

# 文集「人を創る感動を創る未来を創る」

**9th**  
**S1 Server Grand prix**

## サーバー達の原点

### 設問

- ①あなたが飲食業に従事した理由を教えてください。  
②今はそのことをどう考えていますか？

### 北海道地区

佐藤 泰博

(金獅子のヤキニク清田本店)

①新卒で住宅メーカーに就職しましたが、イマイチやりがいを感じられず、人と接するサービス業で働いて見たい！と転職を決意。飲食を選んだのは食に困らないからという単純な理由からです。実際に働いて見て、日々、お客様から「ごちそうさま、ありがとうございます」と言っていただけで、この仕事を選んで良かったと思っています。

②飲食店で働くことはやりがいもあり楽しく、選んで良かったと思います。以前は店内業務全般が好きのため、キッチンもホールもやり業務的なことをそつなくこなすのが得意で、一歩踏み込んだ接客は苦手でした。それでも常連様から「会いにきたよ」「いつもの頼むよ」と言われることも増え、お客様にこの店を私というスタッフを選んでもらっている実感があり、自分を売り込むのが楽しくなりました。単純に食だけで選んだ仕事でしたが、今はただ単に商品を売るだけではなく、「食を通じての満足的时间」を提供するための仕事だと思っています。

新堀 理年

(金獅子のホルモン 元町店)

①私が飲食店で働くこうと思った一番の理由は、自分自身と関わることが好きであり、それを表現できる最高の場所が飲食店だと思ったからです。私は外食が好き

で様々な飲食店に行くことがありますが、そこでもいつも感じるのが接客というサービスの素晴らしさだと思っています。同じお店・商品であっても、サーバーによってお客様の満足度は大きく変わると感じ、私がそのお客様が楽しむ手助けになりたいと飲食店で働きたいと考えました。

②お客様が楽しむ手助けとして、私になにができるか考えた結果「まさ(自分の名前)」という無料の商品を楽しんでいただくようお願い日々努力しています。一人一人のお客様のことを考え、同じ料理でもお客様に合った食べ方・楽しみ方を案内することでお客様の大切な時間や料理の価値を私が何倍にもさせていただきます。たいと常に考えています。このように努力させていたことで、お客様から笑顔や感謝を数えきれないほどいただき、それが私の人生を本当に豊かにしていただけています。私は飲食店で働かせていただけて本当に良かったと思っています。

### 東北地区

大江 雄大

(天海別邸地場の魚が喰える店 とげぼうず)

①私が飲食業に飛び込んだのは他愛もない理由からでした。高校を卒業してすぐの頃、母親と喧嘩をして家を飛び出した私は、少しばかりのお金と着替えを持って、住む所や食べ物もなく、友人の家やネットカフェに出入りする事で、その日その日を生きていました。そんな時、飲食店のアルバイトの求人目が見え、それまで飲食の経験はあったものの接客を行うホール業務は、初めて行う

ものでしたが、賄い付きの広告に惹かれて応募したのが始まりでした。

②働き始めた当時は振り返ると、右も左もわからない状態でしたが、とにかく必死で働く中で、内気の人見知りだった私は、仕事を通じて少しずつ変わる事が出来、喧嘩していた母親とも和解する事が出来ました。そのことから、飲食店は、お客様という他者を通じて自分自身が成長できる場だと思っています。今現在は、私にこのような経験があるように、お客様にも一人一人の人生という物語があると思っています。ですから、これからも、この想いを大事にして、今日一日の出会いを大切にしていきたいと思っています。

工藤 友美 (伊達酒場 強太郎)

①大学生時代のバイトがきっかけでした。当時は東京の上野に勤めていました。飲食店に決めた理由は時間帯と時給で決めました。大学卒業後は就職せず、好きなシフトで働いたので飲食店で働き続けています。現在は結婚を機に仙台に移り、現在の店で勤めています。

②当時は特に将来に対して何も考えては無く、遊ぶお金を稼げれば良いと思っていました。今は毎日目標を持って過ごしていると思っています。まだ宮城県は、被災地というイメージが払拭されていません。私は地元のお客様、県外から訪れるお客様が少しでも元気になってほしい。宮城県は素敵な場所であり、私が伝えられる微々たるものを知ってほしい。

明確ではありませんが、一人でも多くお客様にお店にお越し頂き、精一杯のおもてなしをしたい。

そう思えるようになれただけ、私にとっては成長であり、将来への財産になったと思います。

小野 雅人

(ハミングバード ヴェツキオ)

①私はキッチン出身の現在はサービス側でマネジメントを行っている人間です。特にやりたいことがなかった学生時代でありましたが、おいしいものを食べることは大好きでした。飲食業を始めたきっかけは「おいしいものを自分で作れたら最高かも?」という仕事に「じゃやえ!」というすごいシンプル理由です。

②軽い気持ちで始めた料理ですが、始めてみるとすごく深くそしておもしろい世界でした。そして料理の技術を習得して、内、「自分で作った料理を自分のお客様のもとへ届けられるようになった」と感じるようになりました。それがサーバーに携わるきっかけです。なんとなく始めた飲食の仕事は、いまの私にはたくさん喜びとやりがいを与えてくれます。いまはこの道を選んだ過去の自分に感謝しつつも、先輩たちにこの喜びを伝えていきたいと考えています。

### 北信越地区

垣内 咲葵

(紀男カフェ エムザ店)

①私が飲食店で働き始めたのは高校三年生の時。初めてのアルバイトでした。最初は、大きな声で「いらつしやいませ!」と言うのが恥ずかしかった。店のどこに立っていればいいのか、どんな表情をすればいいのか、どんなしゃべり方で話せばいいのか、何もかもわからないことばかり。でも、毎日少しずつ自分の

できることが増えていくのは、とても楽しいことでした。自分は必要とされているという実感と、お客様からもらう「ありがとう」誰かの役に立てている、と感じられることは、引込み思案の私にとっては、新しい喜びでした。

②年を重ねるにつれて、食べることの大切さを改めて考えるようになりました。

過去に食べた物が今の自分を作っている、今食べている物が未来の自分を作る。『安心・安全』な料理と、正しい情報提供するために、お客様とはコミュニケーションをとっていききたいです。

「年を重ねる」ということは、子供が成長していく姿だけではなく、「若い」による別れも経験してきました。それでも、私はこれからもたくさんの人に出会いたいと思っています。

私は、飲食業での仕事を通じて、自分が役に立てる場所を求めているのかもしれない。

### 加藤 祥理

九州情熱酒場 がい寅次郎

①私が飲食業に従事した理由は「仲間」です。それまでなんとなく仕事をし、お金を稼いで、将来すらもなんとなく働いていました。今のメンバーと出会い、みんなの本気さとお客様とメンバーへの思いやり、1つ1つの真剣さに全てが覆されました。この沢山の素晴らしいメンバーに出会い一緒に仕事したい、自分もこうなりたいと本気で思いました。私の飲食業の始まりの理由はそれだけです。

②私は今も「仲間」が何より大切だと考えています。お客様がお店に来ていただけるから仲間と一生懸命に仕事ができる、業者様に

食材を持つてきてもらえるから、一生懸命調理し、お客様に喜んでいただけることを学びました。それが1番大切な私には決められません。また、どこまでが仲間かこれもよく悩みます。でもメンバーみんながそのことに真剣に考えていることも知りました。昔、素敵に思えたメンバーはみんな必死にそのことを考えていたから、私はあの頃こうなりたいと惹かれたのだと気づきました。お店を応援してくれるお客様、利益と同じくらいにお店を大切にしてくれる業者様を知りました。みんな仲間といえるように、その方々の期待に応えられるよう日々努力しています。これからも私の中では「仲間」をもっと増やして、みんなにも「仲間」と思っていたできるように一生懸命働こうと考えています。

### 春日 拓人

ナナイロ高木本店

①もともと興味はなかった分野の仕事で、高校生の時にアルバイトで少し働いた事があるくらいでした。

今の飲食店には働いていた職場が倒産し職がなくなったりと今今の社長に声をかけていたのだのがきっかけです。最初は何も分からず働いていましたがお客様と直接接する事ができ、商品を考案し、形にし、値段を設定し、商品化し、実際に提供し、御代金をいただく工程が全部1つの店舗でできることに楽しみを覚えていきました。

②現在では店長という役職で働かせていただいておりますが『飲食店』での夢もできました。飲食店で働く前は様々な職種を転々としていましたが長く人生を懸けるに値する仕事と思えるよう

になっております。具体的に言うと福井県という地方で飲食店はまだまだ労働時間や待遇の面を見ても社会的に地位が低いとか、同業種同士の交流が極端に少ないのが現状です。逆にチャンスがたくさんあると捉えて今は飲食店だけのお勉強会を作ったりライバル店とコラボ商品を開発してお互いのメニューを入れたりと可能性を探りながら働かせていただいております。まだまだ業界を変えるパワーが足りていないですがいつかは飲食店がみんなの憧れになるくらい夢のある業界にしてみせます。

### 伊原 鉄平

居酒屋ぼんど 駅南店

①当初私は、昼間は外仕事をし、夜は定時制の高校に通うという生活を送っていました。

高校の卒業と同時に今までは違った職業に就きたいと考え、デパートや大手企業の就職を試みました。結果は散々でした。私は、とりあえず繋ぎで、雨風もしのげるし、夏は涼しく、冬は暖かく、時給もそこそこいいし、らくに稼げていいか！と思いつく飲食業で働く事にしました。それが飲食業に従事した理由です。

②楽だという考えは半年でくつがえされます。あるお客様が私に「お前はそばによるな」と。理由は沢山あるかと思えます。とにかく精神的にやられました。辞めようと思いましたが。楽だなんてんでもない！そんななかお客様や仲間が助けていただきました。飲食業は出会いの多い職種だと思います。今ではこの「出会い」が私にとっての生きがいです。サーバーという仕事に出会えて最高の人生を切り開いて行ける！と思っております。それと笑顔には本

当にすごい力があります。その笑顔に出会いたいです！そして自分の本気な笑顔を嫌味なく出したいと考えています。

### 関東地区

#### 大畑 祥人

道とん堀

川崎菅生店

①私は、8年間陸上自衛隊でした使命の自覚・個人の充実・責任の遂行・規律の厳守・団結の強化と教えこまれてきました。

そんな私がなぜ飲食店に就職したのか。一つの店舗を任せたいという「責任感」のある仕事についてみたかったからです。

しかも、この会社は商品開発にも力を入れており、お客様に飽きさせない工夫を毎月している。前向きな働きが好感もてました。

②実際に店舗責任者となり、お客様がいるから私たちの店舗が有るわけであり、お客様にどのようにしてまた来ていただくのかを考え顧客満足・顧客感動になるようなQSCをベースとしてもつお客様と触れ合えるお店にしていきたいと感じています。

#### 赤山 和也

伝説のすた井屋町田店

①一番の理由は自分が楽しいと思える職場で働きたい事です。飲食業では仲間同士で一緒に切磋琢磨して成長していく楽しさもある事と、接客を通して人との繋がりができたりする楽しさがあると思いついて、従事しました。実際に従事する前に自分があるお店の店員の方と仲良くなつて楽しい食事の時間を過ごした経験もあり、そういった楽しい空間を自分が作り上げ、自分もお客様も最高の時間を過ごせる。そんな毎日を送りたいと強く思った事が理由です。

②正直に言うと、自分が思っていた以上に楽しい毎日過ごせています。接客の難しさや、教育の難しさ、色々壁には当たりますが自分の理想とする皆が楽しく過ごせる空間を作ると言う思いがあるから、どんなことも乗り越えていけると感じます。接客は楽しいだけでなくすごく考えさせられる事が多く、自分自身の成長も自分で感じたのは飲食業が初めてです。そんな飲食業に感謝しこれからも自分の強い思いを打ち続け、さらなる飛躍をしたいと思っています。

#### 岩下 貴文

パピラノ 新宿三井ビル店

①好きな言葉があり、人を良くすると書いて『食』と読むこの漢字が好きで、食事と健康には気を付けて生きてきました。

従事理由として、ふざけているのではなく御座いませぬが私はアンパンマンのファンであり、下記のようにならなりたいです。

アンパンマンは毎回、お腹が減って元気の無い子供達に無償で自分の顔を分けて差し出し、子供達を元気にしてあげるというキャラクターであり、最高の『ホスピタリティ』を持つているヒーローだと考えております。

アンパンマンワールドは『食』の『優しさ』でできており、そのおえ方に惹かれ私も人様に對し何か幸せのお手伝いができる仕事は無いかと考え、飲食店で働くことを選びました。

②飲食店で働いた事をきっかけに、私には夢ができました。人それぞれ夢は違いますが、私は飲食

と結びつく『夢』をもっておりません。

それは「全国の子供達の将来なりたい職業に」「飲食店で働きたい!」と「一番に書いてもらおう事」です。実際は「宇宙飛行士」や「看護婦」等が人気だと思っておりますが、もつと飲食店で働くことの素晴らしさを伝え、将来は飲食店で働きたいと言う子供達が今よりもっと増えていってもらう事が私の『夢』でございます。

### 駒ヶ峰 誉

#### (てっぺん渋谷男道場)

①片親で育ててくれた母親が「食」に関しては凄く力を入れてくれました。旬の物や健康バランス、産地や生産者の想いなど。「飲食業に就きたい!」という入口ではなく「親がしてくれたいように自分の子供にも食を伝えたい!」そう思い、苦手だった勉強も好きになり資格を取りました。そこでの気づきは知識だけでは飲食業は成り立たないと。文化である食を、人間力を通して広めていきたい。「美味しかったよ」「また会いにくるよ」その空間を共有したくて、誰かの笑顔の理由になりたくて。以上が飲食業に従事した理由です。

②原点はまったく変わっておらず、さらに高まる一方です。実際に飲食に入ってから気づきは膨大です。

まず飲食業は大変といったイメージを変えたい。野菜ひとつ、鶏一匹、育ててくれた生産者の方が出てそれを運ぶ業者様、加工してくださる業者様、沢山の努力のゴールがお客様からの「ありがとう」だと考えております。

その言葉を目の前で頂ける。背景にいる多くの方を代表して頂ける。命が命にかわる瞬間に立ち会

えるという事。良い所をあげたらきりがなくらい、「飲食業って素晴らしい!」と日本中に伝えていきます!!!

### 須磨 公子 (てまえの一步)

①私ははじめお客さんとして一歩一歩というお店に出会いまして。そのときちょうど前のアルバイトを辞めたばかりで何か一生懸命になれることがしたい、それって何だろうか?ともやもやしていたのですが、お店にいる間沢山笑って、いつの間にか元気になっていました。私の探していたものはこれだ!と、お店の雰囲気、スタッフさんの人柄に惹かれ、絶対にこのお店で働きたいと思い、その日にアルバイト募集していませんか?と聞いて次の日すぐに電話をして、今こうして働かせていただいています。

②ただ一緒に働きたいという思いから、今は大きく変わっています。お店に来ていただける人には様々な方がいて、様々な出会いがあります。そしてお食事をするその時間だけ、私達は関わることが出来ます。限られた時間だけれど、私がいつも思っているのは、私が笑顔でいることで周りの人も笑顔になってくれたらいいなという事です。

私が楽しそうに働く姿を見て、少しでも笑顔に、元気になって、明日もがんばろうと思ってもらえたらうれしいです。お客様にきみちゃん!と呼ばれる度にパワーをいただいで笑顔と元気でがんばっています。

### 高橋 良

#### (男のガチンコ厨房おうげん)

①12年前、ワーキングホリデーでカナダのバンクーバーに行きたときでした。12月ということ

もあり、ダウンタウンは閑散期でどこも働き口がなかった時、1件の居酒屋に採用して頂いた事が飲食業に従事するきっかけになりました。生活するために私は働ければ何でもよいと考えていました。

②最初は稼げれば良い、という気持ちで始めた飲食業ですが、従事していくにつれ、奥が深いものだと思うようになりました。

12年たった今でも、何が正しいか答えは見つかりません。外食とは、『最も身近なアミューズメント』と私は考えています。1組1組に違ったストーリーがあり、お客様1人1人にあつたおもてなしをスタッフ全員でし、楽しんで帰っていただくことが大事だと考えています。

### 田中 健

#### (こまや新宿東口店)

①きっかけは大学在学中に家を出て上京した際、仕事を探していた時に雇って頂いたのが飲食業でした。当初は調理見習いで1年くらい勤務していましたが、退職してから約2年はフリーターで色々な仕事をしました。携帯ショップの販売員、警備員、パンの販売、フアッションホテル等々。21歳の時に池袋の某居酒屋でホールアルバイトとして勤務していたのですが、気付いてしまったのです!

自分が楽しんでるサービスがお客様との距離を縮め、お客様と仲良くなり、親しくなったお客様の数だけ売上が上がる・・・お客様を喜ばせる事が自分の喜びである。それが、自分の喜びが仕事上結果として売上げることにつながっている!何て楽しい事だろうかと思ひ、本気でこの仕事をやってみたい!

と思い、22歳の時にホールの社員として働き始めました。

②天職だと思っています。

自分の接客サービスで喜んで頂けるお客様がいて、又、それを見ただ他のスタッフで真似をして他のお客様に喜んで頂いている。そのお客様に喜んで頂いている。喜んでいる。今では立場的な事が要因になっている部分もありますが、自分が楽しんでお客さまを喜ばせられるサービスを行う事で、自分の周りのみんなが幸せな気持ちになれる。

こんなにも素晴らしい職場環境は他の業種ではまず考えられない事だと思っています。自分が経験してきたこの飲食業に対する気持ちをもっともつと色々な人達に伝えていく事により、飲食業にもつと魅力を持たせていけたらと考えています。

### 田中 健太郎

#### (鍋ぞう 本厚木店)

①モチたい!デート代を稼ごう!高校卒業した18歳当時の私はそう考えていて、モチそう。かつ、すぐにシフトに入れるアルバイトを色々探していました。そんな中、それまでアルバイト経験がなかった私は自分が得意だった料理、人としゃべる事、この2点を活かせる職種を選んだ結果が飲食業でした。また、初めてのアルバイトを通じて接客の楽しさや飲食業の素晴らしさに触れ、大学在学中にも多くの飲食店を掛け持ちしました。そしてこの職業は自分の天職だと感じ、今でも従事しています。

②今では不純な動機だったと思いますが、思ひの原点として「私は寂しかった」のだと思います。10歳の頃から母子家庭で母一

人、息子1人の2人家族だった私は自宅に1人で居る日が多くありました。そんな中、アルバイトに行くとき色んな人に会える!楽しい!喜んで頂ける!お客様の笑顔が増える!心の底から、ききました。そして現在ではワンデー1人でも多くのお客様に弊社へ提案する楽しい食卓を提供して行きたいと考えています。

### 千葉 悟将

#### (いなせや 茅場町店)

①私がまだ20代の頃当時お付き合いしていた彼女とよく通っていたイタリアンレストランの店長さんの仕事の姿勢に憧れ、飲食業の世界に入るきっかけでした。最初に衝撃を受けたのがまだそのお店に2、3回しか行ったことがないときに、たまたまその日が彼女の誕生日で軽く言言つただけなのに、その店長さんはわざわざ近くの花屋さんまで走って、花をプレゼントして下さりました。その時は、暑い季節でした。また私の家族もその時一緒にいたが、足の悪い祖母をその店長さんは手を引き化粧室まで連れて行って下さりました。当時はバリアフリーなどなく、足差もありましたし、今のようにはプラライズ的なサービスも当然の前ではなかった時代でした。祖母は後日嬉しくて店長さんに手紙を書いていました。その出来事が始まりでした。

②今はその時に印象に残ったことを「利他の心」と思っており、人の為に汗をかき、人によかれかしという意味です。当時はそういう姿勢には憧れて真似していましたが人の事を考えるなんて私には想像できませんでした。

し、まずは自分の利益から考えていました。しかし今日では謙虚にして驕らずに心を高めていき「利他行」を積む。これが人同士の関係を良くして更に信頼関係を築くのだと思っております。人の為にできる事はたかが知れているとおもいますが、それでもすることが人に感動を生み、また自分も成長していくのだと思います。

### 寺村 篤人

(香八家 東戸塚店)

①私が今働いているお店は、小さいころから家族や友人などとよく来ていて、そのお店自体が好きだったのと働いているスタッフさん達が楽しそうに働いているのを見て自分もこんな店で働きたいなと思ひ応募しました。

②実際に働いてみて、思った通り楽しいと思う部分もありましたが、そうでもないつらい部分も知りました。でも、すごく達成感がある仕事だと思ひます。

### 富澤 雄河 (多万吉屋)

①魅力的な人が多いと思ったからです。決して楽ではない作業でも楽しそうに働く人が沢山いました。給料や休みだけでみれば、もっと良い条件の仕事は沢山あります。しかし、飲食業で働く人の姿を見て、「僕も将来こんな人になりたい。」そう思えたこと。それが飲食業に従事する理由になりました。

②当時はアルバイトでしたが、今では店長。僕が当時の誰かを見てそう思ったように、僕自身も魅力的な人でありたいと考えています。その為には、自分自身が常に一生懸命でありたい。お客さんが笑顔で「美味しかった。」と言っ

てくれることが誇りなんだ。と本気で伝え続けたいです。

### 中根 拓也

(とり鉄 南行徳店)

①当時20歳になった私は、今までやったことのない業種で働いてみたいということがきっかけでした。それまで飲食店でもF、F、R業態には日常生活の中で利用する事も多くありましたが、働いている側の目線になった事はほとんどなく、お酒を覚え居酒屋を利用する機会も増えた私は、そこで働いているスタッフさんが、本当に楽しそうに働いているのを見て自分もやってみたいという気持ちもありました。

②元々は同じサービス、接客業の仕事をしていた私ですが、飲食業に携わり、働く事が楽しく、学ぶことも多く、仲間、経験、様々な財産を手にする事が出来ました。今はより多くの若い方々(得)に学生、社会人となる一歩前の人に同じような経験をして貰いたいと思っております。また、飲食業に限らず、自分が興味を持ったことには積極的に挑戦していけるような姿勢を養って貰いたいです。

### 中村盛男 (世田谷 古無門)

①母親がレストランのウェイトレスに長く従事していたため、子供の頃から、サービスマンとしてお客様への心配りや、出会い、仲間との働き方、厨房との関係、美味しい食べ物のお話をよく聞かされてきました。そして母の勧めや母という良い先生が居たこと。これが自分も飲食業のサービスマンに従事した理由です。

②きっかけはそれでしたが、今22年振り返ってみて、私の人

生を決める大きな決断であったし、一つの道を示してくれた親にも感謝しています。これから入ってくる若い子に対しても、飲食業のサービスマンの仕事の楽しさ、厳しさ、お客様とサービスマン、厨房が一体になった時の嬉しさを次は私が伝えて行きたいと思っています。

### 前田 剛

(熱中屋 新橋赤煉瓦通り LINE)

①「人間味という味が一番おいしいんだよ」私が平成元年に上京したその年はまだ、バブル景気の中で大変な賑わいがありました。

そんな中、田舎から学生社員として入社し、初めて配属となった店が丸の内でした。「三菱村」という異名があるほど、当時の丸の内は、お金を持ったサラリーマンであふれかえっていました。然るべく毎日毎晩、忙しい日々を過ごしました。呑み尽し、食い尽くすほど勢いのある好景気の中、サービスの概念も教わらずひたすら日々の業務をこなし、学費を稼いでいました。

今思えばそれに明け暮れていた中、私の人生初めての転機が訪れていました。ご来店されるお客様といえ、おすすりめをする「ちようだい」の繰り返し。

楽しくはありましたが、作業の繰り返しに他なりません。当たり前のように客単価や売上げも上がり、楽しいようにも思えるのですが、繰り返しの日々で作業になつていました。

そのうち、始めた頃の新鮮な気持ちもなくなりかけていたその頃でした。以前より親しくして頂いていたお客様からのあの言葉がありました。

「前田君。僕らは毎日楽しそうに飲んでるけど、仕事では悔しい

ことや涙を流すことがいっぱいあるんだよ。だからこうやって楽しく過ごせる場所があるところでも嬉しいんだよ。」

そして、とどめの言葉。

「人間味という味が一番おいしいんだよ。僕らがこの店に通う理由は、僕らの明日も頑張りたいたい気持ちを、前田君が繋いでくれてるからなんだよ。料理よりも、お酒よりも一番おいしいんだよ。」

②あれから25年が経ちました。今ではこの仕事を「天職」と想い、楽しく毎日謳歌しています。

いつの日か今度は、私がお客様へ良い転機を与えられるような人物になることを目指し、日々勉強を重ねています。

### 吉永修平 (世田谷 古無門)

①私は現在大学生でアルバイトとして働いています。きっかけは単純で、まかないが出るか出ないか、また、回転率の高い飲食業の仕事を経験することで、テキパキ動くことが苦手な自分の力になると考え従事しました。

②最初こそ、仕事を覚えるのに一杯で、接客に関しては正直まったくできていませんでしたが、最近ではお店全体を見ることができるようになりました。おかげで、お客様と向き合うこともできるようになりました。

そこでようやくですが、お客様の立場にたった接客というものを考えられるようになったか、今こころなふうに考えているんだろう

な、と考えるながら働くのは楽しいです。

飲食業はほかの仕事と比べてお客様とふれ合う機会が多いと思います。単純な理由で働き始めましたが、飲食業に関わってよかったです。

### 東海地区

### 中川 香奈恵

(世界の山ちゃん伏見店)

①正直にいえばお金の為でした。母子家庭だったので家計に余裕がなく、学費、生活費、自分の一歩かきを稼ぐために友達に紹介してもらったのがきっかけです。接客に興味すらなくむしろ苦手な分野でした。もともと人見知りも激しく内気な性格でした。そんな私が山ちゃんに入ろうと思つたのは高校生の私には高時給だったからです。

②高校生で始め、気づけば10年も働かせて頂いています。フリーターになり山ちゃんづけの毎日でした。接客の楽しさ、面白さ、厳しさを学ばせてもらいました。何故私は今も続けているのだ。接客も好きですが多分単純に自分の働いているお店が大好きなのだと思ひます。この店に出会わなければ今の私はいなくなつたと思ひます。今の私を与えてくださった山ちゃん、伏見店。少しでも恩返しができたらと思ひ働いています。後どのくらいここに居られるかな。そんなことを考えながら毎日を送っています。

### 新田 雅也

(鉄板焔端 花ちゃん花ちゃ)

①「人が好き。」始まりは15歳。初めてアルバイトをした居酒屋が本場に楽しく成長

実感出来た。笑顔は笑顔を生み、楽しさは人に伝わる。幸せはたくさんの人に広がりそして自分に返ってくる。誰かの為に在れる自分という自分が大切にしたいと思える心にも気付けた事で、「バカだけどことん人が好き」な自分を心から好きになれました。ここに私がいることは、「なりたいたい自分になれる場所」だと感じる事が出来たからです。

②「日本の子供教育を変えたい」政治家や教師になりたい訳ではありません。ただ単純に夢溢れる純真な子供が好きで、子供が憧れる大人に！厳しさと優しさを伝える大人になりたい！愛情を注ぎ続ける大人になりたい！1階は居酒屋、2階は託児所という、地域の人達に愛され支えられ、礼儀や厳しさを、そして優しさを伝え、憧れを抱き、夢や希望・幸せを感じる。未来の子供達の「なりたいたい自分になれる場所」を作る。今はこの想いを形にしようと考えています。

## 深見 真治

(ヴァノノパール)

①学生時代に喫茶&レストランにてアルバイトをしたのが始まりです。当初、見る食材の殆どが、自宅の食卓にも出てこないものばかりで興味が湧き、どうせ飲食業に勤めるのなら、やはりフランス料理だ！と思い、飛び込みでフランス料理店の門を叩きました。

運良く採用いただき、当然キッチン志望でしたが、「経験の為、ホールもやってみては？」とのオーナーの薦めで見習いギャルソンからスタートした次第です。又、そこで扱う料理・ワイン等の知識も吸収して行きました。何年か経験をし「お客様とも積極的に会話などもしていこう！」と

やってきましたが、今思うと、お客様と会話というより、聞いていただいた、気を遣っていたのだ、と悟り、当時のお客様には育てていただいたと感謝しております。

②ホテル・レストラン・居酒屋など飲食業オンリーで来た私にとっては、人格形成・自己成長の場であり、今後も飲食業から見た社会の勉強をさせて頂ける場だと思っており、この業界に居て良かったと感じております。

## 大木 智久

(胆屋嘉正亭みその)

①私と飲食店との最初の関わりは小学生の頃でした。両親共働きの家庭で、週に一度、家族との外食が楽しみでなりません。近所の中華料理屋や寿司屋では家族ぐるみの付き合いがあり、とても可愛がってもらったのを覚えています。自分自身で飲食店を利用するようになって、そのように「人との繋がりを作れる店」をよく利用しています。店とお客様がまるで「家族のように相手を気遣い、思いやる」という場所を自分でも提供したいと思い、飲食店に従事することを決意しました。今後もこの気持ち忘れず、お客様と店との懸け橋になりたいと思います。

②飲食店で本格的に働く前は「店とお客様の繋がりが」という関係しか見えていませんでしたが、今はさらに「スタッフ同士の繋がりが」を大事にしていくという意識が加わりました。スタッフ同士の笑顔無くしては、お店に来るお客様に笑顔になつてもらうことはできません。そして、このスタッフとお客様の笑顔が繋がってこそ、

私の理想とする「人との繋がりを作れる店」が実現できると考え、スタッフだけではなくお客様を巻き込んでの店作りを目指しています。店にかかわるお客様、スタッフ全員がチームとなることに、この仕事を選んだやりがいと誇りを感じています。

## 関西地区

### 大瀬孝太

(とり神楽 淀屋橋店)

①元々は飲食業に対し深く興味を持っていた訳ではありませんが、定職に就こうと考えた時に自動車の免許や何か特別な資格を持つておらず、そういう点では飲食店は敷居も低く過去にアルバイトで経験していた事もあり、安易な気持ちで就職致しました。

ただ人と接する事は苦手ではなく、得意な方であった為飲食でなく、接客や販売に携わる仕事をしようと思っていたので、現在勤めているイデアは接客にも大きく力を入れる会社であった為、就職しようと選んだ大きな理由の一つです。

②未だに飲食業に対する執着はなく、接客・販売であれば他業種でも申しあげた通りイデアは先にも申し上げた通りイデアは接客に力を入れているので大きなやりがいを感じて今も働かせて頂いている事に違いはありませんが、先輩、同僚、後輩が料理の腕などでランクアップしていく中、自身は接客に全力投球し店長という地位まで与えて頂き、またこの様な接客力をアピールする大会にまで出させて頂いて飲食業というよりも、イデアに従事して良かったと日々感じております。

## 小佐田 芹菜

(酒場ル んた)

①人と関わる仕事がしたい、でも接客業をしたことのない、スキルもキャリアもない自分が手っ取り早く入れられる職種が飲食業でした。それだけです。

②人と接すること、関わること、繋がるのがこんなに楽しくて難しく奥が深く、わくわくするもんなんやっというのを再認識しました。そして、全く知らない人が笑顔で食事を楽しんでいる姿を見るのがこんなに自分を満たしてくれることに、初めて気付かせてくれました。あのとき、単純な考えではあつたけれど、この職種を選んで良かったと思っております。

## 米田 早甫

(心齋橋今井屋本店)

①「人と接する仕事をしたい！」この想いから接客業に絞って就職活動を行いました。

就職活動中も友達と食事に行き、就職の話から恋愛の話や相談事まで何でも話せる空間を創れる飲食業に興味を持ちました。加えて、美味しい食事をした時に自然と笑顔になれることや、「ありがとう」とお客様から言ってもらえるこの仕事に当時は客側として魅力的な職業だと感じ、私自身、「ありがとう」と言ってもらいたい！と思うようになりました。その想いから現在、飲食業の道へ進み歩んでいます。

②「お客様に元気を与える人になりたい！」そう考えます。飲食業の道を歩み始めてまだ3カ月。お客様から頂く「ありがとう」や「米田さんね、名前憶えらくわ」といった言葉に日々助けられております。しかしまだわから

ないことばかり。もつと学びたい！もつとお客様と近くなりたい！そう感じております。現段階では、お客様から力を頂いておりますが、いずれは私からお客様に元気を分けていける「パワフルな飲食人」になりたいと考えています。

## 下田 まほ(御肴 凸鏝)

①なぜ私が飲食業で働き始めたのかというと、大きく分けて二つあります。

一つ目に「食べることが好き」「人の笑顔が好き」という単純なもの、二つ目に接客を通して人と社会との関わりを持ち、自分も成長させたい、この二点でした。美味しいものを食べると人は自然と笑顔になれるので、私が接客することにより、その笑顔を引き出せることができれば、お客様はもつと満足して帰って頂けるのではないかと考えたからです。

②最初はとても単純な理由で働き始めましたが、根本は今もそうで、そんな中でも気付かされたことがあります。それは以前「お客様を笑顔にしたい！」と志していたのですが実際には私自身が笑顔にされる側だったことで、それとただの関わりではなく、と心で会話が出来た時にうまくなるものだという事です。

その結果常連さんも観光の方、「またあなたに逢いにくるわ！」と言って頂けて、本当に来店してくださいます。私にとつて、これ程嬉しいことはありません。接客業を始めてまだ数年ですが、学んだことは数えきれませんし、学びたいこともたくさんあります。お客様の「また逢いにくるわ！」の声が一つでも多く聞けるよう、お客様の前に人として心

心で会話し、コミュニケーションスキルも向上できるように日々努力していきたいです。そして私はこう言いたいです。「また逢いに来てくださいね！いつでもお待ちしております！」

## 林英樹

(居酒屋あんじ麩屋町綾小路店)

①高校生の時に初めてバイトしたのがお弁当屋さんでした。初めて母に自分が作ったものを食べてもらったのも、そのバイト先で作ったお弁当でした。仕事終わりに持ち帰っていたもので、冷めてしまっただけなのに、おいしいので母が泣きながら「おいしい！」って言うてくれた時に、もっとちゃんとしたおいしいものを作りたい。そう思ったのがきっかけです。

②感謝していません。その時のアルバイト先にも、自分が今でも働ける体であることにも、もちろん母にも。あの日から視界が変わったと、自分は思っています。母は今、もう他界してしまっただけのつくった料理を食べてはもらえないのですが、母に食べてもらいたい気持ちは変わらなくていい。自分が作った料理ではなく、信頼する仲間の料理を。

## 宮本 康佑

(もつ無双 ゆまる なんば店)

①学生の頃、母が経営していた飲食店で手伝う機会があり、いつも母の接客を見ていました。終始笑顔な常連様もいれば、元気がないお客様など様々なお客様を母は接客していました。元気がないお客様でも母と話し、母の接客を受けているとそのお客様の表情が次第に笑顔に変わっていき、帰る時には「元気になったよ！また来ようよ！」と最高の笑顔を見せ

ていました。その笑顔を見た母の表情がとても嬉しそうで、僕もいつか同じ体験をしたい！という思いが生まれてきました。

飲食店は単に食べ物売る場所ではなく、思いも売れる場所だと気づきました。自分の思いを伝えることのできる場所、母を目撃し、いつか母を超えたい！という思いから飲食店の道を選びました。

②実際に飲食店で働き始めると、喜んで帰っていたためにマニユアル通りのことを実行していてもダメな時もあることがわかりました。全てのお客様に同じ接客が通用するわけではなく、その時そのお客様に合った会話、おもてなしながら毎日たくさん刺激を受けながら勉強しています。一人一人のお客様に思いやりを持って接客する、そうすることで心が通じ「お兄ちゃん楽しかったわ！また来るよ！」と喜びの声を頂くことも増えてきました。母のあの笑顔にはお客様を思いやる気持ちがたくさんあったと今では感じています。

その日会えたお客様にまた会える保証はありません。だからその日その日を精一杯思いやりの心で迎えるように心がけています。楽しく刺激ある飲食の道を誇りに思っています。

## 吉田 凌輔

(ナイトクルーズ)

①僕が初めて飲食店に携わったのは、高校1年生のころにアルバイトの求人雑誌で応募したカレー専門の飲食チェーン店でした。その頃すでに「飲食店で働きたい！」というのではなく、高校生でバイトするなら飲食店かな。という軽いノリみたいなものでした。

しかし、そこで3年間お世話になったことで知らない人と触れ合うことの出来る、接客。今まで経験したことのない、調理。どのようにしたら、お店の売上が上がるかを考える、経営論。店をよりよくするために尽力する、マネジメント。などを学ばせてもらい、飲食店というものはただただ料理を出して、簡単に接客するだけで終わらない奥深さを感じ、飲食店に従事しようと思えました。

②今、いろいろな業態の飲食店で働かせてもらっているのは、接客にはゴールというものは無いし、料理に関してもただおいしいだけのもを出してもお客様が喜ぶとは限らないということを感じています。その中でもっとお客様の満足度を上げたい、強い印象を与えたいということに常に考えています。

お客様が飲食される2時間ほどの時間の中でなにか出来るのかを考えれば、接客・料理・お店の雰囲気・提供の仕方・サプライズ演出。数え切れないくらいやれることは出てきます。

今は、どれだけお客様をわくわくさせることが出来るのかを、日々考えることで、飲食店のやりがいを感じて過ごしています。

## 榎本 翔 (神戸牛 吉祥吉)

①「お兄ちゃん、ありがとう！おもしろかったわ！」この一言です。みなさん、よくこの言葉をきっかけに飲食業界に携わる方がほとんどだと思いますが、僕もその1人です。5年前から本格的に飲食業界に入りましたが、それまではお小遣いを稼ぐために洗い場でバイトをしていたくらいです。レジでお会計をしていたおじさんと、洗い物をしていて僕と目が合

い「お兄ちゃん、ありがとう！おもしろかったわ！」と一言。当時は、「ありがとう」という言葉が聞き慣れていなかったこと、そしてあのおじさんにありがたうと言わせる料理、接客をしたのは、僕じゃないということ。

まった無関係の僕に心から感謝を伝えた、笑顔で帰って行った姿を見たとき、感じたこともない衝撃をうけました。その次の日から、あの言葉を聞きたくて、もっともって言うてもらえるにはどうしたらいいのか、考えるようになり、少しずつ飲食店への面白さ・楽しさに気づいていくようになりました。そして、5年前に覚悟を決め、飲食業界に飛び込みました。

②もちろん、今でもその言葉を追いかけています！現在、神戸を代表する・世界に誇れる神戸牛を専門に取り扱うお店で働いています。ありがたいことに専務取締役という立場にもなり、時には悩んだりもしますが、そういうときは「初心」を思い出しながら取り組んでいます。

自分が「あの時」感じたものを、社員をはじめバイトの子たちにも味わってほしいということ、さらにお客様の喜ぶ姿を見て、自分が喜べる。この面白さ・楽しさを日々スタッフに語りかけています。僕もまだまだ完璧ではありませんが、たくさんの方に神戸牛の良さを伝えながら、神戸を、日本を、世界を盛り上げていきます。

## 宇野 隆二

(鳥ロマン 泉佐野店)

①大学生の時に、父が病気で倒れた時、学校をやめなければいけなくなり、夢であった数学の教師が無理になった時のことです。

当時アルバイト先であったファミリーレストランに入社した私の父と同年の社員の方が、飲食店の魅力や夢などを一生懸命に話していたきました。その方の話にいつしか私は虜になっていました。

飲食店は長時間労働ですし、当時からゆる3K職種の代表格みたいなところだったので、気をつけばそんなことも忘れさせるくらいに魅力的に思っている仕事を選びました。

②若い時は確かにきつい時もありましたし、若いのがゆえにとんがっていたことも多く、多くの壁にぶつかり続けていました。ただ、年齢を重ねていくうちに多くのことも学びましたし、この仕事をしていなければ得られないことも多くありました。

お客様が満面の笑みで「また来ます！」と言っていた時は、これからこの仕事をしてきてよかったと思わせてくれます。私の選択は間違えていなかったし、誇りに思える仕事をいってと自信を持って言えます。

## 中国地区

### 浅野 江莉佳

(SUZU CAFE 広島店)

①仕事にするなら好きなこと、したい。単純な気持ちで飲食業に従事しました。就職活動中は飲食業ではなく、事務や販売などの職業を選んでいました。多くの企業を見ていくうちに自分のやりたい職が明確ではなくなり好き好きのことを考えました。食事が好き好き。好きな物に囲まれて仕事出来るなんてこれ以上のことはい

ないと思いました。このような理由で私は飲食業に従事しました。

②飲食業を選んで間違いなかったと言われます。どちらかと言えばつらいことの方が多いかもしれません。周りからは辞めてもいいとまで言われます。ですが辞められない理由があります。それは仕事が楽しいからです。常連のお客様との会話、仕事で疲れている顔をしているのに来てくださる方、私に会いに来たと行って下さる方。お客様との関わりが辛くても私を頑張らせてくれます。飲食業は私にとって大切なお客様との接点だと考えています。

### 岩本 高志

#### (ちどりダイニング光店)

①私は、高校を卒業し、郵便局に就職しました。安定した国家公務員生活を送りながら、窓口業務を行い、直接お客様とのふれあいを通じ、沢山のお客様に「笑顔の元氣」をいただきました。元来、人と接する事が好きだった私ですが、昇格し、窓口業務から離れ、管理業務をする中で、お客様と直接触れ合える「飲食業」への思いが日に日に強くなりました。おいしい料理は、ホールスタッフの「笑顔の魔法」で、より一層美味しさを増します。「ちよつとした笑顔の隠し味をお客様にお届けしたい」そんな思いで飲食業を選びました。

②飲食業に従事し2年が経ちます。まだまだお客様の気持ち、100%理解できているとは思いません。お客様と接する中で、時にはお客様と一緒に「悩み」お客様のご相談を親身になって聞く。未熟な私は、食を通じて、お客様とのコミュニケーションの中で、逆にお客様に「笑顔の魔法」

を掛けられる事もあります。私の最終目標は「料理を食べに来た」全てのお客様に「あなたに会いに来た」と言っていたく事です。毎週土曜日、店舗ホールスタッフを対象に「CS自主勉強会」を開催しています。この勉強会を機に、スタッフの意識は大きく変わりました。全てのお客様に「また来るよ！」言っていただけ、そんな仕事に従事できた事を、心から嬉しく思っています！

### 堀田 健司

#### (百酒練磨天下ばし)

①本当の最初のきっかけは大学一年の時の後の大親友になる、同級生が務める居酒屋を手伝ってくれと言われた事です。特に飲食業だから、選んだ訳ではありませんでした。でもそこでの先輩、お客様との出会いが人生の転機となりました。「居酒屋という空間で、常連さんとの繋がりが、嬉しかった事、悲しかった事をはなしたりしてもらった時には自分の事まで聞いてもらったりして：笑い、泣き、歌い：それが好きで、得意で、自分に合っている、続けたい。」というのが理由でした。

②「喜ばれて喜ぶ事のできる、笑顔の集まる会社であろう！」が今私の勤める会社の経営理念です。お客様が美味しいものを食べて、飲んで、話して、笑顔になってくださるなら、それが自分にとって嬉しい。いろいろな要素がある中でこの方向から、また別な方向からと、おもてなししたい。そんな気持ちは変わらなず、飲食業をよくぞ続けてきたとも今、思います。でも、まだまだ知らない事ばかり、毎日勉強すべし！です。これからも、最初の想いを時には思い返し、想いを形にするべく、誇りを持つ

てやります！

### 本平 卓也

#### (四季彩食 えびす坐)

①大学2年になり、学業にも慣れたというところで、友人とアルバイトを探していた時に出会った居酒屋が、私の飲食業を始めるきっかけとなりました。特に飲食業が良かったというわけではなく、体を動かす仕事がいいかなという漠然とした考えと、夕方から働けるという自分の時間と折り合いが良かったという点で決めました。働きだして、生まれて初めてお金をいただくということもですが、それ以上に私の作ったものをお客様が食べて「美味しい」と笑顔になる経験は衝撃的でした。また、心温かい店長の存在も続けようと思った理由の一つです。

②社員となった今、アルバイトより深い視点でお客様の喜びを創り出せることにやりがいを感じております。現在ホールですが、キッチン経験を活かし、商品説明に作り手の想いをのせる事を意識しています。又、お客様が食べたことのない料理やお酒の魅力を伝えることで、新しい食の発見を感じています。その為に、キッチンや業者の方とも積極的にコミュニケーションをとり、実際に食べて飲んで引き出しを増やしています。人の手で付加価値が生み出せる飲食業は、自分の価値次第日々、人生勉強させてもらっています。

### 吉田 旭見

#### (尾道渡し場たまがんど)

①高校生の時、コンビニでバイトをしていたのですが、通っていた高校が移転する事が決まり新しいバイトを探していました。その

頃姉が今の私が働いている店によく行って新しい校舎からも近いということもあって、働いてみたら？とすすめられました。それまでコンビニでのバイトを2年していたので、また一緒に仕事をしようと思ったので、悩みの解消でしたが、ですが私は高校を卒業してからの進路も決まっておらず、母から新しい事ははじめたら将来なにがしたいか少しは決まるかもよ？といわれて姉、母二人に勧められて働いてみることにしました。

②今は本当に働いていてよかったですと心から思える仕事になりました。きつと、夢のない私に、夢を作れ！と背中を押し続けてくれた「いつとく」という会社、仲間。4年間、鍛え続けてくれた店長のおかげではないかな？と思っています。店長は私の目標です。いつかは店長のような、スタッフになりたい。というのが私の夢です。そう思えたきっかけになったのがお客様でもあります。お客様のありがたう。また来るね。その言葉で毎日頑張っています。これからもっと成長し続けたい。と考える仕事に出会えたのではないかな？と今は思っています。

### 四国地区

#### 奥田 英里(夢の家)

①家族で某牛角に食べに行ったらキラキラ輝いて志事をされている姿を見て私も高校生になったらここで働きたい！と思ったのがきっかけでした！念願の高校生でのアルバイトでしたが、お母さんに相談すると『高校生で居酒屋はやめなさい！就職率も良いマクドナルドならアルバイトして良いわよ！』と言われた言葉を引きかには私はマクドナルド

でアルバイトすることになりました！きっかけは飲食店で働く働きたい！というよりも、アルバイトをすることで、大学の入学を自分で貯めたい。少しでも社会勉強をしたい。という気持ちで強かったように思います。

②飲食店で働きたいという入り口では無かったものの私の選択は間違っていないでした。接客業は目の前にいる人を心配する気持ちは喜んでもらいたい気持ち。常に持つことで人ととしての成長が出来る所：当たり前のこと。感動レベルで行うことや日本にこだわること。先日海外で働いて改めて日本のおもてなしの素晴らしさを肌で感じました。日本の文化に誇りに持ち、お父さんを稼ぐだけのアルバイトでなく、人生の学び舎としてのアルバイトでもあるということ。若いうちに伝え、同時に接客の楽しさを世界中の人達に届けていきたいです！

#### 梶原 愛子(スカイラーカガスト 宇和島店)

①私は15年前に1年間だけ、タリア料理店に勤めていました。たった1年ですが、そこでの経験や指導された接客は、プロ意識の高いものだと思っています。結婚と育児で、接客業から離れてもその誇りは消えないのに働かず、毎日が歩みたい人生にはかけ離れた日々で、外食の度にサーバーが楽しんでいる接客の多いことが気になり「幸せと甲斐性のある飲食店環境を作りたい」と願うようになりました。育児も農業も落ち着き、外で働くことに許可が出た2年前、ガストに求人があり、この機会が最後のチャンスだと思い、決断しました。

②お客様ひとりひとりに対する接客の時間や距離感が心地良く、毎日生きがいを感じ暮らしています。心を込めて接客することで、お店や料理にプラスの付加価値がつくと、お役にたてたという充実感が得られ幸せに感じます。そして現在2年目に突入。技術の未熟さや仕事の忙しさを感じながらも、働きやすいお店環境や、次に繋がるお客様への接客や後輩への指導を考え、模索しながら勉強や仕事をしています。今までの人生で1番幸せです。

採用し、指導し、味方でいてくれた店長を心の「軸」に、幸せ返したいです。

### 岸城 正高 (おんぎん)

①高校生の時に初めて飲食店で調理と接客のアルバイトを始め、キッチンに立たせてもらえようになつた頃、店長不在の時に男性が来店されました。そのお客様は僕が作った料理をほぼ残した状態で席を立ち「もっと勉強せなアカンぞ。」と言って帰られました。申し訳ない気持ちでいっぱいだったので、毎日練習をしました。数日後来店されたそのお客様は「またお前が作るんか」と言われましたが、会計時に「ありがとう。うまかったで。」と言ってくれました。その言葉に感動した僕は飲食業に就こうと決めました。

②調理から携わった飲食業ですが、その後接客も経験し、ダイニングバーを開いた今は、お客様との会話の中で得られる好みや体調などの情報をもとにお料理を提供することが可能となり、よりお客様に近い位置で接客ができるようになりまし。そして毎日カウンターで小さな感動と飲食業の楽しさに囲まれています。こ

れからもたくさんのお客様と感動を共有し、笑顔を提供したいと思います。飲食業という夢の仕事に就いたことを今は誇りに思っています。

### 九州地区

#### 石松 秀一

##### (創作居酒屋 花と竜)

①私が高校生だった頃、アルバイトを募集しているところがあまりなく、近所のお寿司屋さんでは募集していましたが、飲食店で働くのは敬遠していました。ガソリンスタンドや、スーパーなどでアルバイトをしたかったのですが、どうしても早くお金を稼ぎたくて渋々ですが面接を受けました。初めはただただ、お金を稼ぐ事だけを考えてばかりでしたが、こんな自分でもお店が自分が必要としてくれている事、お客様が僕にありがとうと言ってくれている事、そして何より働く大将がカッコよくて、憧れて大将のような料理人になる事を決めました。

②初めは料理の事ばかり考えて、サービスというところはあまり意識していませんでした。美味しいうちの作る事が全てと思っていました。いろいろ勉強していきうちに自分の作った料理をサービスが笑顔や気配りで料理をより一層美味しくしてくれている事に気付き、サービスとしても輝きたいと思うようになりました。今は飲食の仕事が楽しくてたまりません。高校生の頃、お寿司屋でアルバイトさせてもらった事に感謝しています。お客様の事を考え、行動すればすぐにありがとうといってもらえる仕事を見つけた事だと思っています。自分はラッキー

### 岩元 ゆき

#### (アイアイラーメン 新栄店)

①私の作った料理で、美味しいと笑顔になってくれることが、嬉しいからです。幼いころに、私が炊いたご飯を食べた母が、「美味しい」と言ったことがきっかけです。

私の両親は共働きなので小学生の時からお米をといて炊くことが、私の係でした。幼いながら自分のしたことにより、家族が笑顔になってくれたのがとても嬉しく思っていたことを今でもはっきりと覚えています。高校卒業後、働くことになり、私は何がしたいのか考えた末に、身近で笑顔に出会える飲食店で働こうと思いい、この世界に入りまし

た。②入ったばかりのころは、飲食店独自の言葉が、何を言っているのかわからず、不安もありました。お客様にも何度もお叱りのお言葉を頂きました。そんな中でも社員さんと先輩方は、温かい言葉と指導を下さいました。そのお陰で今の私があります。考え方も変わりました。相手を思いやることの大切さ、苦手なことでもやればできるようになりました。私には、アイアイラーメンで働くことにより、お客様の笑顔が近くで見られるのは勿論、自分の心・の成長にも欠かせない所だと思っています。

### 金城 哲也

#### (飛梅 久茂地店)

①両親が片親ということもあり、小学生の頃から家庭で料理を手伝っていたので、食に対し興味がありました。またきっかけとなつたのはある日の出来事。それは大人の手伝いもなく、弟と一緒にカ

レイの煮付けを作り、親父が帰ってきて一緒に食事した時の「美味しいなあ」の一言が、今でも忘れられない言葉で、そしてとても嬉しい気持ちになった事で、料理っていいな、楽しいなと思つたのが大きな理由です。

②片親で不幸だなと思う事もありましたが、本当に様々な経験ができたので、親父にはすごく感謝しています。そのきっかけをくれた親父もそろそろ定年。一緒に店をやるのが夢の一つです。私はすごく人見知りで、初めてホールに出る接客した時は手が震えていたのを今でも覚えています。そんな自分がこんなに成長できたのも飲食業の素晴らしさが分かったからです。飲食業に入り15年になります。色々な人に出会い多くの事を学びました。またこれからは飲食を通じて、学びながらも何かしら恩返しができるかと考えています。

### 高島 修一

#### (サクラジマドラゴン)

①私は飲食業を通して人間力の教育をテーマに日々働いています。

元々私は高校の教員を目指し学生時代過ごしていました。その頃アルバイトで初めて飲食業に携わり、人と人との繋がりや素晴らしさに惹かれました。そしてお客様、スタッフなどからたくさん知識や技術、様々な考え方や価値観を学びました。大学を卒業する頃には飲食業を通して私がそうであったように成長していきたい、そのことをたくさんの人に伝えていきたいと考えようになりまし。私が飲食業に従事した理由は、人間力の教育を私も求め求めていきたいからです。



②人間力の教育は今も私の日々のテーマです。学生時代に言われた先輩の一言。「学校で教えてくれないことを教えてやる。」この言葉は今私がスタッフに話すことのひとつです。またお客様にもそう思い接しています。お客様は十人十色です。もちろん、お客様のご要望に応える事が前提の仕事です。ですが私がその思い接することでお客様にも変わっていただき、お客様からそういったことを教えて頂きます。大学卒業時に考えたことを今、ほとんど変わらず考えています。発行・NPO法人繁盛店への送2013年10月8日 禁無断転載・複写 この文集は「第9回S1サーバーグランプリ」の筆記審査より抜粋致しました。