

worldskills Lyon 2024 レポート

2024年9月11日～9月14日の競技日程で、worldskills Lyon2024(第47回技能国際大会)がフランス、リヨンのEurexpoで開催されました。



技能五輪国際大会(worldskills Competition)は憲章が定められ、大会の目的は参加各国における職業訓練の振興と、青年技能者の国際交流、親善を図ることを目的に2年に一度開催され、2021年よりHRSが運営サポートするレストランサービス職種では、実際のお客様を前に、サービスパーソンとしてカジュアルダイニング、カクテルバー、ファインダイニング、パリスター、パンケットなど、様々なレストランシーン毎に課題が設定され、課題の詳細は現地入り後に公表される厳格な状況下で、その知識と技能、対応力、コミュニケーション能力を各国の代表選手と競います。

今回の大会には59の職種競技に60カ国・地域を代表する1,313選手が参加、日本は47職種に55選手が出場しました。レストランサービス職種には33カ国の選手が参加し、日本代表として出場した二階堂 友美 選手(帝国ホテル東京所属)が、第42回 2013年ドイツ・ライブツィヒ大会以来の敢闘賞を受賞し、素晴らしい結果を持ち帰ってくれました。

長期間に及ぶ日程の中、二階堂選手は自分自身のパフォーマンスを最大限に発揮し課題に取り組み、サービススキルの高さ、作業の正確さや進め方、所作の美しさを世界に披露してくれました。また、同じ志のもと、この職業に誇りを持ちベストを尽くし、互いを尊重し多岐に楽しみ、国境を越えて各国の代表選手達と刺激を受け合うその姿には、レストランサービス職種の将来性や更なる可能性を感じさせてくれました。改めて二階堂選手に感謝と敬意を表します。



技能五輪国際大会エキスパート 細野 晃一 氏のコメント

第47回 技能五輪国際大会(フランス・リヨン)レストランサービス職種の参加報告をさせていただきます。日本代表選手は第61回技能五輪全国大会で金賞を獲得した帝国ホテル東京の二階堂友美さんが参加いたしました。

競技はバー&パリスタ、パンケットサービス、カジュアルダイニング、ファイダイニングの4つのモジュールに分けられ、選手は1日ずつ各モジュールで競技を行う形式で実施され、今大会より競技課題が現地入りしてから発表される形式に変更となり、より実践的で応用力を求められる競技内容となりました。同じく今大会から選手は競技中に通訳者を使うことが禁止され、ゲストとのコミュニケーションはもとより、審査員や大会スタッフとも英語のみでの会話が求められました。日本選手にとって大変難しい状況ではありましたが二階堂選手の頑張りにより5大会ぶりの敢闘賞を獲得することが出来ました。

競技全体を通して他国の審査員による日本選手の印象を尋ねますと、その正確性や一つ一つのスキルの高さ、洗練された所作などは大変良い評価を受けた一方、スピード感や応用力に改善点の余地があることの指摘に加え、プレゼンテーションやコミュニケーションがより必要であるとの事はどの国の審査員からの口からも出た意見でありました。

二階堂選手の得点表にもその指摘は顕著に表れており、メジャメント、ジャジメントで評価されるWSCの採点においてメジャメント項目では実に83%得点率を得ておりましたが、ジャジメント項目では57%に留まってしまうました。

この点は今後WSCに挑戦する選手達にとっても共通の課題であり、HRSのメンバーや国際大会分科会が中心となり対策を講じていかなければならない点であると認識しております。次回のWSCは2026年に中国・上海で開催され、その後2028年は日本・愛知での開催がきまっております。レストランサービス職種初のメダル獲得を目標と掲げるならば、これまで以上にオールジャパンの体制で大会に臨むことが求められることと思います。

「おもてなしを技能に!」を合言葉に技能五輪国際大会への歩みを止まることなく進めていきたいと思っております。



二階堂選手と細野 氏

日本代表 二階堂 友美 氏のコメント

2024年9月にフランスリヨンで行われました第47回技能五輪国際大会に出場させて頂きました。応援してくださった皆様本当にありがとうございました。

練習していく中でなかなか成長を感じられなかったり、思うようにできなかったりと、悔しくて涙が止まらないこともありました。特に、国際大会が決まってから10ヶ月間の練習のモチベーションを保つのが大変で、理想はどんどん高くなるのに自分の実力が追いつかず自分に自信が持てない毎日でした。それでも、成長過程に停滞期はつきもので、毎日コツコツやればいつの間にか抜け出せると信じ、周囲の協力もあって、最後まで諦めずに練習できたおかげで、本番は自分を信じて挑むことが出来ました。

当日は、周囲が全員外国の方で、言語が全て英語ということや、違う競技の作業音が聞こえてくることなどでとても緊張しました。練習で出来たのに本番ではミスをしてしまったり、逆に練習でできなかったことが本番ではできたりしましたが、最後は自分らしく笑顔で、お客様に楽しんでいただけたと思います。

今回の大会は、日本以外の考え方や食文化などに触れて、より日本の良さを感じただけでなく、普段話することがない各国の選手と交流でき、一生の宝になりました。今後も感謝や謙虚さを忘れずに、少しでもレストランサービス業界に貢献できるよう精進してまいります。



指導員 神藤 優斗氏のコメント

訓練指導員として帯同させていただいたこの大会は、世界中の若手技術者が自らのスキルを競い合う貴重な機会であり、弊社のスタッフが初めてレストランサービス部門の代表に選ばれたことは大変光栄なことでした。

大会の規模は非常に大きく、各国の選手たちが一堂に会し、熱気に満ちた競技が繰り広げられ、その光景に圧倒されながらも、国際的な技術者の祭典を体感させていただきました。

大会までの約10か月間では、社内でもサポートチームを発足し、多様なメンバーで選手を支える体制を整え、様々な課題に対応するためのトレーニングを二階堂と重ね、現地では力を最大限に発揮できるよう全力でサポートしました。

異国の地での4日間は、精神的にも体力的にも厳しく、一人で挑むには大きな負担があり、サポーターの存在が不可欠でした。この大会に出場するためにご支援いただいたすべての方々に心より感謝申し上げます。

現地入り後も日本から多くのアドバイスや応援をいただき、「日本代表」としての誇りを強く感じました。選手の成長には、周囲の支えが不可欠です。この貴重な経験が今後、彼女に大きな影響を与えると確信しています。

彼女のさらなる活躍を楽しみにしつつ、私自身も微力ながら業界の発展に貢献できればと考えています。



神藤氏と二階堂選手(帝国ホテル東京所属)

今回のworldskills Competitionは、2026年9月22日から27日の期間、中国・上海をステージに開催となり、この国際大会の日本代表選考会を兼ねた、技能五輪全国大会が2025年10月18日に愛知での開催が予定されています。



そしてリヨン大会の前日には、worldskills Competition2028・技能五輪国際大会の開催が愛知に決定しました。日本での開催は1970年の東京大会、1985年の大阪大会、2007年の静岡大会に続き21年ぶり4度目。2005年からエントリーを開始したレストランサービス職種としては、国内2回目の開催となります。

日本をステージとした世界中の代表が集まるcompetitionはもうすぐそこです。

業界関係の方々、専門学校の先生方、関連団体とで一丸となって、世界に向けてチャレンジする若手サービスパーソンをサポートし、日本選手が表彰台の一番高いところで日の丸を掲げることが出来るよう、オールジャパンで共に取り組んで行きましょう!