

すし作家 岡田大介先生



1979年生まれ すし職人歴27年（2024年現在）
 東京都文京区にてすし屋「酢飯屋（すめしや）」を経営。
 生きものが食べものになるまでを突き詰めるために、すし職人の観点
 を常に持ちながら、まな板の上だけでなく釣り、素潜り、スキューバダイ
 ビングをして、食材のホームグラウンドに入り込み、現在は「すし作家」とし
 て海、魚、すし、海藻にまつわる様々な活動をしている。
 ディープなブログとSNSで発信し続け、料理人の新しい働き方を、体を
 張って日々探し続ける2児の父。
 『やりたいことは、やってみる。』これが岡田大介の基本理念です。
 著書に「おすしやさんにいらっしやい！生きものが食べものになるまで」/
 岩崎書店、「季節のおうち寿司」/PHP研究所など。
 【所在：福岡県】
 【訪問可能校種：幼稚園・保育所・認定こども園・小学校・
 中学校・高等学校等・フリースクール・
 矯正施設・児童自立支援施設】

【先生からのおすすめ図書】



『おすしやさんにいらっしやい！
 生きものが食べものになるまで』
 文：おかだだいすけ
 写真：遠藤 宏
 岩崎書店

【取組内容】

	校 種	内 容	人 数
①	幼稚園・保育所・認定こども園・ 小学校・中学校・高等学校等・ フリースクール・矯正施設・ 児童自立支援施設	読み聞かせ・ワークショップ・質疑応答 講義 (本や資料を読むことの必要性・作家になった 理由・本の制作に関する話等)	問わない

【先生からのメッセージ！！】

みなさん、おすしは好きですか？おすしを食べる時、何を思いますか？
 どんなお料理でも、それが出来上がるまでの背景には面白くて、不思議で、知らない物語がたくさん
 詰まっています。本を読むことと料理を食べることは、全く違うことのように思うかもしれませんが、実は
 しっかり繋がっています。
 世の中にあるたくさんの本に出会い、それを読むことで、いつも食べている料理が、ただの料理ではな
 くなるのです。つまり、知らないで食べるのと知ってから食べるのとでは全く違った食の世界が待ってい
 るということです。
 様々な種類の本から知識を得て、これから死ぬ日までずっと食べる日々の食事が、どうか大切な
 時間となりますように。

