

# 技能検定 関西地区運営委員長 松山 隆一 氏(まつやま りゅういち) 厚生労働大臣表彰

この度、国家資格「レストランサービス技能検定」試験に於いて、長きに渡り関西地区の運営委員長をお務めいただいている松山 隆一 氏が、これまでの功績により協会からの推薦を受け、令和3年度 職業能力開発関係 厚生労働大臣表彰を受賞されたのでここにお祝いし、会員の皆様へご報告申し上げます。松山氏は関西地区を中心に協会活動にご尽力いただいております、企業、専門学校との連携をおとりいただくなど、料飲業界の発展に貢献されております。今後も益々のご活躍を期待しております。



森本HRS会長(左) 松山氏(右)

## 受賞のコメント

この度は、令和3年度 職業能力開発関係 厚生労働大臣表彰という身に余る賞を頂き、畏れ多くありながらも大変、嬉しく思っております。この賞を受賞するにあたり、推薦いただきました 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会、森本会長はじめ渡邊専務理事、役員・各委員の皆様には深く感謝申し上げます。

今、思い返すに、(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会の活動を当時の会社の上司から教えてもらい、2級レストランサービス技能士を受検したのが、1987年(昭和62年)でありました。それをきっかけに1級レストランサービス技能士取得を経て、1992年(平成4年)より国家検定試験の運営のお手伝いをさせてもらいました。それからは、通算で万を超える受検者の方々、一緒にこれまで検定に携わった関西地区検定委員の皆様、そして私のこの活動にご理解と

ご協力をいただき、快く応諾していただいた所属先の和リゾートと、現ホテルスタッフの皆様など、本当にたくさんの方々にお会いできたことが、今の自分の核になっており、なにごとにも代え難い大きな大きな財産でございます。昭和～平成～令和と三つの時代に駆けた、素晴らしいたくさんの方々の出会いに深く感謝をしています。

この日本には、それはそれは美しい景観・自然があります。歴史に彩られたたくさんの文化遺産があります。また海の幸、山の幸を巧みにいかした日本独自の様々な料理があり、そしてなによりも、礼節をわきまえた人々がいます。そうなのです。私たちは、人が人をもてなすための「宝物」をはじめから持っているのです。「軸」に据えなくてはいけないのは、それははっきりと自覚すること。そしてその「宝物」を相手のために、惜しげもなく使うこと。どのような業種、仕事であろうとそれを思う「人」として、これからもやって行きたいと思っています。ここ数年、何かはまだ、まとまりきってなく、はっきりしていないのですが、いろいろな先輩諸氏から学んだ「人」としての実務経験、テクニカル、知識などをもっともって伝えたい衝動にかられております。いままで学んだ「宝物=サービス」を次の時代、世代に「こんなにサービスっていう職業は素晴らしいんだ」と少し青臭いかもかもしれませんが、しっかりと伝えたいのです。その話には「情景が見える」「音が聞こえる」「匂いまでわかる」「笑顔の同封」そんな伝え方ができれば最高なんですけどね。

それもまだまだ勉強というところでしょうか。

これからも、人との絆を大切に、新しい出会いに期待しながら、仕事に、協会のお手伝いにと邁進してまいりますので、よろしく願い申し上げます。最後にHRSの益々の発展と皆様方のご健勝、ご活躍を祈念申し上げます。

1960年大阪生まれ

藤田観光株式会社 太閤園をスタートにホテル・レストラン業界に入る。

2004年より、現在所属する和リゾート株式会社に入社。行幸啓対応ほか、御皇族関連への豊富な接客経験をもち、サミット(洞爺湖)・APECなど数々の国際会議において各国大統領など、首脳、要人へのサービスおよび特別接客・運営指導にあたる。

2011年より和歌山、奈良、滋賀、2018年より現職である石川県能登のホテル総支配人を担当。豊富な経験をもとに、様々な料飲関連・おもてなしセミナーの講義(ワインセミナー・テーブルマナー・プロトコル他)依頼に対応する一方、技能競技会、コンペティションなどの運営全般・司会進行などを担当。