

1級レストランサービス技能士 SPECIAL



佐藤 智香 (さとう ちか) 氏

岡山県倉敷市真備町出身 倉敷翠松高等学校

株式会社倉敷国際ホテル

〒710-0046

岡山県倉敷市中央1丁目1-44 TEL: 086-422-5141

Q1:現在のご所属をお聞かせください

株式会社倉敷国際ホテル 料飲部 レストラン ウィステリアに勤務しています。

Q2:この道に入った理由をお聞かせください

倉敷美観地区が好きで、バスガイドかホテリエか迷っておりましたが、高校時代の恩師の勧めでホテルへの就職を決めました。内定後の在学中に、授業でテーブルマナーを当ホテル、倉敷国際ホテルで受講する機会がありました。スタッフの方が優しく声を掛けてくださり、お料理のサービスをする姿を見てホテリエへの憧れが強くなりましたね。

Q3:1級レストランサービス技能検定を受検したきっかけは?

これまで資格を取ろうと思った事はな

かったのですが、人事・総務の方に「せっかく長く勤めているのだから挑戦してみたらどう?このホテルで女性初の資格取得者なんてカッコいいじゃない!!」と仰っていただき受検を決めました。

流石にいきなり1級を受ける事になったので、ストレートで合格することができず、学科試験で苦戦しましたが、会社のマラソンチームで鍛えた粘り強さで、今回何とかゴールすることができました。

Q4:1級レストランサービス技能士に合格した時の心境は?

実技試験は会場の空気に圧倒されましたが、事前の説明で「100点でも60点ギリギリで合格しても同じ1級なのだから簡単でしょ。」という言葉に少し心が軽くなったのを覚えています。

実際はミス連発で大慌てでしたが、自分がダメだと思い込んでいる事は、他人から見たらどうでもいい事かもしれない…と言い聞かせながら帰りました(笑)合格発表までの約1ヶ月半が本当に長かったです。HRSのホームページで自分の受検番号を見つけた時は半信半疑で何度も確認をし、合格通知が届いて、じわじわ喜びが湧いてきました。

Q5:合格に至るまでの協力者や恩師とのエピソードはございますか?

入社時からの私の上司である支配人が、一番身近な1級レストランサービス技能士であり、恐れ多いとは思いつつもレッスンをお願いすると、お忙しい中時間を作ってくれ、作業時間の短縮の方法と一緒に考え、美しい所作のポイントなど、笑いを交えながら、たくさんのアドバイスを



ロビー吹き抜けの棟方志功の版画

いただきました。また、シェフ達の熱い応援もあり、食材の調達から、食材の特徴、骨のある場所なども丁寧に教えてもらい、「感覚を体で覚えられるくらいやったらいい」と何度も鯛を焼いてくれました。自分ひとりのために、多くの人達が応援してくれていると思うと、自然と絶対に負けられない!!と思わざるを得なくなりました。

Q6:1級レストランサービス技能士として、また資格取得に向けた努力が役に立ったシーンなどはありますか?

取得したばかりで、技能士としてという場面がなかなかないのですが、実技試験のために身につけた、失敗したときのリカバリー力や指先まで力を抜かない「美しく、丁寧にさせる所作」は発揮できているのではないかと思います。

Q7:1級レストランサービス技能士として目指す料飲サービスとは?

サービスの正確さや技術はもちろんですが、後輩の目標となる存在。これから就職する若者たちが、ホテル・レストラン



INTERVIEW



であんな風に働いてみたいと憧れをもって来て、少しでも今後のホテル業・観光業が盛り上がってくれたらいいな、と思っております。

Q8:後輩やこれから受検される方へ、心構えやアドバイスはありますか？

「他人の良いところを真似する」ですかね。先輩や上司、尊敬する人を真似てスキルを高める。動きや、話し方、ちょっとしたことでも良いと思うところはオリジナルの模倣をしつつ、自分の色を加え独創性を打ち出して自分のものにする。実技の練習中に同僚から「フランベの手本を一度見ただけで、けっこう出来ているところがスゴイと思う。普段から身近なスタッフのモノマネをしているからなのかな?」と言われました。

Q9:これからのご自身の方向性・希望・考えている事や夢などを教えてください。

資格を取得したことで、グリドンを取り入れたサービスを調理スタッフが提案してくれたりしているので、「心に刻まれる、魅せるサービス」を普通にできるレストランに育てて行きたいです。

Q10:佐藤さんにとってプレミアムなレストランは？店名とその理由をお聞かせください。またお勧めのメニューやエピソードをご紹介します。

倉敷の文化を受け継ぐ白壁の町に建つクラシックホテル、倉敷国際ホテルのレストラン「ウイステリア」をご紹介します。ホテル内の中庭や隣接する大原美術館の「新溪園」に囲まれ、緑豊かでゆったりとした時間が流れるレストランです。“晴れの国・岡山”と呼ばれるほど、温暖な気候、豊かな自然の恵みが育んだ季節の野菜や、丹念に育てられた畜産物、瀬戸内で水揚げされた旬の海の幸を、季節の趣を感じられるお料理や、大原美術館の名画をモチーフにしたお料理などでお楽しみいただけます。

倉敷にお越しの際はぜひ倉敷国際ホテルにお立ち寄りくださいませ。



名画をモチーフにしたお料理「モネの食卓」

〈上司からの一言〉

佐藤さんは毎月幹部だけで行う会議では唯一の女性社員で、レストランの運営を担っていただいております。年間のイベントスケジュールなどそつなくこなし、成果をあげていただいております。

今回、HRSの試験で身につけたスキルを今後、現場にどう伝えていけるか、若手社員の教育にどう活かしていくか、円滑なコミュニケーションを含め、チームのスキルアップを期待します。

今後もテーブルマナー講師認定試験やソムリエの資格取得を目指し、幹部候補生としてチームの模範になっていただきたい。

本館支配人兼料飲部部長 **藤原 浩二**（ふじわら こうじ）氏

