

趣味のため、起業のため、寿司を学ぶ
週 2 日 2 ヶ月の寿司職人育成アカデミー夜間コースが銀座に新設
- 20 歳～59 歳の男女 1000 人に聞いた「大人の習い事」事情を調査。 -
スキルアップ系・スポーツ系に続いて料理系が人気に

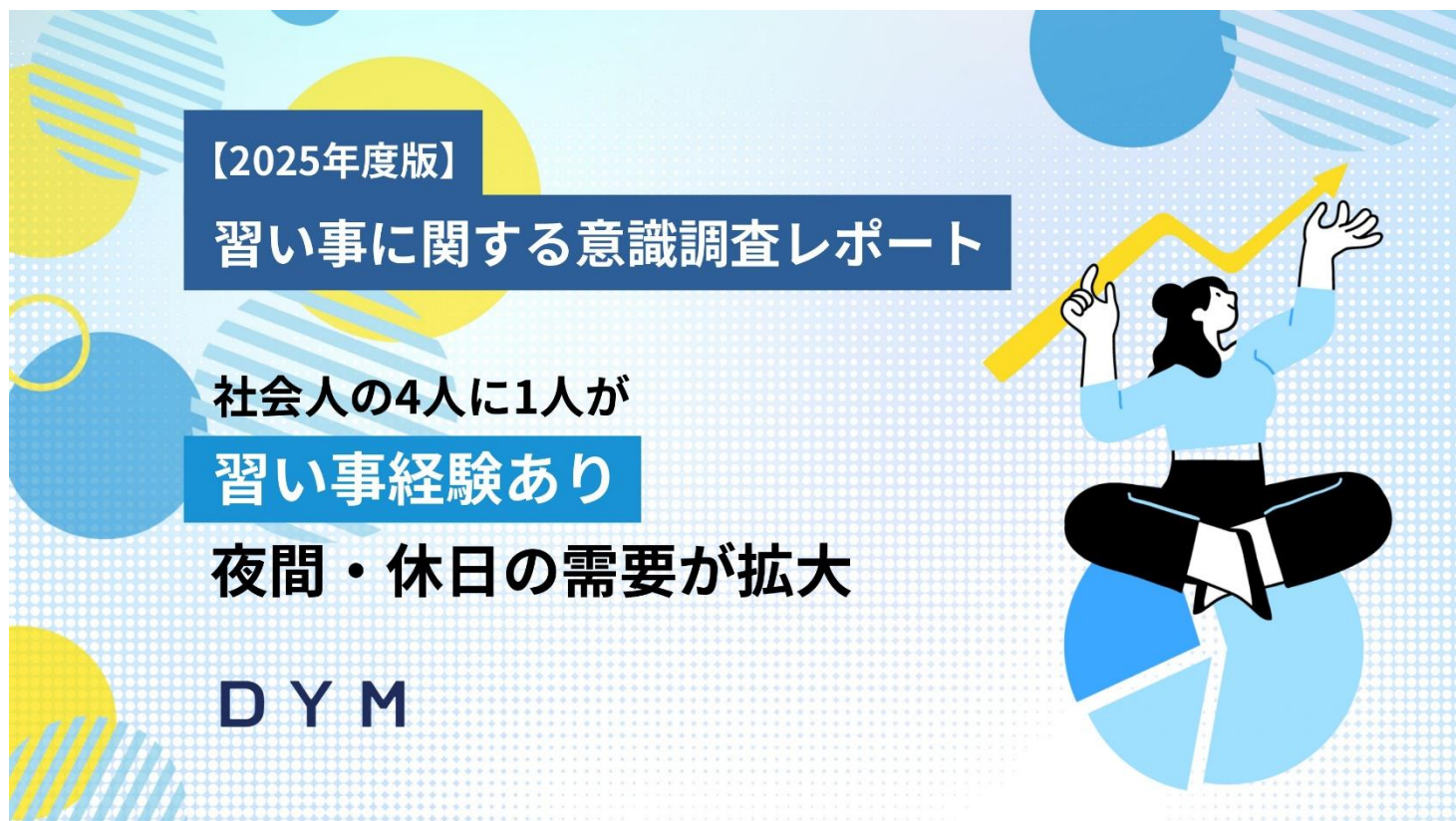
人材事業、WEB 事業、海外医療事業などを中心に、M&A 事業やスポーツ事業など多角的に事業を展開する株式会社 DYM（読み：ディーワイエム、本社：東京都品川区、代表取締役社長：水谷佑毅）の子会社で 2 ヶ月で寿司職人としての知識を学ぶ「週 5 日集中コース」を運営する東京寿司職人育成アカデミー（東京都中央区、代表：木村太郎）は、2025 年 11 月 4 日(火)より、週 2 日 2 ヶ月で寿司の基本を学ぶ「夜間コース」を新設いたします。

「夜間コース」新設にあたり、同アカデミーが行った調査では、習い事を選ぶ際に「夜間や週末など開催時間を重視する」人が約 5 割、さらに、現在習い事をしている人の 7 割以上が「寿司づくりを体験してみたい」と回答。こうした社会人ニーズに応え、仕事と両立しながら寿司の基本を学べる環境を整えました。

本コースは、趣味や教養として寿司を学びたい方から、副業や起業を目指す方まで、幅広く参加できるプログラムとなっています。

■20～50 代の社会人に聞いた「大人の習い事」事情

東京寿司職人育成アカデミーは、全国の 20 歳～59 歳の社会人 1,000 名を対象に「習い事に関する調査」を実施しました。



調査の概要

「習い事に関する調査」

調査期間：2025 年 10 月 17 日

調査人数：1,000 名

調査方法：インターネット調査

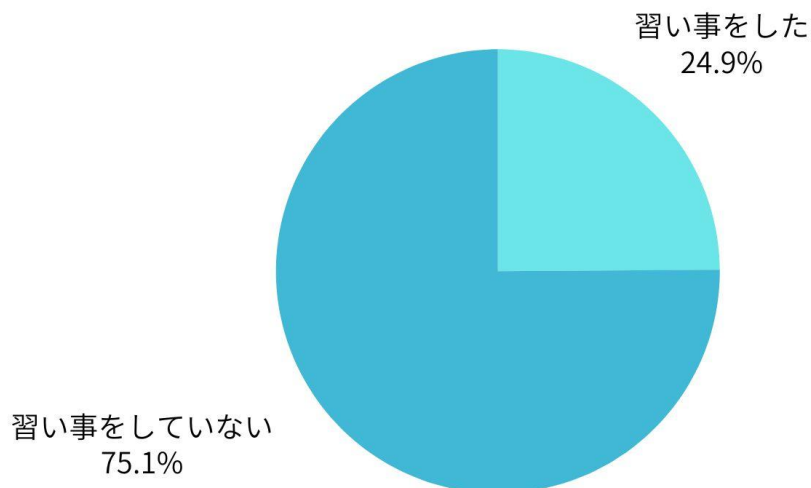
調査対象：全国 20 歳以上 59 歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・ 経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者

調査機関：Freeasy

■社会人の 4 人に 1 人が「習い事」に取り組む。夜間・週末の学びニーズが高まる

1年以内に、習い事や仕事体験をしましたか？(単一回答)

対象：全体（1,000名）



【調査概要】「習い事に関する調査」

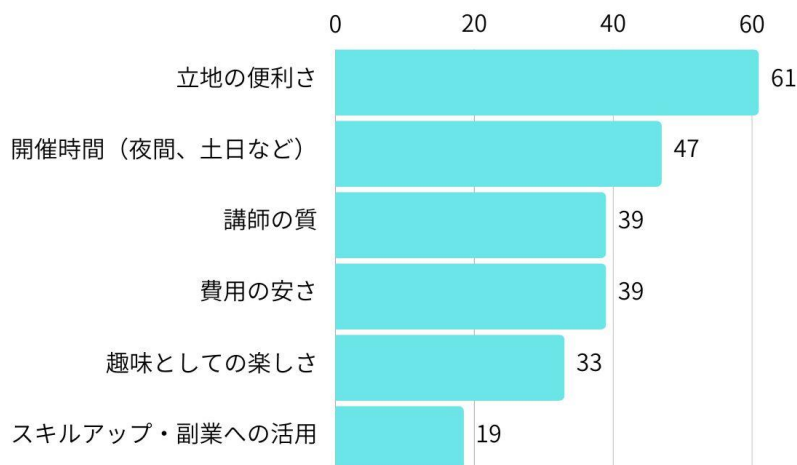
【調査期間】2025 年 10 月 17 日 【調査人数】1,000 名 【調査方法】インターネット調査

【調査対象】全国 20 歳以上 59 歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・ 経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者 【調査機関】Freeasy

全国 20 歳以上 59 歳以下の男女に 1 年以内に習い事や仕事体験をしたか尋ねたところ、回答者の 24.9%が「習い事をした」と回答。およそ 4 人に 1 人が、日常に“学ぶ時間”を取り入れていることが明らかになりました。

あなたが習い事や体験を選ぶときに重視するポイントを教えてください。(複数回答)

対象：1年以内に習い事を経験した人（249名）



【調査概要】「習い事に関する調査」

【調査期間】2025 年 10 月 17 日 【調査人数】1,000 名 【調査方法】インターネット調査

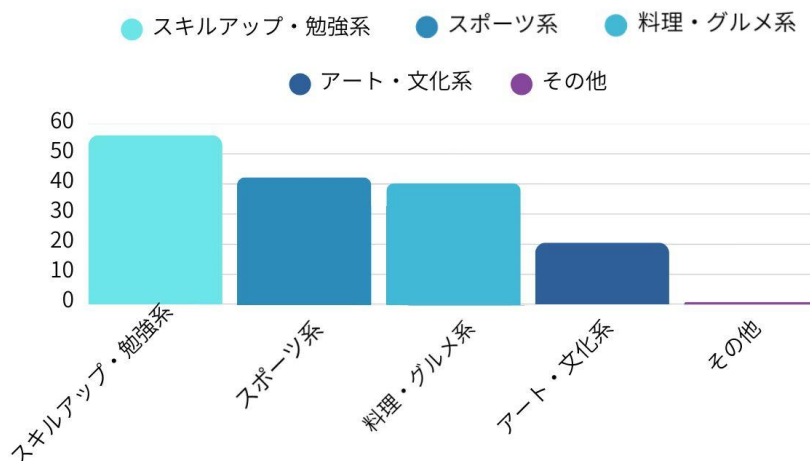
【調査対象】全国 20 歳以上 59 歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・ 経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者 【調査機関】Freeasy

1年以内に習い事をしたことのある人 249 名を対象にアンケートを行ったところ、習い事や体験を選ぶ際に重視するポイントとして最も多かったのは「立地の便利さ（60.6%）」と「開催時間（47.4%）」であり、平日夜や週末など仕事と両立しやすい時間設定が重視されていることが明らかになりました。

■“学び”の中に“体験”を。寿司づくりが大人の習い事として注目

現在はどうのような習い事をしていますか？ または、してみたいと思いますか？（複数回答）

対象：1年以内に習い事を経験した人（249名）



【調査概要】「習い事に関する調査」

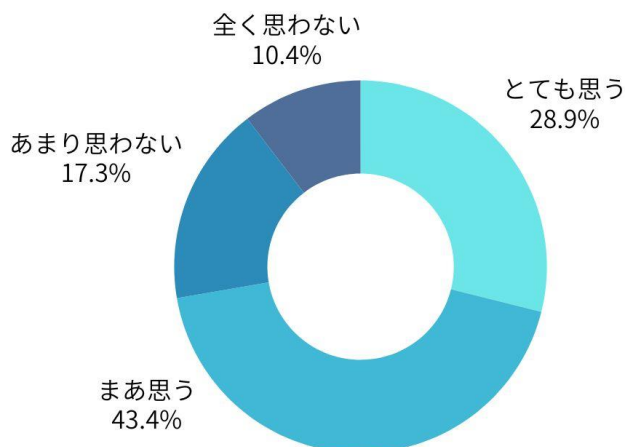
【調査期間】2025年10月17日 【調査人数】1,000名 【調査方法】インターネット調査

【調査対象】全国20歳以上59歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者 【調査機関】Freeasy

1年以内に習い事を経験した人の中で、現在している、またはしてみたい習い事として最も人気だったのは「スキルアップ・勉強系（56.2%）」で、次いで「スポーツ系（42.2%）」「料理・グルメ系（40.2%）」が続き、食を通じた体験型の学びにも注目が集まっていることが分かりました。

寿司づくりを「習い事」として 体験してみたいと思いますか？（単一回答）

対象：1年以内に習い事を経験した人（249名）



【調査概要】「習い事に関する調査」

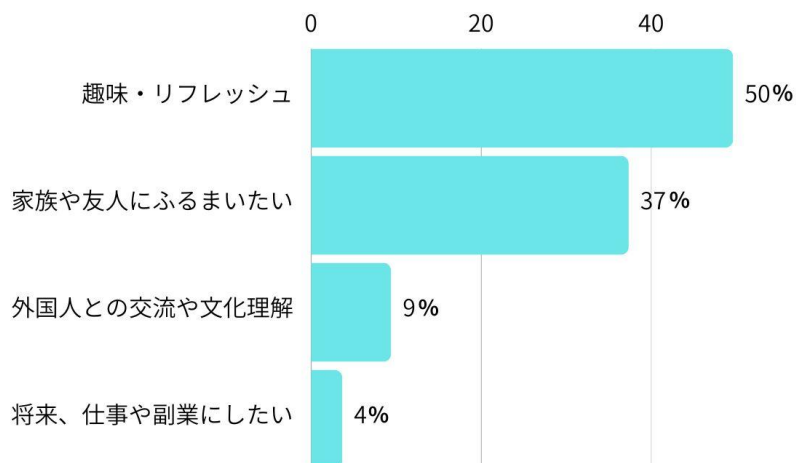
【調査期間】2025年10月17日 【調査人数】1,000名 【調査方法】インターネット調査

【調査対象】全国20歳以上59歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者 【調査機関】Freeasy

1年以内に習い事を経験した人の中で、寿司づくりを習い事として体験してみたいかと尋ねたところ、「とても思う」「まあ思う」と回答した人が72.3%にのぼり、多くの人が寿司づくりを学ぶことに関心を持っていることが分かりました。

寿司づくりを体験してみたいと思う理由として 最も近いものを教えてください。(複数回答)

対象：Q5でとても思う・まあ思うと回答した人（180名）



【調査概要】「習い事に関する調査」

【調査期間】2025年10月17日 【調査人数】1,000名 【調査方法】インターネット調査

【調査対象】全国20歳以上59歳以下の会社員(正社員・契約・派遣社員)・経営者・役員・公務員・自営業・医師・医療関係者 【調査機関】Freeasy

寿司づくりを習い事として体験してみたいと回答した人（180名）に理由を尋ねたところ、最も多かったのは「趣味・リフレッシュ（49.6%）」で、次いで「家族や友人にふるまいたい（37.3%）」となり、単なる技術習得ではなく、**人とのつながりや自己表現の場として寿司を学びたい**という声が多く寄せられました。

今回の調査では、「仕事後や休日の限られた時間を使って、自分の興味・教養を深めたい」という社会人が増えていることが明らかになりました。

「料理・グルメ系」の人気も高く、寿司づくりへの関心は7割を超える結果に。

日本の伝統食文化への関心が再び高まる中、“夜の時間で気軽に寿司を学べる環境”として、銀座から新たな学びの場を提供します。



■東京寿司職人育成アカデミー「夜間コース」講義内容

お仕事をお持ちの方でも無理なく通えるよう、週 2 日の効率的なカリキュラムで、シャリ炊きから仕込み、握りまでお伝えいたします。ご家庭で美味しい寿司を握れるレベルまで技術を身につけていただくことを目指しております。そして、「一人前の寿司を握れるようになる」という明確な目標に向けて、基礎から丁寧に指導いたします。

趣味として寿司作りを学びたい、家族や友人に振舞いたい、伝統文化として教養を身に付けたい、いずれ本格的に職人を目指したい、という方に向けたコースです。

1週目	2週目	3週目	4週目	5週目	6週目	7週目	8週目
オリエン テーション	卵焼きの焼き方、 切り付け	穴子の仕込み、 炊き方	べものの仕込み、 切り付け	貝類の仕込み、 切り付け	干瓢の戻し方、 煮方	旬の食材の仕込み	旬の食材の仕込み
シャリ炊き	光物の仕込み、 切り付け	白身魚の仕込み、 切り付け	甲殻類の仕込み、 切り付け（エビ等）	甲殻類の仕込み、 切り付け （いか、たこ等）	光物の仕込み、 切り付け	白身魚の仕込み、 切り付け	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習
握り、軍艦	冷凍鮓の扱いと 切り付け	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習	
巻物	仕込んだ食材の握 り及び軍艦、巻きの 練習						
切り付け							

■コース概要

夜間コース

開講日程：毎週月曜日・木曜日 18:00～21:00（3 時間）

学習期間：全 16 回（約 2 ヶ月）

定員：6 名（少人数制で丁寧な指導）

入学金 8 万円（税込）

講座料 20 万円（税込）

教室所在地

〒104-0061 東京都中央区銀座 2 丁目 1 1－1 9 国光ビル 4 階

TEL：03-6278-7586

アクセス

銀座一丁目駅から徒歩 2 分

東銀座駅から徒歩 4 分

銀座駅から徒歩 6 分

有楽町駅から徒歩 8 分

■代表講師：木立 健太のプロフィール



国内外の名店、高級店、有名ホテルにて 30 年以上の現場経験を経て講師に就任。

経歴 ※一部抜粋

日本国内：

- ・ 寿司屋の市勘（代官山の有名人御用達高級店）
- ・ atelierMORIMOTO・XEX：（六本木の元料理の鉄人プロデュース 人気高級店）
- ・ たん熊北店 ロイヤルパークホテル汐留店 寿司責任者（昭和3年創業の老舗京料理店）
- ・ グランドハイアット東京 六緑（東京でも屈指のラグジュアリーホテル直営寿司店）
- ・ ANA 羽田、成田空港航空会社ラウンジ
- ・ 鮨 塩釜港 銀座 極（銀座の高級有名店）

米国

- ・ sushizen（米国 NY,マンハッタンの老舗高級店）

独国

- ・ ザ・ウェスティングランド・フランクフルト 鮨元（ドイツの老舗高級店）

■木立 健太コメント

当校では短期間で高級店、海外等の特殊な環境等どんなシチュエーションでもお客様に喜んでいただき、稼げる職人を育てていきます。最近では既製の食品が増え、ガリやオボロ等作らなくなっていますが、自家製にこだわる高級店やそもそも既製品が手に入りにくい海外でも困らないようにしっかり学んでいただきます。

入校された皆様には是非、本物の寿司を国内外問わず広めて色々なお客様に喜んでいただけるようになってほしいです。また、趣味として楽しみたい方も、1人前の寿司を自分で握る技術を習得いただけます。お仕事としてだけでなく、家庭や友人との時間に本格的な寿司を楽しむこともできるカリキュラムとなっています。

■東京寿司職人アカデミーについて

名称：東京寿司職人アカデミー

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座2丁目11-19 国光ビル4階

設立：2023年8月

代表：木村 太郎

資本金 : 5,000 万円

<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 : 258 億円 (21 期)、324.6 億円 (22 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 2,744 名 (2025 年 4 月 1 日現在)
(8)事業内容 : WEB 事業、人材事業、研修事業、エグゼパート事業、海外医療事業、M&A 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/>