

都城市で34農場に感染が広  
軽快なダンスを

## 宮崎

# 笑顔で最高のもてなし



「自分にもできる」と今回の出場に手を挙げ、決まり事が多いフランス料理のサービスに挑戦した。

昨年11月、千葉市で開かれた第51回技能五輪全国大会で「レストランサービスの部」に初出場し、優勝した。県勢で頂点に立ったのは左官の部で優勝した黒木賢太郎さん(23)とともに初めて。「指導してもらった先輩たちのおかげ」と感謝する。

大会は理容や造園、配管など40部門があり、レストランサービスの部には13人が出場。フランス料理のコースで、テーブルセッティングやカクテルサービスなど八つの課題があり、技術やもてなしの質を競った。

競技開始の1時間前、課題



### 技能五輪で県勢初の優勝に輝いた

### 小林慎吾さん 24 (宮崎市)

の内容が急きよ変更され、皿など備品の数が減った。「イメージしていた流れを全部組み替えなければならなかった」と焦りを感じた。

客役の男女2人は審査員。

テーブル脇にも有名ホテルの支配人らが審査員として控える。多くの視線を感じ、緊張が高まるなか、カクテル作りで開けようとしたボトルのキヤップを床に落としたり。

しかし、慌てなかった。親しみを持ってもらえるよう、相手に笑顔を見せると緊張が解け、その後は冷静に対応できた。

「チキンは、あまり知られていませんが『そり』という部分がおいしいですよ。料理やワインの知識を披露する一方、「見ている人が多くて食べづらいでしょうが、おい

休み時間や休日を利用し、約半年間、ホテルの先輩に付いて勉強した。ローストチキンを切り分ける課題では、「切り落とす関節の部位が1ミリでもずれると駄目」という。最初は生肉のまま解体し、鶏の骨格を頭にたたき込んだ。シエフに何度も焼いてもらい、料理長には包丁の使い方を教わった。カクテルは九州大会で優勝した先輩にシェーカーの振り方や姿勢、会話のやりとりなども学んだ。

「課題ごとにプロの先輩から指導してもらい、恵まれていた」と振り返る。大会前には同僚に優勝を宣言するほど自信を持っていた。

「ソムリエの資格を取り、経理や人事、営業、フライダルも経験したい。目指すは日本一のホテルマンだ。(篠原大)