

みんなのひろば



優勝
左官部門
黒木 賢太郎さん(23)

きらり 人

優勝
レストランサービス部門
小林 慎吾さん(23)



おめでとう 日本一!

23歳以下の技能水準向上を目的に毎年開催される、技能五輪全国大会。昨年11月に千葉県であった同大会で、県内初となる優勝者が、二人も誕生しました。その二人を紹介します。

小林慎吾さんは、フランス料理のコースサービスの質を競って、見事全国優勝しました。普段は、市内の老舗ホテルでイタリア料理店のウェーターをしている小林さん。大会種

黒木賢太郎さんは、石こうの造型美と塗りの技などを競って、見事全国優勝しました。競技は2日間、計11時間30分という限られた時間で行われ、作業の段取りやスピードも審査の対象でした。「周りは焦っていたけど、落ち着いて

目のフランス料理は未経験でした。そのため、休日返上で先輩の指導を受けながら初めてのカクテル作りやローストチキンの切り分けなどを習得して大会に臨みました。大会には全国の有名ホテル



◎食事の雰囲気邪魔しないようさりげなく声を掛けます

できた」と話す黒木さん。初日は予想以上の出来栄であったことから翌日への不安感が募り、一睡もできずに2日目を迎えました。しかし2日目の競技を終えて、観客の多くが自分の作品を見に集まってきたことから手応えを感じ、優勝と名前を呼ばれた瞬間は、うれしくて飛び上がったそうです。「早く美しく正確に完成させる」のが黒木さんの作業の特徴です。「緊張が続いて2キロ痩せて帰ってきました」と笑う黒木

などから12人が参加。九州からは小林さん一人でしたが、「今日は宮崎へようこそ!」とあいさつし、温かい雰囲気づくりに努めたそうです。カクテル作りではキャップを床に飛ばすというアクシデントも。しかし、「失敗をどうフォローするかが大事」と信じて「緊張しておりまして」と笑顔で切り抜けました。「お客さまに楽しんでもらうことが第一。今後も技能向上に努めて、最高のホテルマンになりたい」と決意を新たにしていきました。



◎材料の乾き具合を見て仕上げるタイミングを計ります

さんの夢は、多くの人に認められる職人になること。「これからは腕の見せ所。緻密な作業を続けながら自分の技術と感性を磨いていきたい」と、話してくれました。