

全国に誇る技を持つ職人らを神戸市長が認定する「神戸マイスター」に、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(同市中央区)の総支配人、榎山和司さん(57)が選ばれた。仏料理の接遇の責任者である「メートル・ド・テル」(レストランの給仕長)として、今なお現場に立つおもてなしの腕前を評価された。榎山さんは「物作りの賞にサービスマンが選ばれたことは後進の励みになります。日本でなじみは薄いですが、フランスではレストランの支配人に次ぐ立場だという。座席の位置や注文、料理の取り分けなどを担い、常連客やプロポーズを控

神戸が誇る 給仕長の腕



えた客、それぞれの事情に応じたサービスを心がける。料理人やソムリエらと呼吸を合わせてその時々々の雰囲気を作るのは、「オーケストラの指揮者のよう」という。

仏料理のコックとして修業していた24歳の時、この仕事に魅せられた。「お客様からじかに『楽しかった』と言ってもらえるのが性に合った」。阪神大震災では同市兵庫区の自宅マンションが被災したが、翌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した。

その時審査員の心をつかんだのが、皮付きのパイナップルにフォークを刺し、ナイフで切り分ける演出。人呼んで「ミスター・パイナップル」の信念は「一生の思い出に残る食事を提供できれば最高」。全日本メートル・ド・テル連盟会長だった今も、切れ味鋭いナイフさばきはそのままだ。(笠井正基)

神戸