

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、スキューバーダイビングをして、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、こんにちは。今日の朝ごはんは何を食べましたか？ふだん食べているごはんがどれだけすごいもので、ありがたいものなのか。それをおすしをつうじてお話をさせていただきたいとおもいます。

