

# HRSテーブルマナー認定講師インタビュー



## 松柳 由香 氏 (まつやなぎ ゆか)

石川県出身

星稜高等学校卒業  
東京エアートラベル専門学校卒業  
HRSテーブルマナーマスター認定講師  
HRS西洋料理テーブルマナー認定講師  
HRS日本料理食卓作法認定講師  
HRS中国料理食卓作法認定講師

## 新宿 京懐石 柿傳

〒160-0022

東京都新宿区新宿3-37-11 安与ビル8階 TEL:03-3352-5121

### Q1: 現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

新宿 京懐石 柿傳にて半東として勤務し、レストラン及び宴会サービスに加えて、茶事のサポートや懐石マナーの半東業に従事しております。

### Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

元々、海外に興味があり、海外旅行もよくしていたのですが、ある日イギリス人に『さあ、日本について聞かせてくれ』と言われ、日本について何も知らない事に気付きました。

そして、自国の事をちゃんと説明出来る様になりたいと思い、まずは着付けを習い、次に日本の伝統文化を包括して学べる茶道の門を叩いたのです。

茶道とはお茶を点てる事のみならず、茶事をしてこそ楽しめる世界と知り、茶事を生業とする『柿傳』に勤める運びとなりました。

そこで初めて『懐石マナー』を知り、茶事の作法と和食の食卓作法が存在すると知ったのです。当初は懐石マナーを覚えるのに必死でした。四つ椀(よつわん)・お向付け(おむこうづけ)など聞き慣れない言葉も新鮮で、具体的に一汁三菜とは・を知りました。

茶道の歴史や精神、相手を思いやる

気持ちに、サービスとは『一期一会』つまり一生に一度の出会いと心得て、亭主と客が互いに誠意を尽し、この一瞬に最高のおもてなしをする。また茶席において亭主が心を尽くしてもてなし、客が感動で満たされた時に生まれる特別な一体感となる「一座建立」だと学びました。

### 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?

知人に当協会の理事をしている方がおり、いずれ世界に日本を紹介する仕事がしたいと言う私に、厚生労働大臣指定試験機関「HRS」が実施する日本料理食卓作法のライセンスを取る事を薦めて下さいました。和食は今やユネスコ無形文化遺産です。これほどピッタリな資格はないと思い、取得しました。



四つ椀・お向付け・燗鍋・酒杯



茶室にテーブル、椅子を設えることも可能です

### Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか?

筆記試験の準備としては、教科書を良く読み込み、その内容をイメージ出来る様にしました。覚え難い所はノートにまとめて、暗記に努めました。

面接準備では、第一印象が大切ですから、清潔感が感じられる髪型や服装を用意しました。又、想定問題を何度も試し、笑顔チェックと声の大きさや身振り手振りを研究しました。

### Q5: 協力者や恩師などの資格取得までのエピソードはありますか?

私の周りにはこの資格取得者が居ませんでした。友人に面接練習の相手をして貰ったり、たまたまお客様に質問され、実地試験さながら説明する事もありました。これは相手の理解度がつぶさに分かり、勉強になりました。



「露切りの所作」の話になり教える事に・・・

### Q6: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

ご来店のお客様からよく和食の頂き方を質問されるのですが、色々お流儀によって違いがあり、説明しづらい事もありました。しかし、資格を取得し、自信を持って説明出来る様になりました。

### Q7: 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？

無意識に出来るよう、食卓作法を常日頃から実践する様になりました。

また、和洋中の資格を得た事で、比較対照ができ、食卓作法の説明に深みがでたと思います。



① 柿傳が入る安与ビル

① 柿傳が入る安与(やすよ)ビルは、昨年2月に国の<登録有形文化財>に登録されました。

② 茶室「残月亭写しの間」、「古今サロン」はじめ柿傳の店内は、迎賓館の日本間などを手掛けられた、谷口吉郎氏の設計によるものです。

### Q8: 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？

これから益々、世界はグローバル化して行きます。

自国のマナーを知り、他国のマナーを学べば、怖い物無しだと思います。

その最短距離にこの資格(チャンス)はあります。どんどんトライしてご自分の道を切り開いて下さい。

### Q9: 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。

私は日本と言う国が大好きです。そして、この国の良さを良く分かっている外国籍の方々に、もっと日本を知って貰いたいと思っています。

その入り口として『食』があり、食に携わって20余年の経験をいかして、日本料理食卓作法や懐石マナーを世界に紹介したいと思っています。

言葉以外に音楽もある意味、世界の共通言語と言われています。今や世界中で和食が頂ける時代、『食』も世界中の人々との素晴らしいコミュニケーションツールです。インバウンドのお客様を待っているだけでなく、自ら海外に出かけ、和食店や和食に興味のある人々、食に携わる人々に、真の和食の素晴らしさを広めたいと考えています。ワークショップなどの企画実施も試みたいと思っています。

更に、茶事で学んだサービスマインドは日本人が世界に誇れるソフトウェアだと自負しており、これを学びの場で伝承出来ないか?と考えています。

### Q10: 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。

和食に関しては、器の鑑賞も楽しみの一つ。頂き終わったら料理で隠れて

いた紋様が現れたり、器の底に作者の花押があったりします。お料理の味だけでなく、季節に関係のあるデザインの器も味わって見て下さい。

但し、器の底を見る為に高く持ち上げるのは御法度です。落として割らないよう、低い位置で静かに傾けてご覧下さい。

### Q11: 最後に大切にしているサービスマインドについてお聞かせ下さい。

『一期一会』の心構えでサービスする事です。

このお客様と二度と会う事が無いかも知れない・・・と思い、心を込めてサービスにあたるようにしています。

そして『打てば響く』サービスが出来る様に努力しています。目標は打たずとも響けるほどお客様の心が読めるようになる事です。難しいですが・・・



古今サロン

床の間に八畳の京間がある和モダンなフロアです



② 残月亭写しの間

その昔、突き上げ窓から月見をした事が名前の由来です