

# 細野晃一氏 技能五輪国際大会 国際審査員(エキスパート)を拝命



## 細野 晃一 氏 (ほその こういち)

愛知県出身

豊田自動織機グループ 株式会社シャインズ サービス部  
HRS人材育成委員会 HRSサービスコンクール・技能グランプリ審査員  
中部地区技能検定委員  
ホテルニューオータニツールダルジャン東京 メートルド・テル  
ホテルアークリッシュ豊橋 F&Bグループ副支配人を勤める  
1級レストランサービス技能士、J.S.A 認定ソムリエ  
第26回技能グランプリ 金賞 厚生労働大臣賞 東京都知事賞 受賞

この度、第46回技能五輪国際大会上海大会開催にあたり、中央職業能力開発協会よりレストランサービス職種の審査・運営を行う国際審査員(エキスパート)を拝命致しました。本大会に向けて皆様のお力添えも頂きながら選手共々しっかりと努めてまいります。何卒よろしくお願ひ致します。

### ～コンクール参加や検定委員を行ったきっかけ～

私が2011年の技能グランプリに選手としてエントリーをしたきっかけは、当時の所属先であったホテルニューオータニのレストラン「ツールダルジャン(Tour d'Argent)」のソムリエチームが、国内のコンクールでの優勝はもとより、世界大会に挑戦するような方々ばかりでした。日頃から高い志を持って仕事に取り組む姿勢を見ている中で、自分にもメートルド・テルという立場で挑戦出来ることはないかと思ひ技能グランプリにエントリーをしました。

ある時、勝つための心構えを聞いた所「優勝スピーチから考えると良いよ。」と言われたことは冗談の様な本気の話として今でも覚えています。本当に優勝スピーチを考えました!(苦笑)

優勝する事を前提に考えると、自身の足りない事、すべき事が自然と整理され、迷いなく練習に打ち込めたことを思い出します。



技能グランプリ審査

また、現在HRSではサービスコンクール審査員、技能グランプリ審査員、技能検定中部地区の検定委員としての活動もさせて頂いておりますが、ご紹介頂いたのは一昨年ご逝去されたHRS事務局の加藤さんでした。2011年の技能グランプリ金賞獲得後、事情により、次の勤務先も決まっていない状況で急遽地元の愛知県に戻る事になった私に、加藤さんは色々心配してくださり、アドバイスを頂き、技能検定中部地区 検定委員の皆さんを紹介してくださりました。その後も検定やコンクールでお会いする際は、いつも気に掛けて頂きました。

そんな加藤さんが大切にされていたHRSの活動には感謝の気持ちを持って取り組ませて頂いております。



HRSサービスコンクール審査

### ～第31回技能グランプリの審査を終えて～

今回も2月20日に愛知県国際展示場(Aichi Sky Expo)で行われた技能グランプリに、運営・審査で携わらせて頂きましたが、コロナ禍であったり会場が展示場という大変難しい状況下でも多くの選手が素晴らしいパフォーマンスを示していらっしゃいました。制約の多い中でもしっかりと準備をして大会に臨まれた選手が多く、特に上位を競った方々は接戦だったのではないのでしょうか。

今後に向けて、もう少し改善された方が良いと感じたのは「見られている意識」を持つことです。

鴨や鯛などのデクパージュで手元に集中するあまり、姿勢も崩れ、お客様をはじめ、周りの動きもあまり見えてないのではと感じる選手もいました。メートルド・テルは目の前のお客様のみならずお店全体の雰囲気を作る存在です。デクパージュやゲリドンサービス時のご自身の立ち居振る舞いやお客様との距離感をもっと意識されると、より良いパフォーマンスが実現出来るようになると思います。

今回、審査をさせて頂く立場では御座いましたが、本当に多くの学びや気付きがあり、コンクールという場は関わる全ての人にとっての成長の場であることを改めて感じました。

### ～国際審査員(エキスパート)とは～

第46回技能五輪国際大会が2022年10月に中国・上海にて開催されることが決定をいたしました。若手技能士(23歳以下)のオリンピックにあたる同大会に、第58回技能五輪全国大会レストランサービス職種(愛知県2020年11月開催)にて金賞を受賞した弊社選手が出場致します。

国際大会ではワールドスキルズ・インターナショナル(W.S.I)の運営のもと、約30カ国のエキスパートと共に、大会開催数ヶ月前から課題作成、運営方法、審査についての協議を開始し、会場の事前準備から大会本番の審査までを行います。

エキスパートは、自国の選手の能力向上のための指導はもとより、他国のエキスパートとの協力による円滑な競技運営、国際大会の統一基準に合わせた審査、競技課題の情報収集を行い自国選手に伝達することなど、役回りは多岐に渡ると聞いております。この国際大会で選手が結果を残すためにもエキスパートの能力は大変重要な要素であるとの事です。

中国・上海大会の競技課題はまだ決まっておりませんが、前回のロシア・ガザン大会では4日間の競技日程で「ファイナダイニング」「カジュアルダイニング」「バンケットサービス」「カフェバーサービス」の課題が出されました。デクパージュやフランベの技術はもとより、フルーツのカット、ワインのサービスや知識、カクテルやバリスタのスキル、サービスのスマートさやスピード、ロジカルなサービスオペレーションの組み立てを求められます。加えて国際大会であるので語学はもとより、今まで以上にマインドスキルも磨く必要があります。

取り組むべき課題は大変多く、道のりは長いですが、日本代表としての誇りと自信を持って大会に臨めるよう選手とともに一つひとつ取り組んで行きたいと考えております。

今後はこれまでの大会に出場した選手やエキスパートの

方々の経験を伺い、業界に携わる多くの皆様のご指導を賜りながら、しっかりと準備を進めて参ります。

大会後には改めてこの場をお貸りして大会を振り返っての感想や日本と世界の違いなどご報告が出来たらと思っております。

### ～自己啓発の勧め～

皆様も同じ気持ちかと思いますが、コロナが落ち着き以前のように多くのお客様にご来店いただけるようになった際に最高のおもてなしでお迎え出来るよう、自分を磨き、力を蓄えておきましょう。HRSの技能検定や各種コンクールも自分を高め挑戦をするためにはとても良い場だと思います。国際大会に臨む私も選手も不安ですが、解らない事ばかりですが、勇気をもって一步を踏み出そうと思っております。

以前、尊敬する上司に言われたことがあります。

「勇気を持って踏み出した1歩目のあと、2歩目はどう感じた?1歩目よりより大きく、より強く踏み込めただろ。その差があなたの成長の証だよ」と。

私自身もこの仕事を続ける限り日々成長していきたいと思っております。

是非皆さんとともに歩みを止めず2歩目、3歩目と踏みだし、駆け上がっていけるよう努めていきたいと思っております。

