

世界で人気の日本料理を本場で学びたい。国内では少子化で減る調理人への道にアジアの若者が熱い視線を送っている。経済成長で外食熱が高まり、将来有望なキャリアに。新型コロナウイルス禍の制限緩和や5年の滞日を認める「特定技能」ビザも後押ししている。

# 夢は和食の調理人

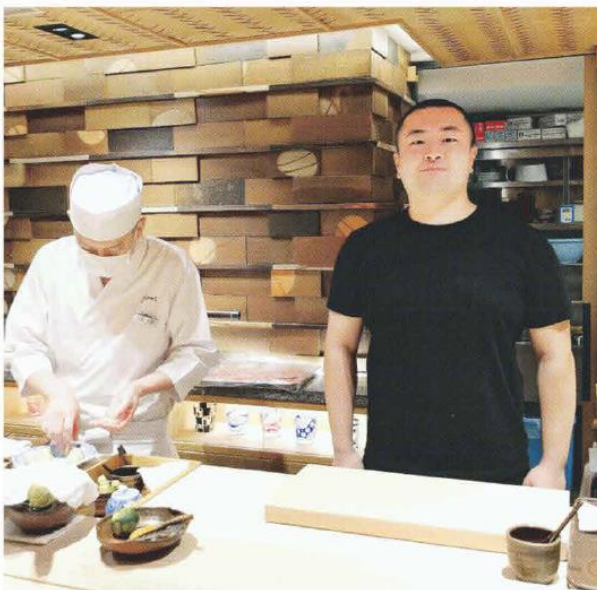
「フレンチならバリ。和食修業はやはり日本」。外食や人材紹介などを展開するオノデラグループの高級すし店「銀座おのぞら総本店」（東京で真つ白な調理着に身を包むのは台湾台北市出身の陳宇彤さん(29)だ。デザインを学びに来日したが、飲食店でのアルバイトを通じて和食で身を立てようと決心。日本人に交じり韓国出身のキム・チョウミンさん(26)らと下ごしらえなど、すしの経験を積む毎日だ。



「日本で働くか、台湾に戻るか、決めていないけれど、すし職人として生きていきたい」と話す台湾出身の陳宇彤さん(26)月、東京・銀座の「銀座おのぞら総本店」

## アジアの若者、日本目指す

### 技能ビザも後押し



「おいしいすしを握れるように、毎日頑張っています」と話す、韓国出身のキム・チョウミンさん。左は日本人の同僚＝6月、東京・銀座の「銀座おのぞら総本店」

「いつかミャンマーで和食店を開きたい」。ポー・フウィント・ビューさん(19)は、最大都市ヤンゴンで同グループが運営する人材育成スクールに通う。双子の妹と和食習得へ11月に来日予定で、リモート取材に日本語で夢を語った。一方、少子化にあえぐ日本では調理師の人材不足が進む。日本料理の専門調理師の認定証書交付数は2022年度が70件

で、08年度の368件から約5分の1に激減。調理専門学校関係者は「下積み期間が長いなどと受け取られ、敬遠する若者が増えた」と話す。ただ、調理人になるのに時間を要するのは和食もフレンチも

中華も変わらない。日本は長期の景気低迷や商店街衰退で地域のすし店や和食店が姿を消し、就職先としての選択肢自体が揺らぐ。「板前の減少が進めば世界に日本料理の魅力を伝えることも難しい」と不安視する。外国出身者でも、技術を習得できれば人手不足の深刻化は緩和できる。

海外出店を進める銀座おのぞらは、今春の新規採用者4人は全て外国出身だった。日本人も含め、修業は競争だ。3年目と早めに系列店で客にすしを握り、プロ意識を高める仕組みを整えた。

総料理長の坂上暁史(あきし)さんは「国籍問わず人材を求める時代だが、すしは日本文化そのもの。国もドイツのマイスター制度にならない、実技試験を設けて技術を標準化し人材輩出を支えてほしい」と指摘している。



海外人材紹介を手がける「ONODERA USER RUN」のミャンマー・ヤンゴンセンターで、日本語や料理実習を学ぶ(前列左から)ポー・フウィント・ビューさん、双子の妹＝6月