HRSテーブルマナー認定講師インタビュー

松隈 宏 氏（まつくま ひろし）

長崎県長崎市出身

学校法人海星学園 海星高等学校卒業
2級レストランサービス技能士
テーブルマナーマスター認定講師･中国料理食卓作法認定講師
西洋料理テーブルマナー認定講師･日本料理食卓作法認定講師
マナープロトコール検定2級･サービス接遇検定1級

株式会社プレミア・ニュー長崎　ホテルニュー長崎
〒850-0057
長崎県長崎市大黒町14番5号　TEL:095-826-8000

Q1:現在のお勤め先とご所属は?

ホテルニュー長崎に所属。2020年より料飲部レストラン支配人に就任し現在に至ります。

Q2:この業界に入った理由と着任したときの思い出は?

高校時代職場見学で体験した際に、人に喜んでもらえるような仕事を選ぶにあたり、ホテル業だったら結婚式･大切な記念日など人生の節目を迎える方々に喜んでもらえるような仕事が出来るのではないかと思ったのがきっかけです。

配属されたレストランでは、接客したお客様より、「ありがとう」とお言葉を頂戴し、とても嬉しく感じられたことが記憶に残っています。

Q3:認定講師の試験制度を何で知りましたか?取得を目指したきっかけは?

中国料理の店舗に配属中、テーブルマナー･商品知識･接客･後輩の指導などの知識不足を補いたいと思いHRSのホームページで知りました。

また、当時職場に資格取得者がいませんでしたので、先駆けとなり、資格を取得してテーブルマナー講座を行いたいと思いました。

まずは中国料理食卓認定講師を目指し受験し、その後は知識や技術の向上の為に西洋料理･日本料理の資格取得に挑戦していきました。

Q4:受験に向けてどのような準備をしましたか?

身近に資格取得者がいませんでしたので、試行錯誤しながら独学で行いました。

受験準備期間は教本を何度も読み返しました。読んでいくうちに内容が深くなっていき大切だと思う所はノートにまとめて覚えました。

事前セミナー受講後は、講師の話し方･内容を復習し自分の言葉で、どうやったら分かり易く表現出来るかを考えながら繰り返しました。

また、勉強が思うように進まない時は自分が資格取得したら、どんな事を行いたいかを考え集中力を切らさないようにして乗り切って資格取得に挑みました。

マスター認定講師取得時の論文提出については、セミナーで学んだ事を日常の業務に役立てたいと考え苦戦しましたが提出する事が出来ました。

Q5:協力者や恩師などとの資格取得までのエピソードはありますか?

上司には講座を行う際の、講師としての話し方･間の取り方･話すスピードなどアドバイスを頂きました。

またテーブルマナー講座の担当講師に選んでいただき、経験を重ね、人前で話す事に少しずつですが慣れる事が出来ました。

一番印象に残っているのが、宴会場で約170名の学生の前で講座を行った事が貴重な経験でした。

上司･同僚には受験の際に業務の面でフォローや応援をしてもらい最後までモチベーションを切らすことなく頑張ることが出来ました。

Q6:資格が役立ったエピソードをお聞かせください

専門学校からの講師派遣の依頼があり担当させて頂く機会が増えてきました。派遣先で行う授業はホテルで行うサービスと違い、新鮮で貴重な経験をさせていただきました。

また、テーブルマナー講座の開催時に、話の内容に幅を拡げ自信をもって話す事が出るようになりました。

中国料理　桃林

長崎港と街並みの景色を眺めながら、贅沢な時間と上海料理をベースに独自の調理法であっさりした味わいに仕上げた中国料理を提供

Q7:資格を取得した前と後で私生活や仕事上での変化などはありますか?

資格取得前と比べ、私生活では親として子供達に食事時間の大切さを伝えないといけないと思いました。以前は楽しく食卓を囲むのが大切だと思っていたが、礼儀･挨拶･感謝の重要性。また、箸の持ち方･使い方は特に意識するようになりました。

仕事上では、資格取得した事により外部からの講師依頼･テーブルマナーの講師担当と少しずつですが話をいただくようになり通常業務と違った体験と幅広いコミュニケーションをはかれるようになりました。

日本料理　錦茶房

和の伝統。四季折々の粋を集め繊細でオリジナリティーに溢れた料理を提供。

Q8:これから試験に挑む方々へのメッセージは?心構えやアドバイスはありますか?

なぜ試験を受け、何を伝えたいのかを考え勉強を進めていき、自分が資格取得した後の講師像を想像していくのも良いかと思います。

勉強を進めていくと、色々な疑問が出てくるので深く学ぶチャンスだと思います。

Q9:ご自身の方向性･希望･考えている事や夢などを教えてください。

現在、学生を対象にしたテーブルマナー開催が多いこともあり、食事マナーと一緒に「第一印象」の大切さも伝えてます。

具体的に「身だしなみ」「話し方」「表情」が第一印象に残る事を伝え、社会に出て1年後、5年後を想像にしてもらい、その時に関わる人達とより良い関係を築けるようにと思い伝えています。

また、コロナの感染状況･影響に不安はありますが、感染症対策をしっかり行い、お客様に来店していただき、喜んでもらえる様に活気ある店舗営業を行いたいと思います。

そしてテーブルマナー講師としての経験･知識を積み上げられるように初心を忘れずに精進して参ります。

Q10:最後に一番大切にしているマナーについてお聞かせ下さい。

一期一会を大事にして感謝と人を敬う気持ちが必要だと考えています。

作法を理解した上で相手との、より良い関係を築く「心遣い」「行動」が必要だと思います。

お互いの立場や状況で変わってくるマナーは「心遣い」と考えマナーとエチケットの違いはしっかりと考えながら大切にしていきたいと思います。

フランス料理　ハイドレンジャ

広い窓から溢れる光と滝の流れる庭を眺めながら、旬の素材を活かし彩り豊かに仕上げた本格フランス料理を提供。