

# HRSテーブルマナー認定講師インタビュー



## 有限会社品川配ぜん人紹介所

〒108-0074 東京都港区高輪3-25-35 石松第二ビル4階 TEL:03-3445-0963

## 小飼 奈々氏 (こがい なな)

東京都出身 佛敎大学卒業

### 取得資格

1級レストランサービス技能士 テーブルマナーマスター認定講師  
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  
中国料理食卓作法認定講師 J.S.A 認定ソムリエ

## Q1: 現在のお勤め先とご所属は?

2019年9月、品川配ぜん人紹介所へ入社し、オペレーション営業部 人材育成課に所属しています。

## Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

飲食業界に入ったきっかけは学生時代のアルバイトで、月並みですが、誰かの笑顔をこんな風に近くで見られる仕事があるのかと感動したのを今でも鮮明に覚えています。

そこから長くレストラン、バンケットと、現場でのサービスに没頭して参りましたが、今後は自分と同じようにこの料飲サービスを愛する仲間の手助けや、後輩育成に役立ちたいと思い現職に至っております。

## 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?

レストランサービス技能検定を受検した際に知りました。

西洋料理、日本料理、中国料理と順

に取得して参りましたが、西洋料理テーブルマナー講師認定試験受験の際は、当時勤務していたレストランでエチケットをお伝えする機会が多く、より深く知識を身に付けたいと思ったのがきっかけです。そこからインバウンドのお客様が増えていく中、日本人である自分自身が日本料理やその作法の魅力を深く学びたいと思い、また、身近な料理でありながら作法や細やかな歴史を正確に認識していなかった中国料理の知識をもっと深めたいと思い取得を目指しました。

## Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか?

社内に資格取得者がいなかったため全て独学ですが、周囲の先駆けになりたいと励み、教本を何度も読み込みました。中国料理は恥ずかしながら、音では認識していても正確に筆記する事が困難なものも多かったので書き取りも繰り返しました。ただ、教本は読み物としても非常に興味深く楽しく読む事ができたので、苦にはならなかったです。

また、並行して、事前に行われた認定講師セミナーで学んだお話を何度も反芻しました。セミナーは知識を深

めるだけではなく、自分自身が講師として立つ際の魅力的な話術など、とても参考になりました。余談ですが、今でもその際とったメモは大切にっていて、時折読み返しています。

## Q5: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

テーブルマナーを受講者にお伝えする際、中国料理の食卓作法のお話をすると驚かれる方が多いです。また、身近な料理である中国料理のお話はとても興味深く耳を傾けていただけるので、中国料理認定講師の資格取得は、テーブルマナー講師としてお伝えする内容の幅を広げてくれました。

## Q6: 資格を取得した前と後で私生活や仕事上での変化などはありますか?

中国料理をいただく際、「お箸」を用いるということもあり、以前までは日本料理の食卓作法を意識してしまいがちでしたが、資格を取得してからはしっかり中国料理の作法や歴史、理念などを意識するようになりました。傍目にはさほどの違いはなくても、認識しているか、していないかはとても異なると実感しています。

**Q7:これから試験に挑む方々へのメッセージは?心構えやアドバイスはありますか?**

昨今、レストラン、バンケットともに、一つのコースやメニューの中で、様々な折衷料理が増えてきました。それによりテーブルマナー講座でも様々な料理、様々なシーンでの対応を質問されるようになったと感じています。幅広いジャンルの作法を学ぶことは必ず力になってくれます。また様々な作法に対し造詣を深める事はとても楽しいと思うので、あまり試験を意識し過ぎずご自身のスキルアップの為に挑んでいただければ良い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。**

まだまだ自分自身学ぶべきことが多いですが、食は人生の彩りの一つであり、人生を豊かにするものだと思っています。その一因を担う料飲サービスの魅力を後輩や仲間に伝えていきたいです。その為にも多様に変化する

サービス様式や料理、作法をしっかりとし追いつき、今後も精進していきたいです。

**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。**

豆知識…。というほどではないですが、「初めと結びをしっかりするように」心掛けています。初対面の方と会食する時は、初めのお箸や器の取り扱いは「第一印象」として残りやすいと思うので、とりわけ意識するようにしています。また結びも同様に目に留まるかと思いますので、できる限り美しく見えるように心掛けています。

**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。**

当然の事ですが人を不快にさせないよう、相手を敬う気持ちを忘れないようにしたいと常日頃から思っ

ています。私自身とても未熟で、自分に余裕がない時、多忙な時、ついつい粗雑な態度をとってしまいそうになりますが、そんな時こそ一度心の中で深呼吸をして、できる限り穏やかに話し、柔らかい笑顔で人と接するように心がけています。相手を思いやる気持ちを忘れず、仕事も、プライベートも精進していきたいです。



2019年実施、第13回 中国料理食卓作法講師認定セミナーで中国茶を試飲する小飼氏(右)