

「TOKYO 2020」に翔ける



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(もりもと まさのり)

新年あけましておめでとうございます。

昨年は令和へと元号が新たになり、若い人たちにとっても、身近な皇室、天皇、皇后の姿が広く伝わりました。一方自然界では9、10月に超大型台風による甚大な被害が東日本で起こり、多くの方が犠牲になられ被災されるなど大きな出来事がありました。そしてその台風の中で開催された「ラグビーワールドカップ」は、日本が初めて決勝トーナメントに進む劇的な活躍もあり、当初予想もしなかったほどの盛り上がりを見せ、大きな勇気や力をもらうと同時に、競技を通じて「ノーサイドの精神」、「ワン フォー オール、オール フォー ワン」の心、価値を教えられました。いよいよ今年は東京オリンピック・パラリンピックで、すでに新国立競技場も早々と出来上がり、日本中が沸き上がる年です。十二支もちょうど始まりの子年ながら、すべての干支が集まって飛んだり跳ねたり走ったりというような中でまた大きな出会い、発見がある年になりそうですね。

訪日外国人観光客は依然堅調に推移し、ホテルやいろいろなタイプの宿泊施設の開発も首都圏を中心に活発で好調ながら、これからはその質的な向上、拡充が求められ、オリンピック・パラリンピック開催期間中、特に東京招致の際のキーワード「日本ならではの「おもてなし」」など、日本のホテル観光業界は海外のお客様から、その真価を試されることにもなると思います。

昨年も多くの方がレストランサービス技能検定試験に応募され、技能士として国家認定されました。受検する方が所属されている企業、職場、学校などを見ると実に多彩で、洋食関係だけでなく、和食、中華レストラン、テーブルサービスをしない職種、調理などなど、本当に幅広い職種の方々が近年特にその裾野が広がっていることが分かります。当然外国人留学生や就業者の方も挑戦されています。これは正に厚生労働省の指定試験機関としての検定の実績、そして合格された方々が資格を活かして社会、職場で活躍され、指導者となられていることへの信頼の証と考えられます。今年もこの検定事業の拡充、向上に力を入れていきたいと思えます。またこのように幅広く、飲食業界に従事する人たちがそこを目指している方々のニーズに応えるべく、キャリアアップのための研修、検定事業も準備を進めてきましたが、今年はいかにスピード感を持って取り組み、実行に移す予定です。

洋食サービスのイメージが強いHRSですが、国際的にも和食についての要望も強く、その対応も作法を中心に講師の養成を長く続け、現在では多くの食卓作法講師が活躍されていますが、「マナーとサービスは両輪で」の考えのもと、和食の接客サービスについてのプログラムも強力に推進して今年はいかに実行に移します。

このように、TOKYO2020に沸く中、改めて知識や技能の向上のニーズが高まるのに呼応して、私たちが従来のレストランサービス技能士検定事業に加え、新たな研修、検定事業やマナー、サービスの実践的な指導者育成事業、サービスコンクール等の技術向上のためのコンペティション事業などの拡充に努め、他の関連団体、協会また学校との連携も一層強く進め、業界とそこで働く人たちの成長と発展に大きく寄与できる様に努めていきたいと思えます。

会員の皆様のますますのご活躍とご健康を祈っています。本年もよろしくお願い致します。

