だけでなく“なぜこの味になったか”という歴史・文化の物語として教える」ことの重要性を強く示した。富山の醤油は甘みとうま味が特徴であり、アミノ酸と糖分のバランスが他地域と異なる。関東醤油との味の違いを、生活文化や歴史背景と接続して伝えることで、学習効果は大きく高まる。つまり、醤油を“知識”として教えるのではなく、“土地の歴史の結果として理解させる”教材設計が有効であるという整理である。

この物語性を支える基盤として、高岡という土地の特性が語られた。高岡は城下町として成立し、一国一城令による廃城後に「商人と職人の町」として再生してきた歴史を持つ。町名・屋号・祭礼・自治会などが近世から現在まで継承され、町全体が生きた歴史教材になっている。屋号文化や襲名といった、現代では希少な文化資源が残っていることが、発酵食品・醸造文化の土壌を支えたという視点は、寿司文化を支える“地域の記憶装置”としての町の存在を示している。

企業史として、ヤマゲン（山元醸造）は安永元年（1772）創業の老舗であり、代々の屋号や襲名を通じて地域と歴史を重ねてきた。近年は ISO22000 取得など品質・安全を軸とした経営転換を進め、大量生産・低価格から価値訴求・適正価格へのシフトが必要と認識されている。ここで重要なのは、伝統企業が“守る”だけでは持続できず、価値の語り方と価格の正当化（適正化）を再設計している点である。

甘口醤油成立の背景として、九州と北陸に共通する甘口文化が南蛮文化・キリシタン文化の影響を受けた可能性が示された。高山右近をはじめとするキリシタン大名や宣教師が加賀藩に西洋文化・技術をもたらし、砂糖文化・甘味料理・加賀料理などに影響が見られるという仮説は、「味から歴史を読み解く」教材の核になりうる。

海外市場については、富山の甘口醤油がアジア圏（ベトナム等）と味覚的親和性が高い点、海外で寿司が“おしゃれな日本食”として受け入れられ人気が高い点が共有された。富山県と特定地域との友好関係等を活かし、寿司職人の海外展開・人材循環モデルを描く可能性が示唆された。

継承面では、醤油製造現場の高齢化、若年参入の難しさが課題であり、技能継承は「見て覚える」から「マニュアル・動画による可視化」へ移行が必要とされた。寿司・醤油ともに、教育×動画×物語化が継承の鍵であるという結論が導かれている。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 味は歴史の痕跡であり、「成分」ではなく「成立理由」を教えると理解が深まる
2. 高岡の屋号・襲名・自治の文化が、発酵文化の継続基盤（地域の記憶装置）になっている
3. 老舗の持続には、品質保証（ISO 等）と価値訴求・適正価格の再設計が不可欠
4. 南蛮文化仮説は“味から歴史を読む”教材の強い導線となる
5. 技能継承は可視化（動画・マニュアル）と物語化の両輪で成立する

ヒアリングシート 11

ヒアリング対象者:安多酢店 代表 安多 広志氏

ヒアリング実施日:2026 年 1 月 8 日

【主なテーマ】

- 家族経営による酢づくりの継続と事業継承
- 寿司酢の地域嗜好(甘み・酸味・塩味)の差
- 米使用量による品質差とグレード
- 市場縮小下での顧客ニーズ対応
- 富山の寿司体験価値を高めるストーリー設計

【キーワード】

家族経営／創業者逝去後の継承／高齢代表(90 歳)／赤酢(粕酢)／米酢／米使用量＝コク・風味／地域別の寿司酢嗜好／砂糖ブレンド／業態別開発／品質維持と拡大の難しさ／物語性／職人教育／体験価値設計

【主な内容要旨】

安多氏のヒアリングは、寿司の味の根幹を支える「酢」に焦点を当て、地域文化・市場環境・家業継承の三層を同時に示した。まず、安多酢店は 30 年以上にわたり寿司店や中華料理店など多様な業態に酢を製造販売してきた家族経営企業であり、業界縮小の中でも顧客基盤を守り続けてきた経緯が共有された。創業者の死後、母親が事業を引き継ぎ、現在は高齢(90 歳)となった代表が引退を視野に入れつつも、息子夫婦の支援で可能な範囲で関与している現状は、地域の味を支える事業がいかに家族的継承に依存しているかを示す。

技術・文化面では、寿司に用いられる酢が米酢だけでなく、酒粕由来の赤酢(粕酢)など多様であること、また使用する米の量が酢の風味やコクに大きく影響し、米使用量が多いほど力強い味わいになる点が説明された。寿司酢の“格”は、単なる酸味の強弱ではなく、原料投入と時間・手間の積層によって生まれることが読み取れる。

さらに重要なのは、寿司酢の甘さ・配合が地域ごとに大きく異なるという指摘である。甘みを重視する地域、塩味や酸味を強調する地域があり、米酢のみのケース、砂糖を加えたブレンドなど、寿司酢の構成が地域文化と密接に結びついている。つまり、寿司の地域差はネタや握りだけでなく、調味の設計(酢)が文化として内在している。教材化の観点では、寿司の味の違いを「ネタ」ではなく「酢の設計思想」から読み解くことで、より深い文化理解へ導ける可能性がある。

市場対応としては、顧客ニーズの多様化と市場変化への柔軟な対応が課題として挙げられた。寿司店向けの専門的な酢の開発を含め、地域・業態ごとに異なる要望に応える必要がある一方、品質を維持しながら生産規模を拡大する難しさも共有されている。

富山の寿司文化の将来に向けては、富山米や地元農産物といった地域資源を活かした「物語性」のある寿司文化づくりが議論され、次世代寿司職人育成、市場拡大の可能性が示された。伝統的寿司店減少や回転寿司チェーン台頭といった変化を踏まえ、富山ならではの価値再定義が必要であり、ストーリーテリング・運営力・職人教育を通じて体験価値を高めることが重要と整理された。全国の成功チェーンの事例から学びつつ、富山発の文化として再成長させる視点である。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 寿司の地域性は「酢の設計(甘み・酸味・塩味)」という深層に宿る
2. 原料(米使用量)と手間が味の格を規定し、価値の説明可能性(教材化余地)が大きい
3. 家族経営の継承問題は“味の継承”と直結する産業文化課題
4. 物語化×運営力×職人教育で、寿司体験価値を高付加価値化できる

ヒアリングシート 12

ヒアリング対象者：富山県酒造組合 代表理事 桝田 隆一郎氏（桝田酒造店 代表取締役）

ヒアリング実施日：2025 年 12 月 18 日

【主なテーマ】

- 富山の食文化の本質と「多様性」
- 「文化」という言葉の再定義
- 素材ポテンシャルと物語不足
- 寿司を突破口とした地域発信戦略
- リーダーと人材育成の重要性

【キーワード】

多様性／東西文化交差点／海と山の共存／文化の定義／素材ポテンシャル／物語欠如／ブランド戦略／寿司ハブ論／リーダー形成／世界視点人材

【主な内容要旨】

桝田氏は、富山の最大の特性を「多様性」であると位置付けた。富山は西日本的な甘めの味付けと、東日本的な繊細な白身魚文化が同時に存在し、海と山の資源が極めて近接している。地理的・歴史的に東西の分岐点に位置することが、食と酒の多様な様式を併存させてきた。

しかしその一方で、「富山らしさ」を単一の様式や味覚で定義することは困難であると指摘された。この“定義の難しさ”こそが富山の構造的特徴である。

さらに、「食文化」という言葉そのものへの問題提起がなされた。魚を切る、焼くといった行為をそのまま文化と呼ぶことへの疑問である。本質的な文化とは、単なる技法ではなく、価値観や思想、意図を伴って形成されるものであるという視点が示された。

富山の素材（魚・水・米）のポテンシャルは世界水準であり、朝獲れの魚をその日のうちに食べられる鮮度は圧倒的である。しかし、その価値が物語として十分に語られていない。日本酒業界においても、精米歩合や創業年数といったスペック情報に終始し、消費者に響く背景が不足しているという反省が共有された。

そこで提示されたのが、「寿司を突破口とする戦略」である。寿司は世界的に理解されやすく、強い象徴性を持つコンテンツである。寿司そのものを売るのではなく、「なぜ富山の寿司が成立するのか」という背景を語ることによって、富山全体の自然・人・歴史へと関心を広げることが可能になる。

最終的に最も重要なのは「人」であると強調された。文化は自然に発生するものではなく、理念とビジョンを持ったリーダーによって形成される。分野を越えて人をつなぐ存在、世界視点で価値を語れる人材の育成こそが、富山の食と酒を未来へつなぐ鍵である。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 多様性は結果ではなく構造そのもの
   東西交差点という地理的条件が文化的複層性を生み出している。
2. 文化は自然発生しない
   明確なビジョンとリーダーの存在が文化形成を加速させる。
3. 素材ポテンシャルと物語の断絶
   価値はあるが、語られていないという構造的課題。
4. 寿司は“ハブ”として機能する
   寿司を入口に、米・水・酒・歴史へ接続できる。
5. 人材育成が最終層に位置する
   構造の頂点は「語れる人」である。

ヒアリングシート 13

ヒアリング対象者：富山市民芸館 館長 坂森 幹浩 氏

ヒアリング実施日：2025 年 1 月 23 日

【主なテーマ】

- 富山の寿司文化の歴史変遷（戦後～現代）
- 寿司店・魚屋・漁業の関係性
- 流通・冷蔵・交通の進展が与えた影響
- 代表食材の普及プロセス（白エビ等）
- 史資料からの再検証と継承の方法

【キーワード】

江戸前→現代チェーン／個人店減少（約 80 年）／寿司店×魚屋一体／地元海面・河川漁業／保存・流通制約／鮎寿司→マス寿司（明治末期）／冷蔵・交通インフラ／白エビの普及の時間差／印刷資料（地図・カレンダー・広告）／3～4km 圏集中／東西混在／加賀藩影響／空襲・素材・容器変遷（ガラス→プラ）／教育×地域連携

【主な内容要旨】

坂森氏のヒアリングは、富山の寿司文化を「現代のブーム」ではなく、流通・産業構造・生活様式の変化の中で形成されてきた歴史的過程として捉える枠組みを提示した。まず、富山における寿司文化は、伝統的な江戸前寿司から現代のコンベヤーベルト寿司（チェーン）へ移行しており、戦後約 80 年の間に個人経営の寿司店が徐々に減少し、現代的チェーンが広がってきた過程が共有された。寿司の“形”は固定ではなく、外食産業の発展や生活様式の変化に応じて変わってきた。

また、富山は「ます寿司」のイメージが強い一方で、寿司文化の基盤には地元の海面・河川漁業、漁協、そして寿司店と魚屋の関係がある。歴史的には寿司店と魚屋が一体となって営業していた例が多く、仕入れから加工・販売まで地域内で完結する仕組みが存在していたことは、寿司文化が“店内の技術”だけでなく“地域の供給網”で成立していたことを示す。

同時に、立地として日本海に近く多様な魚種が得られる一方で、かつては流通・保存技術の制約から、常に新鮮な魚が市中で消費できたわけではない点が指摘された。ここが重要で、富山の寿司文化を「新鮮さ」だけで説明すると歴史を取り逃がす。むしろ、技術・交通・冷蔵の進展が“新鮮さを日常化”したという構造理解が必要になる。

素材変化と流通進展に関しては、明治時代末期に鮎（川魚）寿司からマス（サーモン）寿司へ移行した経緯が紹介された。これは好みの変化だけでなく、供給・流通条件の変化と密接である。冷蔵技術や交通インフラの発達により魚の流通が改善され、一般家庭や外食における寿司消費が広がったことが、現在の寿司文化形成につながっているという整理は、文化を“技術史”として見る視点を与える。白エビについても、現在では代表食材だが、当初は専門市場中心に流通し、一般的食材として普及するまで時間を要したことが確認された。つまり、象徴食材は最初から象徴だったのではなく、流通・評価・需要形成を経て象徴化していく。

さらに史料調査として、明治期から昭和初期の寿司店・魚屋の実態把握には、地図・カレンダー・広告物など印刷資料が有効であること、当時は交通手段制約から半径 3～4km 圏内に集中していたという指摘があった。これは寿司文化が都市内の移動可能圏と結びついて形成されたことを示す。

東西の影響については、富山寿司文化が東日本的要素と西日本的要素を併せ持ち、西部では加賀藩由来の影響が色濃いことが共有された。一方で昆布などの起源整理は単純化せず、交易や時代背景を踏まえ慎重に整理すべきという意見が示された。加えて、戦時中の空襲、生産コスト変化、素材・容器の変遷（ガラス→プラスチック）によって失われた技術や慣習もある。だからこそ教育・地域連携を通じて寿司文化を再評価し、継承していく重要性が強調された。

【富山の文化構造上の示唆】

1. 寿司文化は“技術（冷蔵・交通）×産業（外食）×生活様式”の変化で形を変えてきた
2. 寿司店と魚屋の一体構造は、文化が地域供給網で成立していたことを示す
3. 象徴食材（白エビ等）は、流通と評価の時間を経て象徴化する
4. 史料（地図・広告等）から“都市圏と文化形成”の関係が再構築できる
5. 東西混在は富山の構造特性だが、起源の単純化は避け、交易史として整理する必要がある

添付資料 2-4 ：富山の寿司文化　文化構造マップ（設計案）

本資料は、調査 2 の結果を踏まえ、富山の寿司文化を「水」を起点とした循環構造として整理した文化構造マップの設計案である。寿司文化を構成する要素を分断せず、相互関係として可視化することを目的とする。

富山の寿司文化：教材・発信用　文化構造マップ　設計案（6 枚構成）

- すべてのページが「水」に接続する
- 知識を断片化せず、構造として理解させる
- ヒアリング・写真・音声・映像を自然に差し込める
- 教材・展示・発信へ展開可能な汎用構造

【コンセプト】 水からはじまる、富山の寿司文化 ― 山・海・発酵・技・暮らしの循環構造 ―

富山の寿司文化は、特定の名店や名人によって成立したものではなく、地理条件・水・食材・技術・暮らし・歴史が重なり合って形成されてきた地域文化である。
本設計案は、この寿司文化を「水」を起点とした構造として体系的に可視化することを目的とする。

【MAP 1】 地理と水循環（導入・前提条件）

タイトル：山と海が最短距離でつながる土地・富山
役割：　文化の前提条件を共有する導入ページ
構成要素

- 日本列島における富山の位置（東西文化の接点）
- 立山連峰・急峻な河川・富山湾（急深湾）
- 山→川→海へと至る水循環
- 立山連峰の雪解け水
- 超軟水
- 海洋深層水

富山は、山と海が最短距離で水により結ばれた稀有な土地である。

【MAP 2】 全体構造マップ（文化の骨格）

タイトル：水からはじまる、富山の寿司文化
役割：　これから学ぶ内容の「全体像」を示す核となる 1 枚
構造

- 中央：水
- 周囲に循環配置

自然環境／食材／技術／暮らし／歴史・価値観
寿司文化は、水を起点とする循環構造で成立している。

【MAP 3】魚と富山湾（自然条件）

タイトル：富山湾が生む、鮮度と多様性

役割　　：自然条件としての「海」を理解する

構成要素

- 急深湾
- 季節性
- 白えび／ホタルイカ／ぶり／ズワイガニ など

富山の寿司は、湾の構造が味を決めている。

【MAP 4】米・発酵・技術（人の技が介在する層）

タイトル：水が技術を育てる

役割　　：人が介在する文化層の理解

構成要素

- 水 × 米
- 水 × 発酵（醤油・酢・酒）
- 低塩・旨味・キレ

技術は、水という条件に適応して洗練されてきた。

【MAP 5】暮らし・寿司屋の歴史・価値観（文化の完成）

タイトル：寿司は、暮らしと職業文化の結晶である

役割　　：寿司文化を「完成した文化」として捉える

構成要素

- 郷土料理（ます寿司・かぶら寿し）
- 器（錫・漆・感覚）
- 行商 → 店舗 → 現代寿司屋

寿司職人とは、技術と文化を担う職業である。



文化構造マップのイメージ

添付資料 2-5：富山の寿司文化ストーリー草案

本草案は、文化構造マップで整理した内容をもとに、富山の寿司文化を体系的かつ物語的に伝えるためのストーリー構成案である。教育や地域発信における導入コンテンツとしての活用を想定している。

富山の寿司文化ストーリー草案
― 水からはじまる、文化のかたち ―

1. 山と海をつなぐ水の物語

富山の寿司文化は、一枚の寿司や一人の職人から始まったものではない。
その起点は、立山連峰に降り積もる雪と、そこから生まれる水にある。
日本海から最短距離でそびえ立つ立山連峰。
この急峻な地形は、雪解け水を一気に川へと流し、やがて富山湾へと注ぎ込む。
山と海が、水によって直結するこの土地条件こそが、富山の食文化の前提となってきた。
富山は、山の文化と海の文化が交わる場所であり、
水はその両者をつなぐ媒介として、自然と人の営みを支えてきた。

2. 水が育てる富山湾の恵み

富山湾は「天然のいけす」と呼ばれる。
その理由は、魚が多いからではなく、魚が育つ条件がそろっているからである。
急深な湾、季節ごとに入れ替わる魚種、
そして山から流れ込む豊富な栄養分を含んだ水。
これらが重なり合うことで、鮮度と多様性を兼ね備えた魚介が育まれてきた。
富山の寿司が評価される背景には、
職人の技術以前に、この湾の構造そのものが存在している。

3. 水が技術を育てる

富山の水は、魚だけでなく、人の技術にも影響を与えてきた。
軟水であることは、米づくりに適し、
その米は、美味しい水で炊かれることで寿司飯となる。
さらに、水は酢、醤油、酒といった発酵文化にも深く関わり、
富山ならではの低塩でキレのある味わいを形づくってきた。
技術とは、万能なものではない。
素材条件に適応しながら磨かれていくものである。
富山の寿司技術は、水という条件の中で洗練されてきた技術なのである。

4. 暮らしの中にあった寿司

寿司は、ある日突然生まれた料理ではない。
その背景には、保存、発酵、行事といった暮らしの知恵がある。

ます寿司やかぶら寿しに代表される郷土料理は、
水と食材を活かしながら、季節や生活に寄り添ってきた食文化である。
寿司は、こうした日常の積み重ねの延長線上に位置づけられる。
富山の寿司文化は、特別な場だけでなく、
人々の生活の中で育まれてきた文化なのである。

5. 寿司という文化を担う人

やがて寿司は、屋台から店舗へ、
そして現代の寿司屋という形へと姿を変えていく。
器や空間、美意識が加わり、
寿司は味覚だけでなく、体験として提供されるようになった。
そこには、自然への敬意、誠実な仕事、地域への誇りといった価値観が宿っている。
寿司職人とは、単に技術を持つ人ではない。
水から始まる文化の循環を理解し、
それを次の世代へと手渡していく存在である。

6. 次世代へ伝えるために

富山の寿司文化を未来へ伝えていくためには、
技術や味だけでなく、その背景にある環境や価値観を含めて伝える必要がある。
本ストーリーは、水を起点とした文化構造の理解を促すための導入として、
教育や地域発信に活用されることを想定している。
寿司を通して、地域の文化や人の営みを知ることは、
その土地で生きることの意味を考えることにもつながっていく。



















富山の寿司文化ストーリーイメージ

第 3 節　調査 3:寿司職人インタビュー・技術観察　報告書

1. 調査の背景と目的

本調査は、富山県内における寿司文化の担い手である寿司職人を対象に、職人の思考・技能・価値観・作法を体系的に記録することを目的として実施したものである。
寿司は技術体系として継承されてきた一方で、その背景には地域資源への理解、顧客との関係性、経営観、職業倫理といった多層的要素が存在する。しかし、これらは従来、暗黙知として個人の経験の中に留まることが多く、教育資源として体系化される機会は限られていた。
本調査では、寿司職人の実践知を可視化し、以下を主たる目的とした。

- 技術と精神性を融合した教育素材の基礎資料とすること
- 将来的な動画教材開発の基盤を整備すること

2. 調査対象

県内寿司職人　9名
（年齢層・店舗形態・地域の異なる職人を選定）

3. 調査手法

- 半構造化インタビュー（質問項目は添付資料 3-1）
- 職場観察（仕込み・接客・仕入れ等の現場確認）
- 音声録音および動画撮影
- 必要に応じた補足ヒアリング

4. 調査項目

主な調査項目は以下のとおりである。

- なぜ寿司職人になったか（キャリア形成・動機）
- 技術観・修業観
- 富山の寿司の捉え方
- 素材（魚・米・水）との向き合い方
- 客との関係性・接客観
- 経営観・継承観
- 職人として大切にしている価値観

5. 分析方法

収録データをもとに、以下の観点で整理・分析を行った。

1. 共通する価値観の抽出

2. 世代・地域・店舗形態による多様性の整理
3. 技術要素の分類（基礎技術・応用技術・地域特有技術）
4. 教育導入可能な内容の抽出
5. 寿司職人ストーリー化（添付資料 3-1）

6. 調査結果

（1）共通して確認された要素

県内寿司職人９名（地域を異にする店舗）への半構造化インタビューおよび技術観察の分析の結果、以下の点が共通項として確認された。

- 寿司は単なる技術ではなく、「地域をどう理解し、どう語るか」という姿勢を含む文化実践であること
- 富山の水・魚・米という地域条件への深い理解が前提となっていること
- 鮮度のみならず、熟成や手当てなど“ひと手間”を加える意識が重視されていること
- 職人の役割は「握ること」にとどまらず、顧客との関係性を築くことにあること

これらは地域が異なっても共有される基盤的要素であることが確認された。

（2）地域差から確認された構造

本調査では世代差ではなく、立地・商圏の異なる地域の職人を対象とした。その結果、以下の点が明らかとなった。

- 同じ富山県内であっても、立地（都市部・観光地・地元密着型）により寿司の語り方や提供スタイルが異なること
- 仕入れ経路（市場・漁師直・仲買経由）により、扱う魚種や季節表現が変化すること
- 顧客層の違いにより、価格設定や説明方法、接客スタイルが変化すること
- 経営規模や商圏構造が、寿司の表現方法や文化の見せ方に影響を与えていること
-

すなわち、富山の寿司文化は単一様式ではなく、地域条件と商圏構造に応じて可変的に展開する文化であることが明らかとなった。

（3）教育的示唆

寿司職人育成においては、単なる調理技術の習得にとどまらず、以下を統合的に育成する教育設計が必要であることが確認された。

- 地域理解
- 素材理解

- 顧客理解

これらを統合的に育成する教育設計が必要であることが確認された。
富山の寿司文化は固定的な様式ではなく、地域条件の上に各職人が更新し続ける動的文化であることが明らかとなり、教育においても「唯一の正解」を教える構造ではなく、地域に応じて応答する力を育成する必要があることが示唆された。

7. 総括 ―寿司職人ストーリーの教育的視点

本調査を通じ、寿司教育において重要なのは、技術の習得のみならず、「地域理解」「素材理解」「顧客理解」を含む総合的な姿勢の育成であることが明らかとなった。
また、富山の寿司文化は固定的な様式ではなく、地域条件を基盤として各職人が更新し続ける動的文化であることが確認された。
したがって教育においても、唯一の正解を教える構造ではなく、地域や顧客に応答できる判断力を養う設計が求められる。

8. 今後に向けて

本調査において、富山県内の地域を異にする寿司職人へのインタビューおよび技術観察から得られた知見をもとに、寿司技術を単なる手順としてではなく、「地域理解・素材理解・顧客理解を含む総合的実践」として位置づけた教材化を行う。
具体的には、以下を通じて、学習者の共感および内発的動機づけを促進する。

- 職人の思考や技術観、継承観を可視化した映像教材の開発
- 職人ストーリーを活用した対話型教材（ケーススタディ）の構築

また、実技指導においては、握りや所作の解説にとどまらず、「つけ場での振る舞い」や「顧客からどのように見えるか」という対人視点を組み込み、技術とコミュニケーションを統合した教育設計とする。
これにより、固定的な様式の再現ではなく、地域条件や顧客層に応答できる職人としての主体性と個性の形成を支援する。
今後は、本調査で得られた記録を段階的に教育カリキュラムへ導入し、基礎技術の習得と並行して、地域を語れる職人の育成を目指す。

添付資料 3-1：半構造化インタビューの質問項目

Ⅰ．富山の寿司文化観・哲学

1. 富山の寿司文化の特徴や、他地域との違いをどのように感じますか？
2. ご自身の寿司づくりでこだわっていることとは何ですか？
3. 富山の自然や食材（魚・米・水など）は、どのように寿司に生かされていますか？
4. 富山ならではの仕込みや握りの技術にはどのようなものがありますか？
5. 地元魚介の扱い方で、仕入れの方法、調理の工夫、提供時の演出など、こだわっていることは何ですか？
6. 富山の職人文化や地域の気質は、寿司店のあり方にどのように影響していますか？

Ⅱ．人材確保と後継者育成

5. 現在、人材確保や後継者育成の現状をどのように感じていますか？
   （例：担い手不足、魅力発信不足、労働環境、教育機関の不足など）
6. 若手を採用・育成する上で、特に難しさを感じる点は何でしょうか？
   （例：意欲・定着・技術・労働環境・待遇など）
7. 富山の寿司業界全体として、若手や外部人材を受け入れる土壌は整っていると思いますか？
8. 自分の経験を踏まえて、「職人を育てる」うえで最も大切だと思うことは何ですか？

Ⅲ．顧客・社会の変化への対応

9. お客様や観光客のニーズ・価値観は、この 10 年でどのように変化してきましたか？
10. SNS やメディア発信を含め、接客や店舗運営における「伝え方」「見せ方」は変化していますか？
11. 観光客への対応で、外国語対応など重視していることはありますか？
12. 富山の寿司を「発信する」ときに意識していること、または難しさを感じることはありますか？
13. 観光や地域イベントとの連携について、現場としての課題や可能性を教えてください。

Ⅳ．教育・地域連携への期待

14. 若手職人の教育の機会として、学校教育（専門学校・地域プログラムなど）に期待することはありますか？
15. 学校教育や地域の研修機関と連携して「地域に根ざした職人教育」を行うとしたら、どのような形が理想だと思いますか？
   （例：インターン／共同授業／店舗体験受け入れ／文化講座など）
16. 学校側に「こういう職人を育ててほしい」という具体的な要望があれば教えてください。

Ⅴ．未来へのビジョン

17. 今後、富山の寿司文化を次世代にどのように継承していきたいと考えていますか？
18. ご自身の店として、地域や教育とどんな形で関わっていきたいですか？
19. 「富山の寿司文化を世界へ」と考えたとき、どんな発信や連携が必要だと思いますか？
20. 最後に、若い世代やこれから寿司を学ぶ人たちに伝えたいメッセージをお願いします。

第 4 節　調査4：地域連携・実習先候補の調査　報告書

1. 調査の背景と目的

本調査は、寿司教育を題材とした実習・発信型教育を、地域の観光施設や地域イベント等と連携して実施する可能性を検討することを目的として実施した。
本事業では、校内完結型の実習にとどまらず、地域社会と接続したフィールド型学習の展開を視野に入れている。そのため、受け入れ施設側の条件や制約を事前に把握し、実施モデル検討のための基礎資料を整備する必要がある。
本調査は、以下の点を明らかにすることを目的とした。

- 観光施設や地域イベント等において、実習・発信型教育を実施できる可能性の把握
- 寿司実演・体験といった教育活動と、各施設の来訪者層・施設特性との適合性の整理
- 地域観光や地域資源の発信と連動した教育展開の可能性の検討

これらを踏まえ、今後のカリキュラム設計および実地実習（フィールド型学習）における実施モデル検討の基礎資料とすることを目的とした。

2. 調査対象および調査方法

2-1　アンケート調査

2-1-1 調査対象

調査対象をとして富山県内の観光施設・道の駅・物販施設・観光協会・旅館・ホテル、県外の富山県の観光施設から受け入れ先候補リストを作成した。（添付資料 4-1）

2-1-2　調査方法

アンケート調査は、候補先として整理した施設・団体すべてに対して実施し、実習・発信型教育の受け入れ可能性および連携条件について幅広く把握を行った。
アンケート調査票（添付資料 4-2）を作成し、アンケートを行った。
アンケート調査の、主な調査項目は以下のとおりである。

- 寿司実演・体験型企画の実施可否
- 使用可能なスペース・設備条件
- 来訪者層およびイベント実施状況
- 地域の魅力発信・観光施策との連携可能性
- 実施にあたっての期待点および懸念事項

2-1-3 調査結果（添付資料 4-3）

アンケート調査の結果、実習・発信型教育との連携については、地域の魅力発信や新たな来訪動機の創出につながる可能性があるとして、一定の関心が示された。
受け入れ内容としては、寿司の本格的な調理実習よりも、来訪者向けの実演、簡易的な体験、教育活動の様子を発信する取り組みなどが現実的であるとの意見が多く見られた。一方で、生ものの取り扱い、衛生管理、火気使用、繁忙期の対応については慎重な姿勢が示され、実施にあたっては条件整理が不可欠であることが確認された。

2-2 現地調査（添付資料 4-4）

現地調査は、アンケート調査結果を補完する目的で一部施設については現地調査を実施した。この調査は、現時点での受け入れ可否や受諾を得ることを目的としたものではなく、将来的な実習・発信型教育の実施可能性を検討するための基礎情報収集として位置づけている。主に、イベント実施が可能な空間の有無、来訪者の滞留状況、動線、運営上の制約条件等について確認を行った。
調査対象は、実習等の実施環境の実態把握を目的として、道の駅を中心としたイベント開催の可能性のある施設、スーパーマーケットなどとし、以下の施設において実施した。

- 道の駅氷見番屋
- まるごと射水
- 新湊きっときと市場
- 道の駅砺波
- 高岡おとぎの国公園
- スーパーマーケット（黒崎屋、大阪屋、アルビスなど）

3. 調査結果の分析および考察

3-1 受け入れ施設の特徴整理

調査対象となった施設は、旅館・ホテル、観光施設、道の駅、観光協会など多様であり、それぞれに来訪者層や運営目的、空間条件が異なることが確認された。
一方で、多くの施設に共通して、以下のような課題意識や関心が見られた。

- 来訪者向けの体験価値向上
- 地域資源や食文化の発信
- 既存イベントの魅力強化

実習・発信型教育との親和性は一定程度高いことがうかがえた。

3-2 実習・発信型教育との連携可能性

寿司の実演・簡易体験、食文化の解説、学生による情報発信といった活動について、「条件付きで実施可能」「内容次第で前向きに検討できる」とする回答が多く見られた。特に、以下は、教育活動を既存事業の延長として位置づけられる可能性が高いことが確認された。

- 多目的スペースや宴会場を有する旅館・ホテル
- 体験型イベントの実績がある観光施設
- 地域 PR を担う観光協会

一方、火気使用や生ものの取り扱い、衛生管理責任などについては慎重な意見も多く、本格的な調理実習ではなく、実演・解説・簡易体験を中心とした段階的導入が現実的であると考えられる。

3-3 地域観光との融合可能性

多くの回答で、学生による寿司教育活動を以下につながる取り組みとして評価する声が見られた。

- 地域観光の魅力発信
- 来訪者満足度の向上
- 次世代への食文化継承
-

特に、観光協会やイベント主催者からは、既存イベントへの部分的な組み込みや、オフシーズンの集客施策としての活用など、観光施策と教育活動を組み合わせた展開の可能性が示唆された。

3-4 課題と留意点

一方で、以下のような課題も明確になった。

- 繁忙期には対応が難しい施設が多いこと
- 衛生管理・安全管理に関する責任分担の整理が必要であること
- 実施内容・規模に応じた事前調整の重要性

これらを踏まえ、実施にあたっては施設側の負担を最小限に抑えたプログラム設計と、教育側による運営体制・安全管理の明確化が不可欠である。

3-5 考察

これらの結果から、実習・発信型教育の受け入れ可否を個別施設ごとに先行して判断することは現実的ではなく、まず教育側において実習方法および実習内容を具体化し、その内容が各施設の制約条件とどの程度整合するかを整理する必要があることが明らかとなった。
特に、本格的な調理実習を前提とした検討では、衛生管理や火気使用等の制約が大きい一方、寿司の実演、簡易体験、食文化解説、情報発信といった内容については、条件次第で実施可能性が想定される傾向が確認された。
このことから、本調査の分析段階においては、受け入れ先を先に確定するのではなく、実習内容を段階的に整理した上で、受け入れ可能性を検討・打診するプロセスが適切であるとの整理に至った。

4. 調査総括と今後に向けて

4-1 総括

本調査は、観光施設・道の駅・旅館ホテル・観光協会等 84 施設へのアンケート調査（有効回答 22 件）および現地調査 6 拠点を通じて、寿司教育を題材とした実習・発信型教育の地域連携可能性を把握したものである。
その結果、地域連携型の実習・発信型教育に対しては一定の関心が示された一方で、生ものの取り扱い、衛生管理責任、火気使用、繁忙期対応など、実施にあたっての制約条件が多岐にわたることが明らかとなった。
特に、本格的な調理実習を前提とした受け入れは慎重な姿勢が多く見られたが、寿司の実演、簡易体験、食文化解説、学生による情報発信等については、条件次第で実施可能性があるとの回答が確認された。
これらの結果から、受け入れ可否を個別施設ごとに先行して判断することは現実的ではなく、まず教育側において実習内容を具体化・段階化し、その内容が施設条件とどの程度整合するかを整理することが重要であるとの整理に至った。

4-2 今後の展開（実習モデル構築への反映）

本調査結果を踏まえ、地域連携型の実習カリキュラムは、施設側負担を最小化しながら実装可能性を高める「段階的導入モデル」として設計する。

(1) 地域連携型・現場実習カリキュラムの設計方針（段階導入）

本格的な調理実習の可否を前提とせず、実装可能性の高い活動から導入する。

Stage 1：発信・解説型（低負荷）

観光施設・観光協会・イベント等において、富山の食文化や旬の魚介、地域資源を来訪者に“語れる”解説・展示・PR 活動を実施する。

Stage 2：実演・デモ型（中負荷）

道の駅・市場・ホテル等の多目的スペースを活用し、衛生・動線を確保した上で、寿司の所作や素材説明を伴う実演を行う。

Stage 3：簡易体験型（条件付き）

火気を使用しない形式や、施設負担の少ない内容に限定し、来訪者参加型の簡易体験を実施する。

Stage 4：提供補助・運営参加型（限定実装）

旅館・ホテル等での夕食提供補助や現場オペレーションへの参加は、責任範囲・衛生管理体制・実施時期等が整う場合に限定して実施する。

このように段階設計することで、「リアルな接客・応対力を育む」実習を、施設側の制約と整合させながら現実的に展開する。

(2)施設類型別モデル化

調査により示唆された施設特性に応じ、実習を類型化する。

- 旅館・ホテル型：実演・解説、小規模企画、限定的提供補助
- 道の駅・市場型：実演、旬食材紹介、発信活動
- 観光施設型：簡易体験、食育イベント
- 観光協会・イベント型：企画連携、観光施策との統合

(3)学習目標の統合設計

実習は単なる作業経験ではなく、以下の能力育成を目的とする。

- 来訪者対応能力（接遇力）
- 地域資源を説明する力（語る力）
- 記録・広報能力（発信力）
- 実施後評価・改善提案能力（運用力）

(4)今後に向けて

本調査は「どの施設が受け入れるか」を確定するものではなく、「どのような内容であれば実装可能か」を整理する基礎調査である。

今後は、実習内容を具体化する過程において、各施設の意向や条件と整合を図りながら段階的に調整・試行を進める。あわせて、以下を進め、地域との持続的連携モデルの構築を目指す。

- 衛生管理および責任分担の標準化
- 繁忙期回避等の実施条件整理
- 設備要件の明確化
- 教育効果・来訪者反応の評価指標設計

添付資料 4-1:アンケート調査実施施設リスト

観光協会・観光施設リスト

地域		施設名
物販施設・道の駅	1	新湊きっときと市場
	2	氷見漁港場外市場 ひみ番屋街
	3	道の駅 雨晴
	4	道の駅 庄川
	5	道の駅 まるごと射水
	6	道の駅たいら 五箇山和紙の里
	7	道の駅ウェーブパークなめりかわ
	8	日本橋とやま館
	9	有楽町店 いきいき富山館
観光施設	1	魚津水族館
	2	ほたるいかミュージアム
	3	八尾曳山展示館
	4	黒部峡谷鉄道株式会社
	5	富山市ガラス美術館
	6	高志の国 文学館
観光協会	1	富山市観光協会
	2	高岡市観光協会
	3	魚津観光まちづくり株式会社
	4	氷見市観光協会
	5	滑川市観光協会
	6	黒部・宇奈月温泉観光局
	7	砺波市観光協会
	8	小矢部市観光協会
	9	南砺市観光協会
	10	射水市観光協会
	11	入善町観光物産協会
	12	越中八尾観光協会
	13	五箇山総合案内所
	14	富山県西部観光社 水と匠
	15	富山コンベンションビューロー
	16	富山県首都圏本部

調査対象施設数

物販施設・道の駅	11
観光施設	6
観光協会	16
旅館・ホテル	51
合計	84

ホテル・旅館リスト

地域		施設名
富山市	1	ANAクラウンプラザホテル富山
	2	ホテルヴィスキオ富山 by GRANVIA
	3	オークスカナルパークホテル富山
	4	富山エクセルホテル東急
	5	ダブルツリーbyヒルトン富山
	6	ホテルJALシティ富山
	7	とやま自遊館
	8	ホテル森の風立山
	9	立山国際ホテル
	10	リバーリトリート雅樂倶
	11	紅葉閣
	12	料理旅館 久乃家
	13	YATSUOSHIKI HOTEL 越中八尾 おたや東・西
	14	ゆ～とりあ越中
	15	パレブラン高志会館
黒部市 魚津市 滑川市 朝日町 入善町	1	ホテルグランミラージュ
	2	金太郎温泉
	3	お宿 いけがみ
	4	スカイホテル滑川
	5	ホテルおがわ
	6	海老源
	7	黒部・宇奈月温泉 やまのは
	8	宇奈月温泉 延楽
	9	ホテル アクア黒部
	10	ホテル桃源
	11	ホテル黒部
	12	サン柳亭
	13	大江戸温泉物語 宇奈月グランドホテル
	14	生地温泉 たなかや
	15	延対寺荘
	16	バーデン明日
上市町 立山町 舟橋村	1	ホテル立山
	2	つるぎ恋月
	3	グリーンビュー立山
砺波市 南砺市 小矢部市	1	庄川温泉郷 鳥越の宿 三楽園
	2	大牧温泉観光旅館
	3	ふくみつ華山温泉
	4	庄川温泉 ゆめつづり
	5	五箇山温泉 赤尾館
	6	五箇山温泉 五箇山荘
	7	メルキュール富山砺波リゾート＆スパ
	8	桜ヶ池クアガーデン
	9	北原荘
	10	桜ヶ池湖畔の湯宿 万水閣
高岡市 氷見市 射水市	1	ホテルニューオータニ高岡
	2	Hashimotoya
	3	氷見 城山
	4	九殿浜温泉 ひみのはな
	5	氷見温泉郷 くつろぎの宿 うみあかり
	6	ホテルクラウンヒルズ高岡
	7	雨晴温泉 磯はなび
	8	天然温泉 浜辺の宿 あさひや
	9	氷見温泉郷 魚巡りの宿 永芳閣
	10	小境荘

添付資料 4-2：寿司教育における「実習・発信型教育」受け入れに関するアンケート調査票

【調査の趣旨】

本調査は、富山県の食文化（寿司）を題材とした実習型学習および情報発信型教育を、地域の施設やイベントと連携して実施する可能性を検討するためのものです。

学生による寿司の実演・体験・情報発信が、貴施設の来訪者満足度向上や地域の魅力発信につながるかどうかについて、現状やお考えを、お聞かせいただくことを目的としています。

そのため、本調査は、実施可否の判断や評価を目的とするものではなく、今後の検討に向けた基礎資料として活用させていただきます。

1. 施設の概要と来訪者層について

差し支えない範囲で、貴施設の現状をお教えください。

① 主な来訪者層（複数選択可）

- □ 観光客（国内）
- □ インバウンド（訪日客）
- □ 地域住民
- □ 学校団体・教育旅行
- □ その他（　　）

② 年間を通じたイベント・催事の実施状況

- □ 定期的に実施している
- □ 季節ごとに実施している
- □ 不定期で実施している
- □ 現在はほとんど実施していない

③ 体験型企画・食育イベント等の受け入れ経験

- □ ある（可能な範囲で内容をご記入ください：　　）
- □ ない

2. 寿司実演・体験型企画の実施環境について

現在の施設条件として、該当するものをお選びください。

① 使用可能なスペース（複数選択可）

- □ 調理室・厨房
- □ 宴会場・会議室・多目的スペース
- □ 屋外・特設スペース
- □ 展示スペースの一部
- □ その他（　　）

② 利用可能な設備（複数選択可）

- □ 水道
- □ 電源
- □ 冷蔵・冷凍設備
- □ 調理器具

□ 衛生備品（手袋・消毒等）

□ その他（　　）

③ 実施にあたって配慮が必要な点（自由記述）

（例：火気使用、生ものの取り扱い、人数制限、事前手続き 等）

3. 寿司教育（実習・発信型活動）との連携可能性について

あくまで「現時点で考えられる範囲」でお答えください。

① 連携が考えられる内容（複数選択可） ※専門的・大規模な実習を想定するものではありません。

□ 寿司の実演やデモンストレーション

□ 来訪者向けの簡単な寿司体験

□ 富山湾の魚や食文化の紹介・解説

□ 季節や地域性を活かした食文化イベント

□ 展示・物販・既存イベントと連動した企画

□ 学生による地域・施設の PR 活動

□ 映像・SNS 等による情報発信

□ 中高生・親子向けの職業体験・学習企画

□ その他（　　）

② 地域観光との連携について（複数選択可）

□ 周辺観光地・温泉街・商店街等との連動

□ 市町村・観光協会等との共同企画

□ 宿泊・物販と組み合わせた滞在型企画

□ 既存イベントへの部分的な組み込み

□ その他（　　）

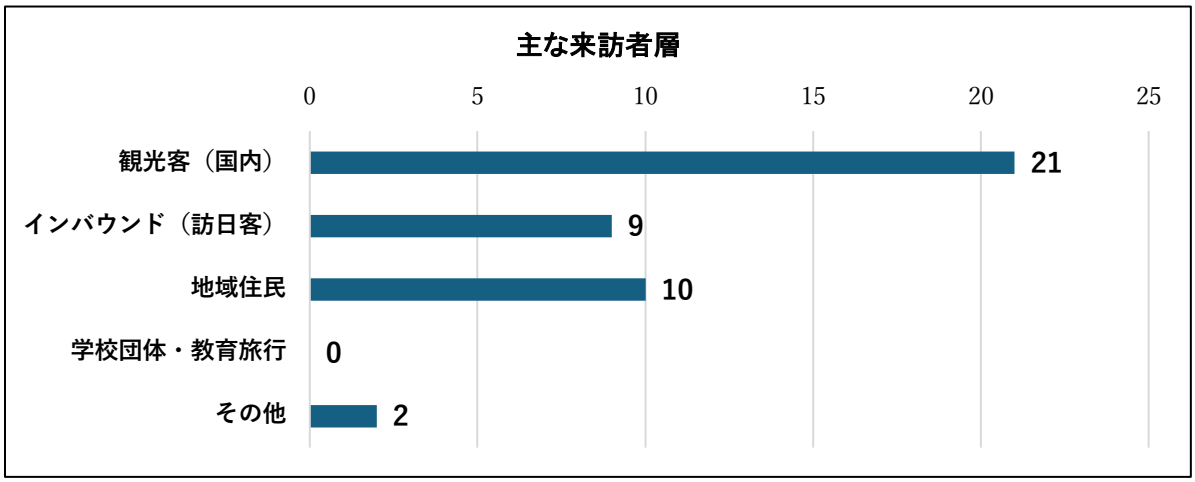
4. 貴施設として期待される点や、ご不安な点があればご記入ください。（自由記述）

（例：来訪者の反応、集客への影響、地域 PR、運営上の懸念 等）

添付資料 4-3:アンケート調査結果

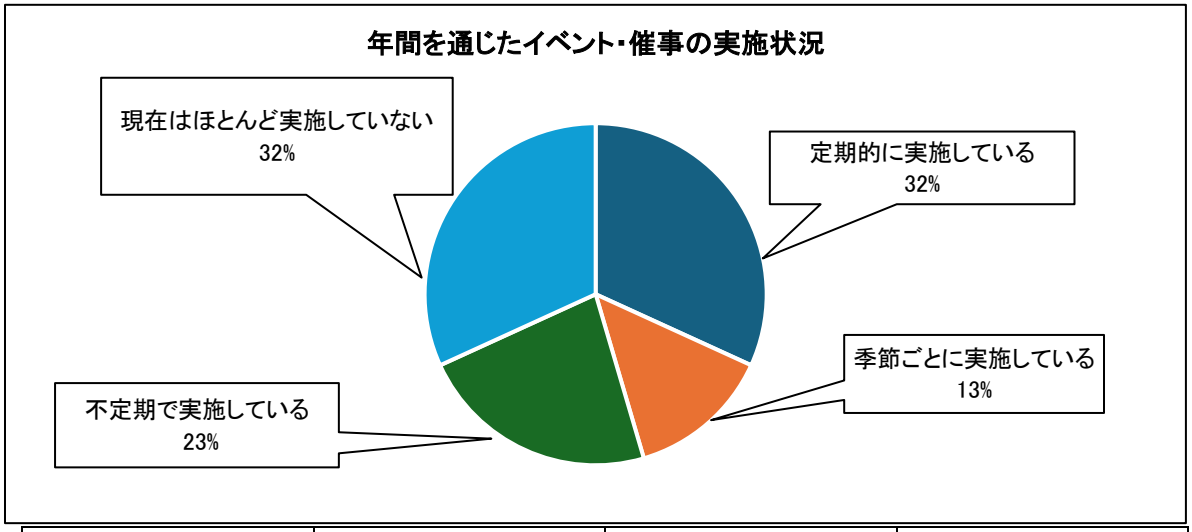
1. 施設の概要と来訪者層について

① 主な来訪者層(複数選択可)



その他:ビジネス

② 年間を通じたイベント・催事の実施状況



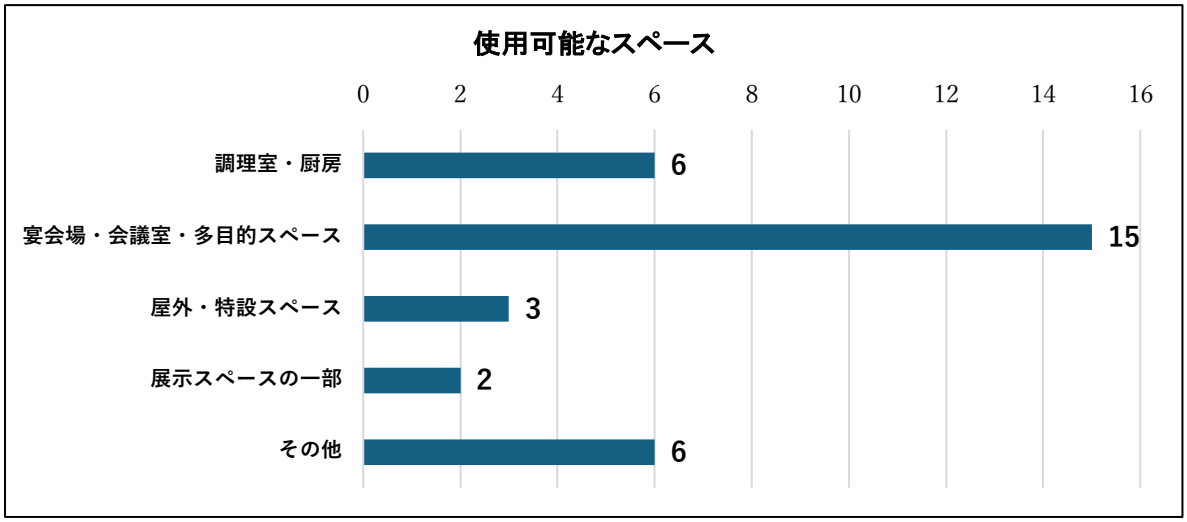
定期的に実施している	季節ごとに実施している	不定期で実施している	現在はほとんど実施していない
7	3	5	7

③ 体験型企画・食育イベント等の受け入れ経験

ある　・稲葉山牧野で飼育・出荷されている牛について学ぶ食育イベントなど
・館内見学ツアー、大人の遠足ぶらり旅
・田植え、稲刈り体験
・キムチづくり体験、和菓子(さくら餅)づくり体験

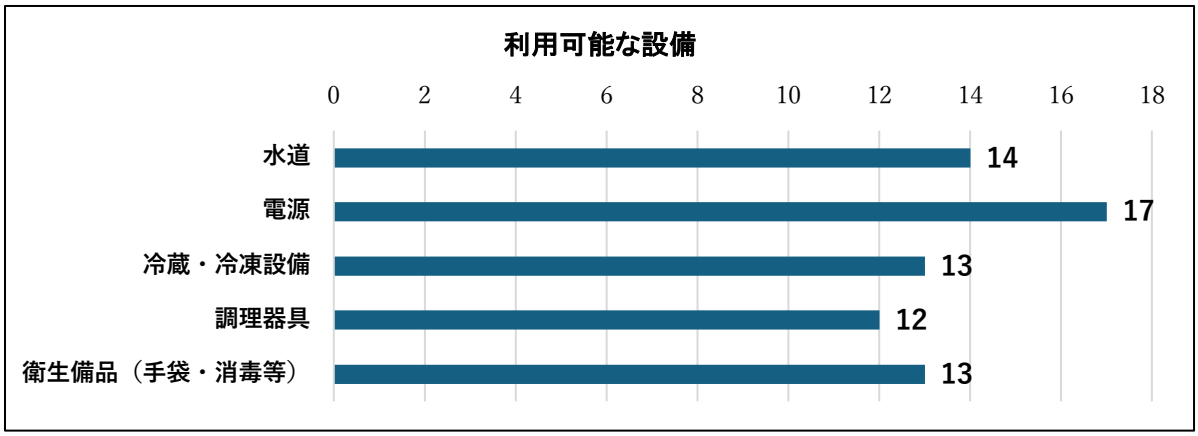
2. 寿司実演・体験型企画の実施環境について

① 使用可能なスペース（複数選択可）



その他 ・使用可能なスペースなし
・配膳室
・入善うるおい館にお問い合わせください。
・5F ギャラリー
・パントリー（洗い場、ガス台あり、調理スペースは無い）

② 利用可能な設備（複数選択可）

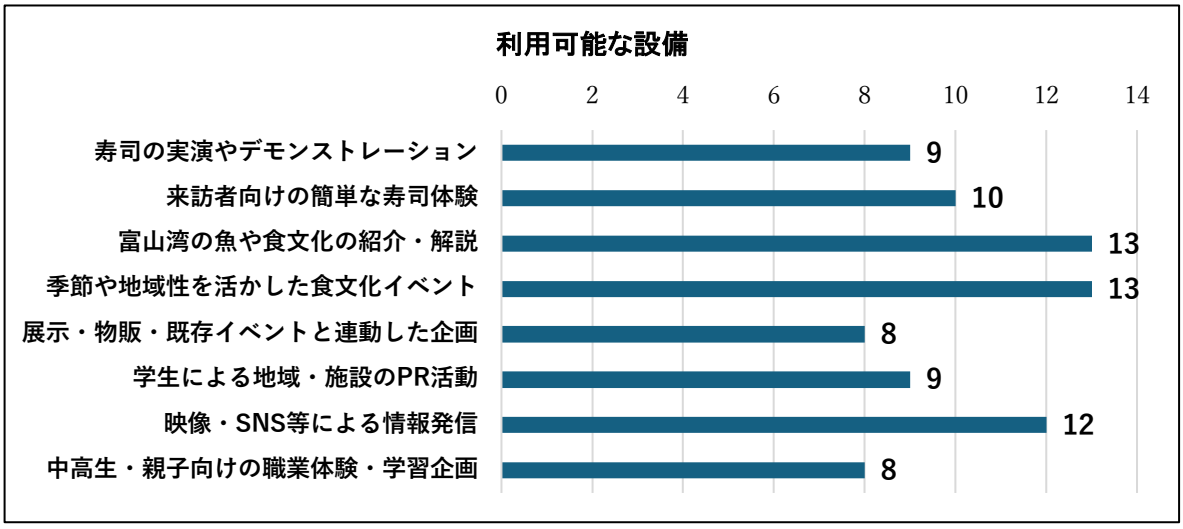


③ 実施にあたって配慮が必要な点（例：火気使用、生ものの取り扱い、人数制限、事前手続き 等）

・使用用途によって異なりますが、食中毒、火気使用等
・衛生管理・衛生面、告知
・火器の使用、電力量
・館内の飲食 NG、火気使用 NG
・生もの・生もの取り扱い
・簡易的なものならば対応できる
・人数制限、事前打ち合わせ（宿泊人数により宴会場などの確保が難しいため）

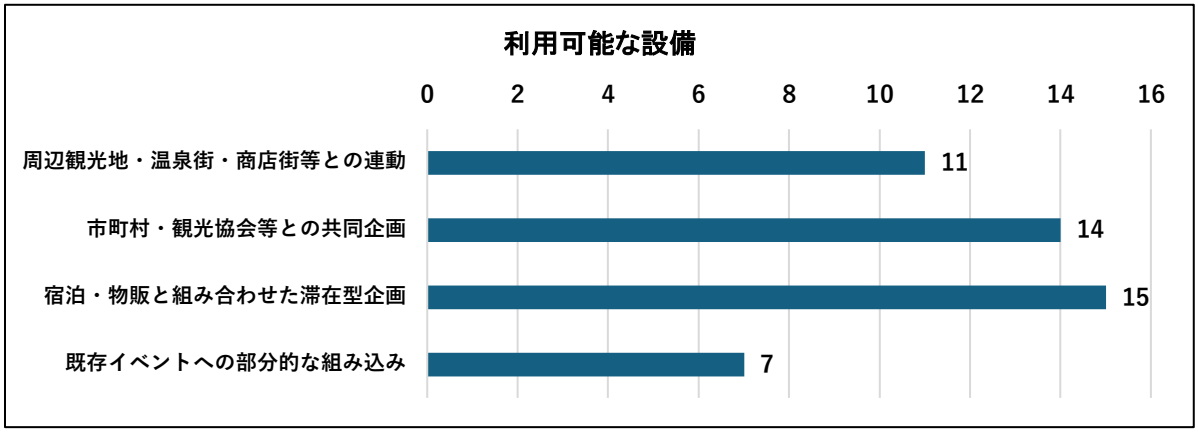
3. 寿司教育（実習・発信型活動）との連携可能性について

① 連携が考えられる内容（複数選択可） ※専門的・大規模な実習を想定するものではない



その他　　・入善町商工会イベント(まつりんぴっく、入善ふるさと七夕まつり等)

② 地域観光との連携について（複数選択可）



4. 施設として期待される点や、ご不安な点（自由記述）

・集客への影響。
・地域観光産業発展の起爆剤とした活動に期待している。
・寿司職人はいないが、技術習得の意欲はある。 ただしインバウンドの団体には消極的。
　都市圏のストレスフルな方々や地元の方に富山の自然や食を体感していただきたいと常に思っている。
・繁忙期には対応出来ないので、オフシーズンのみ対応可能。
・入善町観光物産協会との連携は難しいと思われるが、入善町商工会の既存イベントとの連携可能性あり。
・美術館のため、基本的に飲み物、食べ物の実演調理などの開催は難しい。
　5F 貸ギャラリーでパネル展を行うなど、飲食を伴わない形であれば、空き状況に応じて場所貸しは可能。
・期待…楽しい催しとして来館者が満足してくれること。 不安…食中毒。
・地域への PR になればいい

添付資料 4-4 寿司教育・実習先の選定に向けた現地調査

1. 道の駅 氷見番屋街

施設概要

氷見漁港直送の鮮魚店、加工品店、飲食店、温泉施設が一体となった大規模商業施設。プロ向けの鮮魚から観光客向けの土産物まで網羅した、富山県内最大級の産直拠点である。

地域における位置付け

「氷見の食」を象徴するフラッグシップ拠点。単なる観光施設にとどまらず、地元漁師と消費者を結ぶ情報発信地であり、地域の雇用や観光経済を牽引する中心地となっている。

実施の可能性

魚種の豊富さと物流の規模から、目利きや素材管理の習得に最適だが、イベントを行うのであれば、施設前の場所であれば可能性がある。



2. まるごと射水

施設概要

射水市の観光・特産品情報の発信施設。白海老、ベニズワイガニといった地域特産品の物販や展示を行い、市内の観光スポットや食文化のガイド機能を備える。

地域における位置付け

射水市の魅力を集約したコンシェルジュ的拠点。小規模ながらも、地域ブランドの認知度向上を目的とした市民と観光客の交流の場として位置付けられている。

実施の可能性

別棟のレストランが平日でも地域の人たちからも人気のようなので、特産品を活かしたメニュー開発などの連携ができれば、レストランでの実習も可能性が考えられる。



3. 新湊きっときと市場

施設概要

新湊漁港で水揚げされたばかりの魚介類を販売する市場。施設内に飲食店を備え、特に「昼競り」の見学ツアーなど、漁港直結の臨場感を体験できる構造となっている。

地域における位置付け

新湊エリアの「観光漁港」としての顔。近隣の海王丸パークと並び、射水市の臨海部観光の中核をなすと同時に、鮮度の高い魚介を提供する供給拠点としての役割を担う。

実施の可能性

漁港と市場との距離は近いが、それであれば漁港と市場での実習の方がより良いと考える。そのため、観光を視点とした実習の方向性は考えられる。



5. 道の駅 砺波

施設概要

砺波チューリップ公園に隣接する道の駅。地元の農産物直売所や特産品を活かしたレストランを展開。散居村の風景と調和した、落ち着いた雰囲気の施設である。

地域における位置付け

呉西地区（県西部）の内陸文化と農業の発信拠点。海側とは異なる「農村の食文化」や「里山の恵み」を伝える役割を持ち、観光客の休憩地点としての重要性も高い。

実施の可能性

内陸部での実習先として農業との関わり、観光の視点からの実習であれば可能性がある。施設としてはイベントスペースがあり、企画次第で利用できると考える。



6. 高岡おとぎの国公園

施設概要

ドラえもんのキャラクター像や大型遊具を備えた都市公園。広大な芝生広場や、地域の自然・文化を学べる「おとぎの国館」を併設する。

地域における位置付け

子育て世代を中心とした市民の圧倒的な支持を得るレクリエーション拠点。地域のコミュニティ形成や、子供たちの健全育成に寄与する公共空間としての性格が強い。

実施の可能性

普及・啓発型の実習として、青空教室や一般市民向けの食育イベント等、教育の普及活動の場として機能するのではないかと考える。



6. スーパーマーケット（黒崎屋、大阪屋、アルビスなど）

施設概要

富山県内を中心に展開する小売店。黒崎屋は鮮魚の目利きに特化した専門店的機能を持ち、大阪屋・アルビスは幅広い層に支持される地域密着型の店舗である。

地域における位置付け

県民の日常的な食の供給インフラ。富山県特有の「スーパーでもハイレベルな地魚が手に入る」という高い食文化の基準を支える、生活の最前線である。

実施の可能性

富山における一般消費者のニーズ把握や、日常的な食材の流通管理、家庭料理への応用を学ぶ場として優れている。





