

## 第3回 日本料理食卓作法講師 育成セミナー開催報告

第3回 日本料理食卓作法講師 育成セミナーを、令和2年2月18日（火）にホテルメルパルク東京（東京都港区）で開催しました。このセミナーは、「HRSテーブルマナー講師認定資格」を取得された方々のフォローアップを目的に開催しています。

同セミナーで受講者は、HRSテーブルマナー委員による「日本料理食卓作法の講師として必要な知識」の講和と、受講者同士で行ったロールプレイングとでより経験値を高め、知識の確認が出来たことと思います。育成セミナーでは、同じような悩みや疑問を持った受講者が多く参加します。受講者同士の交流から、知識の共有や各地の認定講師と繋がりを持つこともこのセミナーの大きな特徴です。受講いただいた認定講師の皆様の今後益々のご活躍に期待しております。



### 受講者コメント

以前、私が勤務するホテルモンテ仙台「日本料理 随縁亭」で、マナー講師の先生方へテーブルマナーの会場提供をする機会があり、いつかは私もテーブルマナー講座を企画・開催をしてみたいと思っていました。

昨年の春、総支配人からHRSの会報誌を拝見した際に、日本料理食卓作法認定講師の資格を取得できる事を知り、早速講習会と認定試験へ申し込みをしました。

6月の講習会は、初めての事ばかりで改めて日本料理の面白さや魅力を知ることが出来、学びの多い月となりました。

7月の認定試験の当日は、仙台から東京への移動中に何度も教本を読み返し、箸の持ち方の説明を呪文のように呟きながら会場へ向かいました。ドキドキしながらも合格した後のことばかりを考えて試験に挑みました。

8月にHRSから合格の通知が届いた時は本当に嬉しく思いました。晴れてテーブルマナー認定講師になりましたが、勉強不足で疑問に思うこと、分からない事があり教本で復習をしていました。

日本料理のテーブルマナーの教本には、テーブルマナー講師としての心構えから、日本料理の奥深さ、箸の持ち方、御椀の蓋の開け方、お茶、砂糖の種類、食文化、接客など色々な事が書かれています。非常に役に立つ事が多く記載されていますが、今回参加したフォローアップ研修は教本以外のイレギュラーな事への対応や講師としての話し方などが中心で、食卓作法の実演後に受講者の方、指導して頂いた野口先生より具体的なアドバイスを多く頂きました。アドバイスを頂いたおかげで自分になりたい、目標としたいテーブルマナー講師をイメージする事ができ、自信を持つことができました。

今後の私の目標は、大人のお客様は勿論の事、お子様や外国人の方、ハンディキャップをお持ちの方でも参加ができるテーブルマナー講座を開催する事です。

テーブルマナーを通して、日本の豊かな食文化を時に楽しく、時に真剣に紹介ができるように日々勉強に励みたいと思います。

千葉 栄美子 さん（ちば えみこ）

