

# 第18回日本料理食卓作法講師認定セミナー開催

7月13日(火)、フォレストテラス明治神宮を会場に第18回日本料理食卓作法講師認定セミナーを開催しました。コロナ禍の影響を受け延期が余儀なくされましたが、会場ご協力のもと無事に開催することができ、全国から28名の方が集まり受講することができました。

セミナーは、第1部の座学で、日本料理の歴史や知識を学び、第2部では実際に食事をいただきながら、日本料理のマナーを体感していただき、基礎をしっかりと習得していただけたことと思います。今回のセミナーを受講された多くの方は、9月22日(水)に学士会館で実施される「日本料理食卓作法講師認定試験」に挑まれることと思います。基礎をしっかりと身に付け、新たに誕生する認定講師の方々と一緒に日本の食文化を盛り上げていけたら大変光栄です。

## 【受講者コメント】



今回のセミナーは、中国料理と西洋料理の食卓作法準講師認定試験に合格したことをきっかけに、更に日本料理についても知識を深め自らの可能性を広げたいと考え受講しました。

セミナーでは、現在私たちが当たり前前に口に入っている食材や料理、お箸などの道具は、大陸からの水稲耕作技術や仏教の伝来とともに受け継がれた文化であること。その後、農作技術の進歩や調理法の多様化によって多くの流派が生み出され、明治時代には西洋化と近代化が進み、食材、調理法、提供の仕方など様々な影響を受けたことを学びました。

それらを吸収してきたことにより、今日の日本料理が美しく彩られ、「食」を介して家族や地域の絆が育まれてきたことも知り、日本料理の奥深さと新しいものを受け入れて発展させる多様性に魅力を感じました。

また、お箸の作法や会席料理の内容といただき方まで、実践を交えながら学ぶことができ、その一つ一つに意味があることを理解すると、料理人の食材や料理、器に対するこだわりや想いを汲むことができ、料理をより美味しく美しくいただくための作法の大切さを実感しました。セミナーを通じて、料飲サービスに従事する者としてそのスキルアップに努めることだけでなく、自らがお客様の立場や気持ちになった時に、周りの同席者やスタッフからどのように見られているのかをより意識するようになりました。

両方の視点から、立場を超えて同じ時間と空間を共有する者として、料理の歴史や文化、作法を学ぶことは、とても意義のあることだと感じることができ、今回学んだことをより多くの人に知っていただくことで、日本の豊かな食文化を伝え守ることに繋げていきたいとの思いを新たにしました。

東洋観光事業株式会社 ホテルブエナビスタ  
和合 有美 氏 (わごう ゆみ)

