

HRS テーブルマナー認定講師インタビュー



高知情報ビジネス&フード専門学校

〒780-0056

高知県高知市北本町1丁目12-6 TEL:088-825-0077

濱田 恵美 さん (はまだ えみ)

高知県出身

協会資格

西洋料理テーブルマナー認定講師 日本料理食卓作法認定講師

Q1:現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

主に高知情報ビジネス&フード専門学校にて、非常勤講師として勤務しています。ビジネス実務、サービス接遇、サービス論また検定対策等、1年から3年まで8学科、約300人を担当しています。

その他、公的職業訓練では10代から60代を対象にビジネスマナーを、また高校への出張授業では、日常のマナー等を行っています。



Q2:この業界に入った理由と着任したときの印象は?

自身のビジネスマナーチェックのため、マナー講座を受講した折に派遣会社から打診されました。講師としての要件は満たしていましたが、今でも人前に立つのは大の苦手、仕事として出来るのか随分悩みましたが、「悩んだら一歩前へ」と決心し早7年目となりました。

緊張の初日、「たくさん失敗して、上手になってください」と常勤の先生から声を掛けていただき、気持ちが救われました。

Q3:認定講師の試験制度を何で知りましたか?取得を目指したきっかけは?

日本マナー・プロトコール協会のテーブルマナー講座を受講した際、マスターの方が講師をなさっていて、この時に協会名や認定講師の試験制度を知りました。

自己啓発のためでしたが、元銀行員ということもあり、当時ホテル・レストランサービスの世界は縁遠く、セミナーでは有資格の方々のピシッと決めた凛々しい姿に、何か場違いなところに来てしまったような気持ちになったことを覚えています。

Q4:受験に向けてどのような準備をしましたか?

西洋料理から受験しました。試験についての情報を入手する術は全くなく、受験資格取得セミナーでの「テキストを何回も読んでください」との言葉を信じ、ひたすら暗記をしていました。

翌年の日本料理は、準備不足のため不合格でした。取返して言い訳をしますと、仕事の忙しさと夫の病気で、時間は作るものと思っている私ですが、常に携帯したテキストは、ほとんど開くことのないままにとうとう試験日を迎え、悪いことには前夜に具合が悪くなり、なんと廊下で倒れてしまっていました。体調管理も実力のうち、なんとか会場に着きましたが、結果は惨憺たるものでした。

その後、半年ほどテキストを見ることもかなわず勇気も出ずの状態でしたが、もう一回頑張ってみようと手に取りました。

再受験を決めてから、すぐに試験会場のホテルを予約し、前日は集中して口頭試問の練習を行いました。やはり基本はテキストですが、理解していないと説得力はありませんので、しっかりと読み込み、自分の言葉で分かりやすく伝えることに努めました。



Q5:資格が役立ったエピソードをお聞かせください

取得したことは、やはり講義の際の自信に繋がりますし、取得のために勉強したことは、現在の授業に活かされていると思います。

飲食の礼儀作法は、生活全般の礼儀作法の基本となると考えていますし、学生からの要望もありますので、各学科、「食事のマナー」を授業計画に入れていきます。

Q6:育成セミナーにもご参加いただきました。ご感想をお聞かせ下さい。

油絵の教室では名画を模写することから始めましたが、育成セミナーでも講師の方々の実演をまずなぞってみました。

無論、同じようには出来ませんし、途中でフリーズする不出来な自分に悲しくなり、帰路の飛行機ではポロポロと涙が零れてきました。担当の講師の方は、優しく実践的なアドバイスをくださり、同席の受講者の方々からのフィードバックも大変貴重なものとなりました。これを糧に最終的には自分のスタイルをつくり出していきたいと思います。

Q7:これから試験に挑む方々へのメッセージはありますか？

講師認定セミナーでの、茶碗蒸しの食べ方の説明が気になり、講師認定試験の帰りに神田の古本屋街に本を探しに行きました。全日本ホテル・レストラン協会副会長でいらした西元先生の「現代の食卓作法」(1976年初版)に、昔と今、それぞれの食具の違いや食べ方について書かれているのを見つけ、自分なりの答えが出たことでした。

テキストにも「時代の変化によって様々な料理や作法が生まれてその時代を彩り、時代と共に淘汰されるもの、また時代が変わっても受け継がれて、現

代に伝えられているものがある」とありました。日本料理は種類が多く、代表的な料理であっても各々流儀があり、自ずと作法も変わってきます。食文化の歴史や料理の背景や成り立ちを知るとは、大変意義深いものがあります。また、自国の伝統や文化を理解すると共に身に付けることは、ひいては他国の習慣や文化を尊重することに繋がっていくのではないかと思います。

Q8: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

先日、東京都の小学校で、日本マナー・プロトコール協会のボランティア活動「楽しいお箸講座」の講師を務めま



「現代の名工」島田副校長と

した。将来を担う子どもたちが、感謝の気持ちを示し、また食事を共にしている人に不快な思いをさせないよう作法を身に付け、皆で食卓を囲み、楽しく食事ができるようになると良いなと思っています。味覚も作法も楽しかった記憶も一生ものですよね。子ども向けの食卓作法の講座をボランティアで行ってみたいです。

Q9:マナーの豆知識、意外なまたはありがちなNG などご紹介ください

「戦国おもてなし時代」(金子拓著)に、「客としてもてなされることに慣れていなければ、自身が客を満足にもてなすこともできないはずだ」とありました。「もてなし上手」と「もてなされ上手」、素敵ですね。

Q10:最後に一番大切にしているマナーについてお聞かせ下さい。

基本、調和、残心。



高知情報ビジネス&フード専門学校 中西 康廣校長先生からのコメント

濱田先生に講師に来て頂くようになってもう6年目になります。現在、電話対応や敬語の使い方、そしてテーブルマナー等ビジネスマナー全般について、たくさんのクラスで教えて下さっています。「厳しく教えていただき有難うございました。」というアンケート結果からも、先生の真剣な思いが学生達にしっかりと伝わっていると感じています。

HRS テーブルマナーフォローアップセミナーのご案内

●第14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 ～中国酒の知識と楽しみ方～黄酒・白酒～

◆開催日：令和2年2月25日(火)

●第3回 日本料理食卓作法認定講師 育成セミナー

◆開催日：令和2年2月18日(火)

●第2回 西洋料理テーブルマナー認定講師 育成セミナー

◆開催日：令和2年3月9日(月)

※詳細、お申し込みは本誌封入のご案内をご覧ください。多くの皆さまのご参加をお待ちしています。