

メートル・ド・テルで「現代の名工」に選ばれた

人



ひやま かずし
檜山 和司 さん

レストランサービスのプロフ
エシヨナルとして「現代の名
工」に選ばれた。料理、飲み物
の給仕など店内のサービスを取
り仕切り、フランス料理の世界
では「メートル・ド・テル」と
呼ばれる。「サービス技能者と
して認められたことが純粹にう
れしい。また、この職業の世間
での認知度がこの評価によって
上がるのでは」と喜びを語る。
「きょうは本当に楽しかった
よ」。食事を終えた客に握手を
求められた。その瞬間、この道
を究めようと決めた。神戸市内
の高校を卒業し調理師専門学校
を経て、大阪のフランス料理店
で料理人の修業を始めた。調理

に加え、接客もこなしていた。
「おいしい食事だけでなく、サ
ービスによって記憶に残る食卓
を提供できるのはなんて素晴ら
しい仕事なんだ」
神戸のホテル内の高級フラン
ス料理店に移り、アルバイトか
ら始めた。自費で何度も渡仏し、
本場のサービスや料理を学び、
9年間在籍した。頭角を現し、
サービス統括者となった。

1996年に初めて開かれた
国内コンクールで優勝した。パ
イナップルをまな板に置かず皮
をらせん状にむいてデザートに
調理するなど、高度な技術が評
価を受けた。99年には自ら全日
本メートル・ド・テル連盟を創
設し、会長を務める。

現在、神戸のホテルで総支配
人の重責を担う。「この日の出
会いがお客さまにとって一生涯
の思い出になるように」と、も
てなしの心の大切さを説き、後
進の育成にも注力する。58歳。

(記事・綱嶋葉名、写真・大森
武)

「現代の名工」に149人

厚生労働省は5日、工業
技術者や調理、衣服などの
分野で卓越した技能を持つ
技術者149人を2017
年度の「現代の名工」に選
用したと発表した。表彰式は
6日、東京都内のホテルで
行われる。
対象は、自動車エンジン
製造工、浅野富三さん(84)

県関係8人主な業績

2017年度の「現代の名工」のうち、兵庫県関
係の8人の主な業績は次の通り。(塩津あかね)

谷口辰也さん(60) 尼崎市、熱間庄延工、
新日鉄住金鋼管事業部尼崎
製造所 エネルギー産業向
けの大径鋼管の熱間押技法
に関する技能に卓越し、大
幅な生産性向上に寄与し
た。

半仁田照明さん(54) 伊丹市、金属手仕上
工、菱彩テクニカ 金型の
精密な手仕上げ技能に優
れ、国内外の変電所に納入
する絶縁物の金型の成型面
を数ミクロン単位で仕上げ
ることができる。

山田雅巳さん(54) 三田市、アーク溶接工、
三菱電機システム変電システ
ム製作所 ガス絶縁開閉装置
などの板金・溶接技能に卓
越し、国内外の電力会社に
納める圧力タンクなどを手
掛けてきた。

松尾雅史さん(55) 加古川市、車両修理工、
神鋼物流原料・運輸本部
製鉄所内の輸送用機関車な
どの保全や新規設備導入に
長年携わった。設備部品の
特性を熟知、異常を特定す
る技能に優れる。

の加工技術を持つトヨタ自
動車の機械込造型工、愛知
県の中家齊さん(55)や、
創業約300年の老舗の
製法を守ってゆばを作り
続けてきた京都市のゆば
製造工、浅野富三さん(84)

檜山和司さん(58) 神戸市兵庫区、飲食物
給仕人、ラストホテル ホテ
ル ラ・スイート神戸ハー
バーランド フランス料理
の給仕サービスを競う全国
大会で優勝し、世界大会の
審査員も務める。

草野一郎さん(59) 宝塚市、貴金属細工加
工工、ジュエリースタジオ
アンビル 高価な貴金属に
は敬遠される透かし技法
で、鍛造の手法を用い、強
度と繊細さを兼ね備えた作
品を手掛ける。

ピゴ・フィリップ・カミュー・アルフォン
スさん(75) 西宮市、パン
・焼菓子製造工、ピゴルフ
ランスパンの神様と呼ばれ
る。日本でフランスパンの
普及に尽力し、150人超
の弟子を育てた。

山口浩さん(57) 神戸市北区、西洋料理調
理人、エイチ・ワイ・ホス
ピタリティ・エンタープラ
イス 日本製の四季折々の食
材を生かしたフランス料理
は、国内外で高い評価を受
けている。