

HRSテーブルマナー認定講師インタビュー



川上 元久 氏 (かわかみ もとひさ)

東京都板橋区出身

東京YMCA国際ホテル専門学校 卒業

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

ソムリエ(JSA認定)

HRSテーブルマナー委員、技能検定委員、人材育成委員

小岩井ファームダイニング(株) 小岩井農場TOKYO

〒100-6305

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング5階

TEL:03-5224-3070

Q1: 現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

東京、名古屋のホテルにてF&B関連セクションを歴任し2018年より小岩井農場 TOKYO 支配人を務めています。

Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

母親がホテル業界に携わっておりまして、日々の出来事を毎日のように聞き、その楽しそうに話をしてくれる姿を見て育ちました。色々な意味で人を幸せにできる飲食業界という土俵で人生を勝負しようと志しました。

入社当時はパントリー実習があり前掛けをして長靴に履き替え仕事をしたのですが、先輩から「目が死んでるぞ!お客さまが口にするグラスや

スプーン、フォークを洗い、綺麗に拭き上げピカピカのカトラリーで食事を楽しんでいただくととても大切な仕事なんだぞ」と接客業に価値のない業務はないと教育され、以降は何事も丁寧に真剣に取り組むようになりました。

Q3: テーブルマナー委員会、委員に就任した経緯を教えてください

5年間の単身赴任していた名古屋のホテルから2011年に東京へ戻り、ホテル学校時代の恩師からテーブルマナー委員会のお手伝いの声を掛けていただき、100%自己研鑽が目的で拝受いたしました。

Q4: 認定講師の試験を受験されたのはいつですか?取得を目指したきっかけは?

25年ほど前になります。レストランサービス技能検定、ソムリエと運良く合格することができ、一端のサービスパーソンを目指すうえでは昔も今もテーブルマナー講師認定試験は欠かせない資格です。また、バンケットに於いて近隣企業、学校からテーブルマナーが主旨の宴会需要が毎年あり、先輩・上司から教えられた事



項もありましたが、プロの講師の方々
の講義を聞き、沢山の引き出しを持つ
ことで、お客さまに判り易く「勉強
になった」と感じてもらえる講義を行
いたく挑戦いたしました。

Q5: 当時受験に向けてどのような準備をしましたか?

課題であった1分間スピーチ、3分
間講義に力を入れました。時間を計
り、何度も繰り返し録音して聞き直し、
話し方を考え面接に挑みました。

Q6: 当時協力者や恩師などとの資格取得までのエピソードはありますか?

社内での資格取得者はいません





でしたので、系列ホテルの先輩にサポートをいただきました。また、試験当日の口頭質問では最初の2問立て続けに答えられず重い雰囲気になり3人の試験官を笑顔で和ませた記憶があります。わたくしは死にそうでした(笑)。

Q7: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

調理は当然ですが他のセクションとの関係がより濃厚になりました。ブライダルフェアにてカジュアルなテーブルマナーを行ったり、レストランのワイン会にてテーブルマナーを取り入れたりいたしました。また、認定講師が行うテーブルマナープランという商品ができ、外販営業のツールのひとつとして宴会獲得策を図れました。

Q8: 資格を取得した後で私生活や仕事上での変化などはありますか?

協会を通して外部講師の依頼が増えました。アルポルト・サバティーニ、ブルガリ、ロブション等々のレストランや東京湾クルーズの船上でも講義

をする機会に恵まれました。

ホテル内の講義以上に言葉の重みを感じ、お客さまの質問も多彩で自分を磨くことができました(汗)。

Q9: 川上さんはテーブルマナー委員会講師として、講師認定セミナーでもご登壇いただいておりますが、セミナー受講者の方々の印象はいかがですか? またこれから試験に挑む方々へのメッセージ? 心構えやアドバイスはありますか?

ひとつでも、ふたつでも吸収しようとしている受講者の方々の目の輝きを感じながら講義を行っています。新しいことにチャレンジをする事に年齢や時期はありません。可否に関係なく勉強することで知識が増え、スキルが身につく、自信がつき、人間関係の幅が広がっていきます。毎日お客さまの心を動かしている皆さまが自分の心を動かす時です。とても優しく知識が豊富な講師一同合格へのお手伝いをさせていただきます。

Q10: 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

生産者の方々が日々の重労働を厭わずに我が子の成長を願う気持ちで育てた農畜産物。肉牛等家畜に至っては自分の生命を捧げてくれます。そして調理の方々が並々ならぬ努力や苦勞をして考えられた料理、英知を結集して開発された様々な飲物、多くの人のバトンで繋がれた思いをサービスパーソンは最高の笑顔で真心を込めてお客さまに届けます。このドラマチックで誇りある仕事の意義を後進に伝承していき、次の世代へバトンタッチをいたします。

Q11: マナーの豆知識を教えてください

「口中(内)調味」という概念です。味がほぼない白米と他の料理を口の中に入れて味の変化等で食事を楽しむ西洋料理では考えられない日本料理独自の食文化です。

Q12: 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

「相手に合わせ、気遣う、心あるマナー」を胸に刻んでいます。

簡単に申し上げますと、会話の内容・飲物の種類・飲食の速度等です。

逸話ですが、某国の女王が外国の賓客をもてなしている会食で、お客さまのひとりがフィンガーボウルの水を飲んでしまい、その姿を見た女王が平然と飲み干し、その様子を見ていた全ての列席者が口にしたというプロトコル5原則「異文化の尊重」にも繋がる素晴らしいマナーです。

HRS会員の皆さまの日々のお仕事、お食事が爽り多く、有意義なものとなりますように。

