

春の褒章 1団体32人

春の褒章が発表され、県内からは1団体と32人が選ばれた。長年、ボランティア活動に従事し顕著な実績を上げた人や、一つの仕事に励み功績を残した人、産業振興や社会福祉の向上に貢献した人らに贈られる。発令は21日付。受章者に喜びの声を聞いた。

黄綬

ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人

檜山 和司さん 60



パイナップルのデザートにブランデーで香りをつける技を披露する檜山さん(神戸市中央区で)

おもてなし 後進育成

高い評価を得る高級ホテルの総支配人として、もてなしの最前線に立つ一方、2000人を超える後進の育成に力を注いできた。受章について「サービス業界にとつて明るい話題。後に続く若者の目標になれば」と笑顔を見せる。

*

神戸市出身。当初は料理人志望で、調理師学校を卒業後、大阪の老舗フランス料理店に就職。ホールで対応した客からかけられた「今日は本当に楽しかった」という言葉に目が覚める思いをした。「自分が携わる空間を五感で喜んでもらえ。これは天職だ」

一流のサービスを学ぼうと、神戸に開業した「三つ星」評価を受けるフランス料理店の日本支店の門をた

たい。「目の前のお客様をどう喜ばせるか」。それほどばかりを考え、身だしなみや食器を持つ所作に心を砕いた。やがて「檜山さんがいる日」と予約を入れる客も現れるようになった。

動きぶりが認められ、マネジャーまで上りつめたが、従業員の労務管理も担い、もてなしに専念するのは難しくなった。「もう一度、第一線に立ちたい」と店を移って間もなく、1995年の阪神大震災に遭った。店は閉鎖され、兵庫区の自宅マンションも全壊。それでも「復興の役に立ちたい」と前を向いた。

「明るい話題を提供できれば」と翌96年、フランス料理のウェーターの技を競う国内初開催のコンクールに出場。決勝で披露したパイナップルを持ち上げたまま、らせん状にカット、ブランデーで香りをつけるパフォーマンスは、今も語り

草だ。審査員にも絶賛され、見事、優勝。「ミスターパイナップル」として全国に名声をとどろかせた。

*

復興事業の一環で誕生した「ラ・スイート」には2008年の開業前から関わる。総支配人を務めながら、時に顧客の要望でレストランに姿を見せ、パイナップルパフォーマンスで場を盛り上げる。17年には、もてなしの達人として「現代の名工」にも選ばれた。

人づくりに力を入れるのは、「接客業務に対する社会的な評価が低い」との思いからだ。講習会では、ライバル店の従業員にも惜しみなくノウハウを伝える。自身の接客も「まだまだ未完成」と納得しておらず、さらなる高みを目指す。「今は日本のもてなしを、海外に発信する仕掛けも考えていきたい」と情熱は尽きない。

(岸田藍)