

第13回 テーブルマナー・マスター講師認定ランクアップセミナー開催報告

平成31年2月12日（火）、東京都文京区のFBO（料飲専門家団体連合会）アカデミー東京校を会場に第13回テーブルマナー・マスター講師認定ランクアップセミナーが開催された。当セミナーは、同時にHRSに登録されている西洋料理、日本料理、中国料理、各テーブルマナー・食卓作法認定講師の知識とスキルの向上を目指し年に1度開講されるセミナーであり、各部門の認定講師は同タイトルのセミナーを2回受講し、都度課題レポートを提出し、HRSテーブルマナー委員会の審議を通過することで「HRSテーブルマナー・マスター認定講師」の称号を得ることができる。

「日本酒と漆器の知識と魅力」と題し開催された今回のセミナーは、日本酒の講師として、会場を提供いただいた、特定非営利活動法人FBO（料飲専門家団体連合会）日置晴之（ひおきはるゆき）専務理事、漆器の講師として、日本漆器協同組合連合会 春原政則（すのはらまさのり）事務局長をお招きし、日本を代表する両伝統文化と、その長い歴史、魅力や特徴について解説いただいた。



日置晴之講師



春原政則講師

春原講師の「伝統工芸品と日用品（合成漆器）、二つの漆器のお話」と実験から始まった第1部では、代表的な漆器の生産地、漆器の表示、各産地での伝統継承の取り組みについて等を学び、漆器業界のトレンドやこれからの時代の漆器について解説をいただいた。日置講師の受け持つ第2部では、日本酒の歴史、文化の話しに続き、日本酒5種類と6種類の料理（千枚漬、魚卵、豚の角煮、白出汁、カマンベールチーズと生リンゴと干しブドウ、羊羹）のペアリングで相性を探り、日置講師からその根拠が解説された。セミナーの最後は漆器を含め、酒器による日本酒の香味変化を体験。受講者は酒器の素材や形状による違いを五感で味わった。



受講者の声

漆器について日頃考えることもなかったが、実験や、日本酒のペアリング、酒器による香味変化の体験などもあり、非常に興味を持って取り組める内容でした。

楽しくてあっという間の時間でした。

日本人でありながら、長い歴史を持つ日本を代表する伝統文化である「日本酒」と「漆器」の魅力改めて感じ、今後、伝えていなかった魅力をテーブルマナーを通じ広めていきたいと思えます。

今回のセミナーを聞いて、改めて日本の伝統品ともいわれる「漆器」に興味を抱かせていただきました。また食育といった観点でも非常に有効なアイテムだと確信いたしました。今後も自分なりに掘り下げていきたいと思えます。

2部の日本酒では、日本酒と食事（肴）を分析していくと、より一層楽しく食事と合わせて飲むことを再認識いたしましたし、今後は今まで以上に意識して日本酒を楽しもうと思えます。

年に1度開講されるテーブルマナー・マスター講師認定ランクアップセミナーは、毎回その道のスペシャリストをお招きして開かれるテーブルマナー・食卓作法認定講師にむけた特別なセミナーですが、一般、個人、法人会員も受講、参加が可能。次回もまた知識の向上スキルアップを目的に初春に開催する予定。