

# 第14回日本料理食卓作法講師認定セミナー

テーブルマナー委員会は6月7日、東京・元赤坂の明治記念館で「第14回日本料理食卓作法講師認定セミナー」が開催された。今回のセミナーには、全国各地から70人が受講した。

セミナーの内容は、「テーブルマナー講師としての知識」(HRSテーブルマナー委員 マスター認定講師 飴善晶子氏)、「日本料理の歴史」(HRSテーブルマナー委員 マスター認定講師 三谷柚紀子氏)、実践講座「日本料理の食卓作法」(HRSテーブルマナー委員 マスター認定講師 野口美智子氏)、「HRSの歴史/テーブルマナー講師としての心構え」(HRSテーブルマナー委員会マスター認定講師 大竹重則氏)、「試験の傾向と対策/受験申請について」(テーブルマナーマスター認定講師 HRSテーブルマナー委員会副委員長 國分信博氏)などといった内容。

今回のセミナーを踏まえて、「第14回日本料理食卓作法講師認定試験」が7月12日、東京・神田錦町の学士会館で開催された。認定試験の合格者は次ページに掲載。



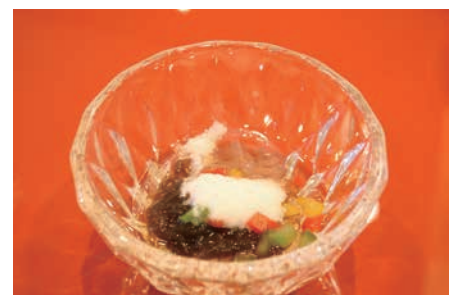
野口美智子講師に箸の使い方を教わる受講者たち。正しい知識を伝えるため、基本的なことを改めて再確認



受講者たちは、テーブルマナー講師としての知識と心構えを身につけるため熱心に学んだ



今回のセミナーを担当した講師陣(テーブルマナーマスター認定講師)。左から、飴善氏、三谷氏、大竹氏、國分氏。



当日提供された料理の一部。左から、前菜(海老の手網寿司、鉄扇松風、白和え、葱の厚焼き、つばめ昆布、黒豆松葉)、煮物(南瓜饅頭、かえで麩、水菜、かぼちゃ餡)、酢の物(もずく酢、彩野菜、ところてん、卸し芋)