

第32回技能グランプリ結果報告

2024年2月24日(土)、第32回技能グランプリが北九州国際会議場を会場に開催。九州では初の開催となり注目を集め、多くの地元の方が観戦しました。「技能グランプリ」とは、特級、1級及び単一等級技能士の一層の技能向上を図るとともに、その地位の向上と技能尊重気運の醸成に資することを目的とし、厚生労働省、中央職業能力開発協会、一般社団法人全国技能士会連合会の主催のコンペティションで、HRSはレストランサービス職種の運営、審査を担当しています。同大会は1981年度に第1回大会を開催し、第22回大会から隔年での開催、レストランサービス職種は2004年第23回大会から競技を実施、今回が節目の10回目の大会となりました。出場選手は都道府県を代表する12名。1級レストランサービス技能士として課題に取り組み、日本一を決める大会らしく、レベルの高い技術を披露してくれました。



<出場選手と入賞者> (敬称略 エントリーNo.、氏名、都道府県、所属先)

金賞・厚生労働大臣賞

2 清水 峻馬 (東京都) 帝国ホテル 東京

銀賞

1 山本 悠介 (北海道)

銅賞

9 伊藤 祐太 (愛知県) 高見株式会社 Restaurant VITRA NAGOYA

敢闘賞

4 竹内 洋樹 (東京都) The Okura Tokyo

8 石田 和也 (愛知県) 株式会社シャインズ

11 岩本 啓史 (大阪府) 株式会社ロイヤルホテル

3 田島 史雄 (埼玉県) 日本ホテルレストラン経営研究所 SOMBREUIL

5 長谷川 翔士 (神奈川県) 新横浜プリンスホテル

6 可児 隆生 (岐阜県) 株式会社水明館

7 廣瀬 泰介 (静岡県) 学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校

10 岡山 寛 (愛知県) 名古屋東急ホテル レストラン ロワール

12 並 和也 (福岡県) 株式会社リーガロイヤルホテル小倉

敬称略



銀賞 山本氏



銅賞 伊藤氏



敢闘賞 竹内氏



敢闘賞 石田氏



敢闘賞 岩本氏



エントリーNo.3
田島氏

エントリーNo.5
長谷川氏

エントリーNo.6
可児氏

エントリーNo.7
廣瀬氏

エントリーNo.10
岡山氏

エントリーNo.12
並氏

技能グランプリ課題

module A : 専門知識問題 筆記試験30問

module B : 飲料ブラインドテイスティング

module C : 当日指定のカクテル作成

module D : ファインダイニングにおけるディナータイムサービス

- ①事前準備/テーブルセッティング(什器・備品準備含む)
- ②グリーティング ③スパークリングワインの抜栓とサービスとパンのサービス
- ④赤ワインのデキャンタージュ ⑤舌平目のグリエのフィルタージュ
- ⑥鴨のローストのデクパージュ ⑦クレープフランベ

記念すべき第10代目の金賞受賞者は帝国ホテル東京在籍、東京都代表の清水 竣馬(しみず しゅんま)氏。金賞と同時に厚生労働大臣賞を受賞した清水氏は、2016年に実施された技能五輪全国大会と、第15回「HRS サービスコンクール」2021のヤングプロフェッショナル部門)で金賞・厚生労働大臣賞を受賞しており、レストランサービスの技術、技能を競う主要コンクールで3冠を達成しました。

厚生労働大臣賞・金賞 清水 竣馬(しみず しゅんま)氏 コメント

今回、第32回技能グランプリ レストランサービス職種において、金賞ならびに厚生労働大臣賞を受賞することができ、大変嬉しく思います。本大会の開催にご尽力いただいた、開催地の北九州市の皆さま、HRSのスタッフの皆さま、審査員の皆さまに心より感謝申し上げます。このような栄誉ある賞を獲得できたのは自分自身の力だけではなく、大会当日を迎えるまで、練習用のソールや鴨を焼いてくださったシェフや、カクテルのノウハウをご指導いただいたバーの先輩方、何度も練習に付き合ってくださいました上司や同僚など、関係者全員のサポートのおかげです。2016年の技能五輪全国大会、2021年のHRS サービスコンクール ヤングプロフェッショナル部門に続き、おかげさまで3度目の金賞を獲得することができました。今後も謙虚な気持ちと感謝の心を忘れず、より一層、知識や技術の向上に努めたいと思います。また、後進の育成にも積極的に取り組み、ホテル・レストランサービス業界全体を盛り上げていきたいと考えています。



金賞・厚生労働大臣賞 清水 氏



運営・審査に参加した歴代金賞受賞者(左から)8代目神藤氏、6代目木下氏、4代目細野氏、2代目野尻氏、HRS森本会長、初代大澤氏、3代目森山氏、5代目山本晃平氏、7代目山本文太氏、9代目瀬川氏

次回「第33回技能グランプリ」は2025年に大阪府で開催が予定されています。日本一の1級レストランサービス技能士を目指し、多くの方がエントリーし競技を行うことで、自身の研鑽はもちろん、すそ野が広がり、価値ある技能の継承に繋がります。技能グランプリ11代目金賞受賞技能士の誕生を楽しみにしています。