



すし職人になるには、普通10年の修行が必要ですが、東京すしアカデミーは、その技術を2ヶ月で学べる場所です。

すしアカデミーでは、日本人だけではなく、スペイン、オーストラリアやフランスなど様々な国の外国人もすし職人を目指しています。そして、ここ3年間で100人以上の外国人が卒業しています。外国人の受講生の多くが、自分の国で料理人だった人や、レストランの経営者です。しかし、料理とはまったく違った仕事をしていた人も、受講しています。

卒業して一人前の寿司職人になるには、たくさんの練習と努力が必要ですが、多くの外国人受講生がすしアカデミーで頑張っています。

Sushi shokunin ni naruniwa, futsū jyunen no shugyō ga hitsuyō desu ga, tōkyō sushi akademī wa, sono gijutsu o ni kagetsu de manaberu basho desu.

sushi akademī dewa, nihonjin dake de wa naku, supein, ōsutoraria ya furansu nado samazama na kuni no gaikokujin mo sushi shokunin o mezashite imasu. Soshite, koko san nenkan de hyaku nin ijō no gaikokujin ga sotsugyō shite imasu.

gaikokujin no jukōsei no ōku ga, jibun no kuni de ryōrinin datta hito ya, resutoran no keieisha desu. Shikashi, ryōri to wa mattaku chigatta shigoto o shite ita hito mo, jukō shite imasu.

sotsugyō shite ichininmae no sushishokunin ni naru ni wa, takusan no renshū to doryoku ga hitsuyō desu ga, ōku no gaikokujin jukōsei ga sushi akademī de ganbatte imasu.

To become a sushi craftsman, traditionally, ten years of apprenticeship is required. However, the Tokyo Sushi Academy offers a place where you can learn the necessary skills in just two months.

At the Sushi Academy, not only Japanese students but also foreigners from various countries, including Spain, Australia, and France, aspire to become sushi craftsmen. Over the past three years, more than 100 foreign students have graduated from the academy. Many of these foreign students were previously chefs or restaurant owners in their home countries. However, some had entirely different professions before attending the academy.

Becoming a skilled sushi craftsman requires extensive practice and effort, but many foreign students at the Sushi Academy are working hard to achieve that goal.

日本語	English	ひらがな
すしアカデミー	Sushi Academy	すし アカデミー
すし職人になるには	to become a sushi chef ◆職人 (shokunin) is a master artisan. It describes a person who has completely mastered their particular art form or craft.	すし しょくにん に なるには
普通10年の修行が必要です	usually 10 years of training is required ◆修行 (shugyou) formally refers to the ascetic training monks undergo in Buddhism, but is often used casually to describe a long training process such as for professionals.	ふつう 10ねん の しゅぎょう が ひつよう です
東京すしアカデミーは、その技術を2ヶ月で学べる場所です	Tokyo Sushi Academy is a place where one can learn these techniques in two months	とうきょう すし アカデミー は、その ぎじゅつ を 2かげつ で まなべる ばしょ です
日本人だけではなく	not only Japanese	にほんじん だけ ではなく
様々な国の外国人もすし職人を目指しています	there are foreigners from various countries who are aiming to be sushi chefs	さまざま なくに の がいこくじん も すし しょくにん を めざしています
そして	and	そして
ここ3年間で100人以上の外国人が卒業しています	in the past three years more than 100 foreigners have graduated	ここ 3ねんかん で 100にん いじょう の がいこくじん が そつぎょう しています
外国人の受講生の多くが	most of the foreign students	がいこくじん の じゅこうせい の おおく が
自分の国で料理人だった人	people who were chefs in their own countries	じぶん の くに で りょうりにん だった ひと
レストランの経営者	restaurant managers	レストラン の けいえいしゃ
料理とはまったく違った仕事をしてきた人も、受講しています	even people who had jobs completely different from cooking	りょうり とは まったく ちがった しごと を していた ひと、じゅこう しています
卒業して一人前の寿司職人になるには	in order to become a fully-fledged sushi chef	そつぎょう して いちにんまえ の すし しょくにん に なるには
たくさんの練習と努力が必要です	a lot of practice and effort is required but...	たかさんの れんしゅう と どりよく が ひつよう です
多くの外国人受講生がすしアカデミーで頑張っています	many foreign students at the Sushi Academy are giving it their best	おおく の がいこくじん じゅこうせい が すし アカデミー で がんばっています

Final Check
Question 1
10 point(s)

Fill in the blanks below to complete the story. Check the "Hint" box when you are not sure. (It accepts *kanji*, *kana*, or *romaji* input.)

寿司職人に①_____には、普通10年の修行が必要ですが、東京すしアカデミーは、その技術を2ヶ月で②_____場所です。すしアカデミーでは、日本人だけでは③_____、スペイン、オーストラリアやフランスなど様々な国の外国人もすし職人を④_____います。そして、ここ3年間で100人以上の外国人が⑤_____しています。

外国人の受講生の多くが、自分の国で料理人⑥_____人や、レストランの経営者です。しかし、料理とはまったく違った⑦_____をしていた人も、受講しています。卒業して一人前の寿司職人になる⑧_____は、たくさんの練習と努力が⑨_____ですが、多くの外国人受講生がすしアカデミーで⑩_____います。

Hint: 学べる | 仕事 | 必要 | だった | 頑張って | 卒業 | 目指して | に | なる | なく