

変化し、進化して発展への礎創りの年に



一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会
会長 森本 昌憲

新年あけましておめでとうございます。今年の干支は「戌^{つちのえいぬ}」で、陰陽五行の木・火・土・金・水の意味から言うと戌も戌も「土」の性質で、土は「万物を育成し保護する性質」とあり、さらに「四季の移り変わりの象徴」になるということです。また干と支の二つが共に性格の同じ組み合わせになるのは60年に一度で、「比和^{ひのえうま}」と呼ばれその勢いが増すといわれています（有名なのは丙午）。

そういえば今年世界的なイベントを翌年から控えた年です。来年は「ラグビーワールドカップ」、再来年はいよいよ「東京オリンピック・パラリンピック」そして2021年には関西では国内外5万人の選手の参加が見込まれる生涯スポーツ「ワールドマスターズゲームズ」が日本で初めて開催されるなど、3年連続で世界中から多くの人たちが集まり、熱い競技が繰り広げられるとともに、スポーツツーリズム、観光、交流の動きが活発になることが見込まれています。各大会特にオリンピック・パラリンピックの内容や運営、受け入れ態勢なども今年あたりにはより具体的に見えてくるようになり、そこに向けた関係する事業、業界の対応や変革の勢いも活発になってくると思います。またスポーツ競技、観戦、観光などと共に有る「食」についても、利用する立場によって、その質、量、種類と対応などに求められることが多様になり変化してくるでしょう。選手村や報道センターなどでの飲食の提供は時間（24時間）、種類、量、習慣なども違い競技にも関わる大変な事業だと思いますが、最先端の技術やノウハウが開発されてまさにフードサービス革命が起こることが想像できます。ホテル、レストランや街中の飲食店での対応も安全、安心に加えてそれぞれの店舗としての商品の質が求められることと思います。また訪日外国人の増大する中で日本人の旅行や食事などの様子も大きく変わっていく時、その受け入れを預かり、しっかりと基本を踏まえ、接客のプロとして国際的なスタンダードのサービスを提供できる「レストランサービス技能士」の役割はますます重要になり、全国各地で数多くの人とその質、そして新たなサービスの創造が求められてきます。改めてHRSの使命として、サービス技術、能力の向上のための施策を拡充し、業界とそこで働く人たちの成長、発展に寄与できるよう努めていきたいと思えます。昨年も4千人を超える方がレストランサービス技能検定試験を受けられ、受検者の業界の裾野も広がっています。HRSの各種セミナー、講習会やテーブルマナーの講師認定の講座にも多くの方が参加され実践に活かしておられます。今年はこれら一連の活動の内容や様子をマスコミも含め広く社会に紹介していくことで、皆さんが個人としても努力され活躍されている姿を、業界や社会により良く理解され評価されるようにできたらと思えます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

