

生活

日月火水木金土

家族

健康

介護・シニア

子育て

衣食住

働
く

神戸港を一望する「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市)のフレンチレストラン。メートル・ド・テルの深津茂人さんが、赤と白の別や渋味などの好みを聞いてワインセラーから選んだ一本をグラスに注ぎ、産地や特徴を説明する。メートル・ド・テルはフレンチ料理の接客の専門職。注文を取って料理を運ぶだけでなく、メインの若鶏の丸焼きは、客の前で丁寧に切り分け、血に盛り付ける。

予約電話の受け付けも重要な

天職
ですか

ワインを手にする深津茂人さん。客に出す料理をめぐりシェフと接客を交わすのは、おもむきで「フレンチ」神戸市中央区で



フレンチレストラン接客

深津茂人さん(29)

だ。名前や人数、予算だけでなく、「何かの記念ですか?」など質問する。「妻の誕生日」「学生の進学祝い」といった答えから年齢などを推測し、料理を提案することもある。生まれ育った愛知県豊田市の高校に入学後、友人に誘われて始めたレストラン接客係のアルバイトが、興味を持つきっかけだった。「おもしろかったよ、ありがとう」という客の反応が、何よりもうれしかった。

卒業後は高級ホテルのレストランへの就職を見据え、名古屋市内の専門学校へ。二十歳で市内のホテルに就職したが、二年間は調理場からホ

あすの
紙面

映画「つまれる」の続編

3組の家族の生と死描く

感動と満足を提供

ールの手前に料理を運ぶだけ。客の前に立つことはなかった。「ホールに出るにはどうしたらいいですか」。休憩中に尋ねた先輩からの助言は「資格を取ってみたら」。風味や食感、切り分け方などあらゆる知識が必要なもの。民間資格を取得すると、「おのお客さまの食後のチーズを担当してみよう」と指名された。二十七歳で豊田市のレストランに移り、昨年十一月にはサービスの腕前を競う全国大会に出場し、八十七人の中から予選を突破。決勝進出者十六人で最年少だった。そんな活躍が目にと留まり、今年九月に現在のホテルに移った。

多くの人のとって、フレンチ料理店に行くのは特別なとき。「期待を上回る料理とサービスを提供し、感動させるのが仕事」と説く。帰りに「どのレストランにしようか迷っていたけど、ここにお願いしてよかった」と喜ぶお客の笑顔は最高。そんな笑顔を与えたのは自分だと感じる瞬間が何よりのやりがいだ。

文・写真 諏訪恵

※働く人に仕事の魅力や、やりがいをたずねる「天職ですか」を毎月第1、3、5週、山田亮さんの「楽家事」を第2、4週に掲載します。