

恵比寿からドバイへ。未経験の会社員が、寿司職人として世界に挑むまで - 「海外で働く」という夢を「貿易×寿司」で実現へ。日本の食を世界へ届ける、新たなキャリアの選択 -

「いつか海外で働きたい」

そんな思いを持ち続け、これまで 34 か国近くを旅し、現在は貿易会社で日本の鮮魚や青果の輸出に携わっている吉田さん（31 歳）。

仕事で滞在したドバイで、日本の寿司や寿司職人が海外で高く評価されていることを知り、東京寿司職人アカデミーへの入学を決めました。

2 か月間の学びを終えた現在は、本業を続けながら、「恵比寿駅前寿司」の立ち上げ段階から店舗スタッフとして勤務。2026 年 10 月からは再びドバイへ渡り、現地のレストランで寿司職人として働く予定です。

今回は、寿司職人を目指したきっかけやアカデミーでの経験、そして海外で描くこれからのキャリアについて聞きました。



34 か国を旅し、抱き続けてきた海外への思い

—まず、これまでの経歴について教えてください。

新卒では経営コンサルティング会社に入り、2 年ほど働きました。その後、現在の貿易会社へ転職して 4 年目になります。

大学時代から英語を勉強していて、もともと海外で働きたいという気持ちが強かったんです。

海外旅行も昔から大好きで、これまで 34 か国に行きました。食べることも好きなので、旅行すると現地のいろいろなお店に行きますし、海外でもよくお寿司を食べていました。



※貿易会社でも働く吉田さん

—現在は、どのようなお仕事をされているのでしょうか。

貿易会社で中東（主に UAE の BtoB / BtoC）を担当し、約 5,300 人の日本人が在住する UAE では、個人向けに豊洲の新鮮な食材を届けるサービスの立ち上げも担当しました。

海外で食べているお寿司のネタも、実は豊洲から輸出されているものが多いんですよね。海外の寿司店は日本と比べて価格帯が高い傾向にありますが、中には日本と変わらないほどクオリティの高いお店もあります。

仕事で日本の食材の輸出に関わるようになったことで、「日本の食」と「海外」が自分の中でどんどんつながっていきました。

ドバイで知った「寿司職人」という仕事の価値

—寿司職人を目指すようになったきっかけは何だったのでしょうか。

仕事で 2025 年からドバイに住んでいました。そこで生活しているうちに、海外で寿司職人として働くことの価値を実感するようになったんです。

ドバイには富裕層も多く、日本食や寿司に対する需要があります。一方で、日本の食材を手に入れるのは簡単ではありません。現地では冷凍の食材も多く、日本と同じような鮮度の食材が当たり前に入るわけではありません。

私自身、ドバイで家庭向けに日本の食材を届けるサービスの立ち上げに関わった経験もあり、日本の食材や寿司が海外でどれだけ価値を持っているのかを身近に感じていました。

—具体的に「自分も寿司を握りたい」と思った出来事がありましたか。

ドバイの寿司店「HOSEKI」の大将である杉山さんとの出会いは大きかったです。

もともと貿易の仕事を通じてお付き合いがあり、北海道の毛蟹やウニの生産者様、静岡の山葵農園などの生産者さんを紹介していただくこともありました。

そうした交流の中で寿司職人の仕事を間近で見えるようになり、自分自身も寿司の技術を身につけたいと思うようになりました。



※ドバイの寿司店「HOSEKI」の大将である杉山さん

帰国をきっかけに、2 か月間の寿司修業へ

—東京寿司職人アカデミーに入学した経緯を教えてください。

2026 年に日本へ帰国することになり、「せっかく日本にいるなら、今のうちに寿司をちゃんと学ぼう」と思いました。

自宅から通える寿司学校を探していたところ、東京寿司職人アカデミーを見つけたんです。家から徒歩 10 分くらいだったので、「ここだ」と思いました（笑）。

—もともと魚をさばいた経験はあったのでしょうか。

料理はしていましたが、魚を本格的にさばいた経験はありませんでした。だから最初は骨を取る作業なども新鮮でしたし、純粋に面白かったですね。

2 か月間のコースでしたが、先生方が本当に惜しみなく教えてくれました。短い期間の中でも、海外で通用するために必要となる基礎的な技術をしっかり学ぶことができたと思っています。

想像以上に体力が必要だった寿司職人の世界

—実際に学んでみて、大変だったことはありますか。

想像していた以上に体力が必要な仕事だと感じました。私のクラスは 7 人で、女性は私一人。大きな桶を扱うなど力が必要な作業も多く、「寿司職人ってこんなに体力を使うんだ」と驚きました。

—学ぶ中で、特に好きになった作業はありますか。

魚をさばくのと、卵焼きです。

魚をさばいたことがなかったところから始めたので、自分でできるようになっていくのはすごく面白かったです。食べるのが好きなネタはコハダですね（笑）。コハダは、仕込みの工程が好きなんです。手間がかかりますし、季

節によっても状態が違う。単純に魚を切って握るだけではなく、完成するまでにいろいろな仕事があるところに面白さを感じます。

寿司の技術と同じくらい印象に残った「チームプレー」

—技術以外で印象に残っていることはありますか。

チームで仕事することですね。これまでやってきたスポーツが水泳など、個人競技ばかりだったんです。アカデミーでは7人のクラスで、一緒に作業しながら授業を進めていきました。そこで初めて、周りを見ながら動いたり、みんなで協力して一つのものを作ったりすることの大切さを実感しました。寿司の技術を覚える場所だと思って入学しましたが、チームプレーを学べたことも自分にとって大きかったです。

本業を続けながら、寿司職人として店舗に立つ

—卒業後は、「恵比寿駅前寿司」で働いているそうですね。

2026年10月にドバイへ戻る予定なので、それまでの間に実際のお店で経験を積みたいと思っていました。ちょうど恵比寿駅前寿司がオープンするタイミングだったので、立ち上げからスタッフとして参加しています。現在は貿易会社の仕事をリモートで続けながら、アルバイトとして店舗に立っています。

—実際の店舗で働いてみてどうですか。

すごく楽しいです。立ち上げから関わったことも大きいですし、いろいろとサポートしてもらいながら、自分がやりたいと思ったことにも挑戦させてもらっています。

寿司店で経験したことが本業の貿易会社の仕事につながることもあって、自分の中では二つの仕事が完全に別々という感覚ではないんです。

実際の店舗に立つことで、学校で習った技術が仕事としてどう使われているのかも経験できています。



※東京寿司職人アカデミーの最終テストにて木立講師（右前）とご両親（後）

「貿易×寿司」で、日本の食を海外へ

—10月からは、またドバイへ行く予定なんですね。

はい。ドバイのレストランで働くことが決まっています。

現地ではカジュアルな業態と高級業態、両方の店舗に関わる予定です。アカデミーに通っていたときに現在の会社にも相談していて、ドバイへ戻った後も貿易の仕事の一部は続ける予定です。なのでこれからは、「貿易」と「寿司」の両方に関わっていくことになります。

—今後はどんなことをしていきたいですか。

まずはドバイで寿司職人として経験を積みたいです。将来的にはバンコクにも住んでみたいです。

これまでいろいろな国を旅してきましたが、タイは人が温厚で暮らしやすそうですし、食文化も面白い。貿易の仕事をしていると、国によって食文化や輸出のルールがまったく違うことも分かります。そういう知識と寿司職人としての技術の両方を持っていることは、これから自分の強みになるんじゃないかと思っています。

—最後に、東京寿司職人アカデミーへの入学を検討している方へ、メッセージをお願いします。

2 か月という短い期間でしたが、海外でも通用する寿司のスキルを本当に惜しみなく教えていただき、木立講師には大変感謝をしています。魚をさばくところから始めた私が、実際に店舗に立ち、これから海外で寿司職人として働こうとしている。そう考えると、この2 か月で得たものはすごく大きかったと思います。技術だけではなく、クラスの人々と一緒に取り組む中で、チームプレーの大切さも学ぶことができました。

寿司を学ぶことは、国内で職人を目指すだけでなく、海外で働くための選択肢にもなります。少しでも興味がある方には、ぜひ挑戦してみてください。

寿司を学ぶことが、海外への新しい扉になる

貿易会社で働きながら、寿司を学び、店舗で経験を積み、そして再び海外へ。

吉田さんが歩んできた道は、「寿司職人になる＝これまでのキャリアを捨てて転職する」というものではありません。

これまで培ってきた英語力や海外経験、貿易の知識に、新たに「寿司」という専門技術を加えることで、自分自身のキャリアの可能性をさらに広げています。

日本の寿司文化は、今や世界中で親しまれています。

寿司の技術を身につけることは、日本国内だけでなく、世界を舞台に働くための一つの選択肢にもなります。

2026 年 10 月、吉田さんの次の挑戦の舞台はドバイへ。貿易と寿司、二つの経験を武器に、日本の食を世界へ届ける新たな挑戦が始まります。

東京寿司職人アカデミーについて

2 ヶ月という短期間で、国内外のさまざまな現場で即戦力として通用する寿司職人を育成する DYM グループが運営する育成アカデミーです。包丁の使い方から寿司の握り方まで基礎から丁寧に指導。少人数制によるきめ細やかな指導により、初心者の方でも安心して受講いただけます。

立ち食い寿司店「恵比寿駅前寿司」について

「銀座で磨かれた一級の寿司を、恵比寿で気軽に。」

その想いから誕生した「恵比寿駅前寿司」は、本格江戸前寿司を、立ち食いという日本の伝統的なスタイルで提供する寿司店です。職人が一貫ずつ目の前で握るライブ感、豊洲市場から仕入れる旬の鮮魚、そして肩肘張らずに立ち寄れる気軽さを兼ね備え、ランチや仕事帰り、待ち合わせ前の一食、ディナーなど、さまざまなシーンで本格寿司をお楽しみいただけます。

東京寿司職人アカデミー 会社概要

(1)会社名：東京寿司職人アカデミー

(2)設立年月：2023 年 8 月

(3)資本金：5,000 万円

(4)本店所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座2丁目11-19 国光ビル4階

(5) URL：<https://tssa.jp/>

株式会社 DYM 会社概要

- (1)商号 : 株式会社 DYM
(2)代表取締役社長 : 水谷 佑毅
(3)設立年月 : 2003 年 8 月
(4)資本金 : 5000 万円
(5)売上高 : 324.6 億円 (22 期)、401.7 億円 (23 期)
(6)本店所在地 : 〒141-0032 東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー10 階
(7)従業員数 : 連結 3,039 名 (2026 年 4 月 1 日現在)
(8)事業内容 : WEB 事業、人材事業、HR Tech 事業、M&A 事業、海外医療事業、スポーツ事業、飲食事業、メディカルソリューション事業、等
(9)URL : <https://dym.asia/>

«本件に関する報道関係のお問い合わせ»

株式会社 DYM 広報担当 塩田

TEL: 03-5745-0200 FAX: 03-3779-8720

E-Mail: pr@dym.jp URL: <https://dym.asia/>