

紙面・記事へのご意見・お問い合わせ 06-6633-9066(平日9時~18時、土曜9時~17時、日祝日休み)

# 食事の時間を一生の思い出に

ひよびの宝



レストランで接客と接して給仕するフランス発祥の職業「メートル・ド・テル」

(飲食物給仕人)の国内第一人者として知られる檜山和司さん(59)。現在は「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)で総支配人を務める。

昨年には優れた接客技術が認められ、国が表彰する「現代の名工」に選ばれた。「お客様を笑顔に」を念頭に、「おもてなしの心」の体現者として活躍している。

一羽丸ごと焼き上げたチキンがテーブルに運ばれると、華麗なナイフとフォークさばきで食べやすい大きさに切り分け、芸術的に盛りつ

「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」総支配人

檜山和司さん(59)



華麗なナイフさばきでパイナップルの皮をむく檜山和司さん

## 華麗なナイフさばきで食卓演出

けるパフォーマンスを披露する。「この食事の時間を一生の思い出にしてもらいたい」とわずかな時間に全力を尽くす。

「生涯の天職」と語るこの仕事と出合ったのは大阪市内の老舗レストランで料理人を目指し修業中だった時。研修で訪れた別のレストランで、メートル・ド・テルが給仕する姿を目の当たりにした。料理の知識や技術だけでなく、自らパフォーマンスを披露して最高の食卓を演出する姿に感動した。

数年後に料理人の道を離



「現代の名工」の表彰状を持つ檜山和司さん

れ、神戸市内の一流ホテルに転職。「おもてなしのプロ」への道を歩み始めた。

順調にキャリアを積み、ホテルのマネジャーを務めていた平成7年、阪神淡路大震災が発生。勤務するホテルは休業に追い込まれ、多くの従業員が神戸から離れていった。このムードを覆そうと、翌8年に国内で初めて開催されたメートル・ド・テルの大会に出場し、初代チャンピオンに輝いた。

その後も技術を磨き、特にデザートのパイナップルを使ったナイフで皮をむくパフォーマンスが有名で、「ムッシュ・アナナ(パイナップル)」の名で世界中から知られる存在となった。

自身が立ち上げた「全日本メートル・ド・テル連盟」の会長として定期的に講習会を開き、後進の育成にも力を入

ひやま・かずし 昭和33年、神戸市生まれ。レストランの格付け本「ミシュランガイド」で最高評価の三つ星を獲得したレストランの支店が入るホテルで10年以上マネジャーを務めた後、現職に。平成27年10月に優れた技能者を認定する「神戸マイスター」に選ばれ、29年11月には飲食物給仕人として西日本で初めて「現代の名工」に選定された。

2020年東京五輪を招致する際のプレゼンテーションで有名になった「OMOTENASI」(おもてなし)。東京五輪を2年後に控え、「『本場のおもてなし』を体験したこのないお客様を迎えるのが今から楽しみ」と自信に満ちた笑顔を浮かべる。

(土屋宏剛)