

# 西日本新聞

郷土の文化を楽しむ48枚  
家族の集まりに!お土産に!  
**博多かるた**  
書店で好評発売中

2013年

12月16日  
(月曜日)

**境界を巡る  
土地問題の  
早期解決を  
お手伝い。**

難して  
これな  
固定す

が立地する鹿児島県薩摩川内市で開かれた。地元の川内原発建設反対連絡協議会など県内の原発発団体が実行委員会をつくり開催。会場は同市向田公園には福島

集会では同協議会の島原良子会長が「全国の人が再稼働反対を訴えてくれれば、声を上げにくい市民も声を上げよう」と(反原発行動が)芽生えてくれる」と



カクテル作りにローストチキンの切り分け、フライパンに酒を注ぎ炎を上げる演出もこなし。11月下旬、千葉県であった技能五輪全国大会(厚生労働省など主催)。レストランサービス部門で、名だたる有名ホテルなどの12人を抑え優勝、「おもてなし日本一」に輝いた。

「どこにいても一流のサービスを提供できることを全国に示せた」と胸を張る。

大会は、フランス料理のコースサービスの質を23歳以下で競う。宮崎観光ホテルではイタリア料理店「はな花」のウエイター。フランス料理は未体験、カクテルを作るシェーカーは振ったこともない。「ほほせ口からのスタート」

## 技能五輪を制した宮崎観光ホテルのウエイター 小林 慎吾さん(23)



こばやし・しんご 1990年、宮崎市生まれ。両親と弟の4人暮らし。宮崎日大高校を卒業後、2008年4月に宮崎観光ホテル入社。趣味はゴルフとお酒。ビール、焼酎のほか最近はやいワインも飲むようになった。「これもホテルマンとしての勉強です」

# 接客に日本一の温かさ

だった。休日や仕事が終わって先輩から指導を受け、ローストチキンはシェフに何個も作ってもらい実技を磨いた。

「ナイフを入れる所が、でもずれると関節が外れず、うまくいかない。簡単に見えて難しい」。多くの出場者が持ち時間15分を目いっぱい使う中、わずか5分で終わらせ

た。温かい料理は早さが評価ポイント。「みんなの協力あってこそ。ホテル全体で取った賞でもある」と感謝する。

ウエディングプランナーの両親を見て育ち、自然とサービス業を志した。宿泊、食事、営業など業務が多岐にわたるホテルに魅力を感じ、高校卒業後、地元と同ホテルに就職

した。大会を目指したきっかけは3年前、同期入社と同僚がこの大会で3位になったこと。「自分も腕試ししたい」と触発された。

百組の顧客がいれば百通りのサービスがある。基本は楽しんでもらうこと。言葉を交わし、料理やワインの話題を振る。本番では、そんな心掛

けも生きた。審査員が緊張しているのを見ると、「お味はいかがですか」「寒くないですか」など積極的に会話を交えた。カクテルを作る場面では

勢い余ってボトルのキャップを床に落とすミスもあったが、「気持ちが高ぶっておりまして」と笑顔とユーモアで切り抜けた。最後は、出身地など身の上を問われるほど審査員とも打ち解けた。「宮崎人らしい温かな『おもてなし』が快挙を呼んだと思う」

「さまざまサービスで喜んでもらうのがウエイターの仕事。マニュアルだけじゃない奥深さがあり、個性が出るのが楽しい」。柔らかな笑顔とはつきりとした口調がホテルマンらしい。

ソムリエの資格も取りたい。サービスの質を競うコンクールにもさらに挑戦したい。目指すは「全てのスペシャリスト、日本一のホテルマンです」。

(泉修平)