2026 年 11 月 9 日
株式会社 DYM

「海外へ行く前に、寿司を学んでおこう」横須賀からルクセンブルクへ。23 歳の卒業生がミシュラン店で働くまで

「海外に行く前に、寿司を学んでおきたい」。そんな思いから東京寿司職人育成アカデミーに入学し、2 ヶ月間寿司の基礎を学んだ竹内さん（23 歳）。現在は、ルクセンブルクのミシュランガイド掲載店「RYODO」で働いています。

竹内さんは、なぜ寿司を学び、海外のミシュランレストランで働くようになったのでしょうか。アカデミーで過ごした 2 ヶ月間と、ルクセンブルクでの現在について聞きました。



東京寿司職人育成アカデミーで学ぶ竹内さん（写真左）と講師の木立

久里浜でケーキを作っていた私が、3 週間後にはスウェーデンへ

―まず、これまでの経歴について教えてください。
横須賀市の久里浜出身で、高校を卒業した後は横須賀にある専門学校で調理や製菓を学びました。専門学校を卒業してからは、久里浜にあるケーキの会社に就職しました。1 年 10 か月くらいケーキを作っていました。その後、会社を辞めて、ワーキングホリデーでスウェーデンへ渡りました。

―なぜ、ワーキングホリデーに行くことに決めたのですか？
高校の修学旅行で台湾に行く予定があり、そのためにパスポートを作っていたんです。でも、コロナの影響で修学旅行がなくなってしまって。その後、海外に行ってみたいと思うようになり、ワーキングホリデーに挑戦しました。

―スウェーデンから帰国した後は、何をしていましたか？
一昨年の 12 月に日本へ戻り、地元の「ソレイユの丘」でアスレチックのインストラクターをしていました。レストランや居酒屋でもアルバイトをしていましたね。ただ、また海外には行きたいと思っていました。

―そこで、次の渡航先としてルクセンブルクを選んだのですね。
はい。ルクセンブルクでワーキングホリデーが始まったと知り、「行ってみようかな」と思いました。最初は大きな理由があったわけではなく、申請を進める中で、経済的に豊かな国だということも知りました。

ルクセンブルクへ渡る前に、寿司を学ぶことを決意

―ルクセンブルクへの渡航を決めた後、東京寿司職人育成アカデミーに入学したのですね。
はい。せっかく海外へ行くなら、渡航前に日本で寿司を学んでおきたいと思ったんです。短期間で寿司を学べる学校があることは以前から聞いていたので、ルクセンブルクへ行く前のタイミングで通うことにしました。2026 年 2 月に入学して、同年の 3 月末に卒業しました。



前列左から 2 番目

―実際に通ってみてどうでしたか？
楽しかったです。メンバーに恵まれていたと思います。
私のクラスは男性 4 人、女性 4 人の 8 人でした。授業が終わった後に、みんなで残って練習する時間も楽しかったですね。先生たちも優しくて、面白くて、親身になって教えてくれました。



―寿司を学ぶ中で、苦労したことはありますか？
穴子にはかなり苦戦しました。みんなもかなり苦戦していましたね。包丁で魚のうろこを薄く削ぎ取る「すき引き」も難しくて、あれはトラウマです（笑）。

―逆に、得意だったものはありますか？
卵焼きです。実習でもＡ評価をもらいました！



高評価を得たという卵焼き

卒業翌月、再びヨーロッパへ

2 ヶ月間、寿司職人として働くために必要な基礎を学んだ竹内さん。2026 年 3 月末にアカデミーを卒業後、5 月 18 日に次の生活の舞台となるルクセンブルクへ渡りました。

―実際に暮らしてみて、ルクセンブルクはいかがですか？

住みやすいです。公共交通機関が無料で、バスもメルセデスだったりします。給料もいいですし、ユーロ圏の中では物価もそこまで高くないと思います。娯楽はそれほど多くないですけど、住むならルクセンブルクがいいですね。街では、フランス語、ルクセンブルク語、ドイツ語、英語など、さまざまな言葉が聞こえてきます。食文化については、フランスとドイツをミックスしたような印象ですね。

―現在働いている「RYODO」は、どのようにして見つけたのですか？

Google マップです。ルクセンブルクにあるレストランを探して、履歴書を送りました。それで採用されたのが、現在働いているルクセンブルク市のミシュランレストラン「RYODO」です。タイミングも良かったのだと思います。5 年くらい働いていた日本人の女性スタッフが、ちょうど辞める時期だったんです。私は日本酒ソムリエの資格を持っているので、それも採用につながったのかもしれません。



アカデミーで学んだ技術が、現在の仕事に

―アカデミーで学んだことは、現在の仕事でも役立っていますか？

現在は接客を中心に、コース料理の説明やワインの案内を担当しています。

魚の捌き方などは、今でも役に立っていますね。仕事は接客が中心ですが、週 2 日くらい仕込みもさせてもらっていて、米を炊いたり魚を扱ったりしています。学校で一度、基礎から教えてもらっていたのは良かったと思います。9 月からは寿司カウンターにも立っています。日本人シェフの横でサポートに入り、アカデミーで身につけた技術を活かす機会は、さらに増えていきそうです。

―働く中で、大変なことはなかったですか？
最初は「いつクビになるんだろう」と思っていました。特にコロンビア人のスタッフとは、最初の頃は喧嘩ばかりしていました（笑）。泣いたこともありますね。

―それはかなり大変ですね。その方との関係は変わりましたか？
今は、だんだん仲良くなってきました。
RYODO では、日本人のほか、コロンビア人、ウクライナ人、ロシア人、フランス人など、さまざまな国籍のスタッフが働いています。言葉や文化、仕事に対する考え方が異なる環境では、ぶつかることも少なくありません。それでも、毎日顔を合わせて一緒に働く中で、少しずつ相手を知っていきました。最初は不安に思っていましたが、最近は、仕事が楽しくなってきましたね。

―言葉や文化が違う環境に飛び込むことに、不安はありませんでしたか？
もちろん不安はありました。でも、ワーキングホリデーでスウェーデンへ行ったときも英語は全然話せなかったですし、それでも現地にはたくさん友達ができました。最初からすべてできるようになってから行くというより、まず行ってみて、そこで人と関わりながら慣れていく方が、自分には合っているのかもしれません。

給与は手取り月 2,500 ユーロ。現地でワインも勉強中

―ルクセンブルクでの給与や待遇について教えてください。
手取りで月 2,500 ユーロ（日本円で約 46 万円 ※取材時の為替レート換算）くらいです。それにチップがあり、みんなで分けています。まかないも出ます。

―働く中で、新しく学んでいることはありますか？
ワインについて勉強しています。もともとお酒が好きで、日本酒ソムリエの資格は持っていますが、ワインは最近飲み始めたばかりです。店のソムリエが気に入ってくれているようで、いろいろ教えてくれます。言葉はよく分からないのですが、一生懸命教えてくれています（笑）。

―印象に残っている経験はありますか？
一度、ルクセンブルクのワイナリーの方が店に持ってきた、140 万円くらいするワインを飲ませてもらいました。「飲んでみなよ」と声をかけてもらって。高い味がしました（笑）。



日本に戻っても、ヨーロッパとのつながりを持ち続けたい

―今後、挑戦したいことを教えてください。
せっかくミシュランレストランで働く機会を得られたので、まずはここでさまざまなことを学びたいです。

20 代のうちはヨーロッパで暮らしてもいいかなと思っていますが、将来的には日本で暮らしたいと思っています。ただ、日本に帰国しても、ヨーロッパとのつながりは持ち続けたいですね。例えば、ケータリングやプライベート寿司であれば、日本を拠点にしながら、ヨーロッパの人たちとも仕事ができるかもしれません。ルクセンブルクで出会った人たちとのつながりも、これから大切にしていきたいです。

「まずやってみる」の先に、寿司という新しい武器が加わった

「海外へ行く前に、寿司を学んでおきたい」と東京寿司職人育成アカデミーに入学した竹内さん。卒業後はルクセンブルクのミシュランレストランで働き、アカデミーで身につけた魚の捌き方や仕込みの基礎を、実際の仕事に活かしています。

興味を持ったら、まず行動してみる。その一歩として学んだ寿司が、竹内さんの海外での仕事と将来の可能性を広げています。23 歳の挑戦は、まだ始まったばかりです。

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/