

春の褒章 県内1団体・32人

春の褒章の受章者が内閣府から発表され、県内から1団体、32人が選ばれた。社会奉仕活動に取り組んだ1団体と1人に緑綬、他の模範となる技術や実績を持つ14人に黄綬、学術や芸術の分野で業績をあげた1人に紫綬、社会福祉や公共事務に尽くした16人に藍綬が贈られる。いずれも発令日は21日。

華麗な演出

食事楽しく

ナイフとフォークだけを使
い料理の切り分けや盛り付け
をする「カービング」や、テ
ザートに炎を使う華麗な演出
で、テーブルの客を楽しませ



給仕の責任者「メートル・ドテル」全日本連盟会長

黄綬褒章・檜山和司さん (60)

黄綬褒章を受章した檜山和司さん(60)は、給仕の責任者「メートル・ドテル」の全日本連盟の会長で、「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)の総支配人。まさに「おもてなしのプロ」だ。

神戸市で生まれ育ち、調理学校を卒業後、大阪のフランス料理店でコックとして働いた。たまに給仕をしていて、お客さんに「楽しかった」と言われたことがあった。「おもしろかった」は味覚だが、楽しいのは五感すべてで喜んでくれたからではないか。サービスの世界に興味を持ち、その道を歩むことにした。

フォークに刺したパイナップルをまな板に下ろさず切っていく檜山和司さん(神戸市中央区波止場町)

の技術だけではなく。お客さんが入店した瞬間に人間関係を見極め、案内する席の位置を判断する。「2人だけにして欲しい」というオーダーを出しているカプルの席にはむやみに近づかない。人間観察と雰囲気づくりのプロでもある。

1996年、国内で初めて開かれたメートル・ドテルのコンクールで優勝。2017年には、国が卓越した技能者を認定する「現代の名工」に選ばれた。いまも現場に立ち続ける一方、専門学校やプロのセミナーで指導にもあた

る。
今回の受章を「サービスというものが認められたのはすごくうれしい。後進の目標になれたならいいですね」と話す。
(青瀬健)