仕事が楽しい人Ｆｉｌｅ．３３：品治典明さん（ウェイター）

◆中学２年の時にニューヨークで包丁を買った少年が選んだ仕事は

「一度、働き出したら引退するまで、まとめて休みを取ることはできないんだから
時間を買うつもりで、大学に進学したほうがいいわよ」
と、品治さんは高校生の時に、両親から説得されました。
両親から、なぜ、このような説得を受けたのか。
それは、品治さんが神奈川県でも有数の進学校に席をおいていたにも関わらず、
料理の専門学校の入学案内を取り寄せていたからでした。
品治さんは、幼少のころから料理を作るのが大好きで、
お母さんが台所に立つと、喜んでお手伝いをしていたそうです。
品治さんからすると、料理の専門学校へ入学し、飲食業界に就職するのは、
ごく自然な選択だったのですが、両親は、大学へ進学して様々な体験をすれば、
もっと視野が広がる。その上で、職業を選択したほうが
息子のためになるだろうと考えて、アドバイスをしたのでした。
品治さんは、この時に両親から言われた、

「４年間の時間を買ったつもりで、大学へ行ったら」
の一言が腑に落ち、専門学校への入学を諦め、公立大学へ進学しました。

４年間の時間を得た品治さんがしたことは？
飲食店でのア・ル・バ・イ・ト。

まずは、近所の天ぷら屋さんの皿洗いから始めました。
仕込みを手伝ったり、時には、調理もしたり。
賄いの天丼も美味しくて、品治さんは、ますます、料理の楽しさにはまっていきます。

その後、飲食店のアルバイトの経験を色々と重ねました。
そんな最中、２００２年（品治さんが大学２年生の時）にサッカーのワールドカップが
日韓で共同開催され、中田英寿氏プロデュースのネットカフェが、期間限定で、
有楽町の国際フォーラムにオープンしました。
品治さんは、このカフェに、インターンとして勤務。
この時に品治さんは、接客の面白さをはじめて味わったのです。

お客さんがフォークを落としたので、新しいフォークを持っていくと、
「ありがとう」
お水を注いでも、お会計の対応をしても、
ウェイターとしとてごく当たり前の仕事をしているだけなのに、
その度に、お客さんから、
「ありがとう」
って言ってもらえるって、なんて気分がいいんだろう。
「こんなことを味わえる仕事は、飲食以外にはないぞ！」と、
品治さんは与えられた４年間で、飲食の仕事の面白さにますますのめり込みました。

大学３年の就活の時期に、品治さんは両親に、自分は飲食業で働くと報告。
この話を聞いた両親は、しぶしぶですが、承認してくれました。

私が品治さんに、
「ご両親の思惑は、はずれてしまったのですね」
と問いかけると、品治さんは、
「今思い返すと、自分は、本当に料理が好きだったんだよね」と、
何かを確信したように答えてくれました。
「だって平堀さん、僕が中学２年の時に、家族とニューヨークへ行ったことがあるんです

が、この時に買った自分へのお土産って、なんだったと思います？」
「万能包丁ですよ」
「多分、お袋がふらっと寄った店だったんでしょうが、そこに並んでいた包丁に
目が釘づけになっちゃったんですよね」
「ニューヨークで包丁を買う、中学２年の男子なんて、あり得ないですよね」

ちなにみ、この包丁を品治さんは、今でも持っているそうだ。

今回ご紹介する仕事が楽しい人は、料理人を目指したものの、
接客の楽しさに目覚めてウェイターになった、品治典明さんです。

◆品治さんが大切にするキーワード
「為せば成る、為さねば成らぬ何事も、成らぬは人の為さぬなりけり」
子どもの頃に母親から教えてもらいました。
それ以来、自分の生き方の軸になっている考え方です。

◆品治さんのパワー〇〇
「レストランのプロモーションビデオやレストランの写真集を見ること」
ビデオや写真に写っている料理を、どんな風に説明すればお客さんに喜んでもらえるかを
考えると、ワクワクしてきます。

◆品治さんのコツコツ
「日記」
モレスキンの手帳に書き始めてから、５年目になります。
ほとんどは仕事についてで、前日の反省や気がついたことを綴っています。

◆平堀が感じ取った、品治さんのプラス思考

品治さんの話を聞いての印象は、
天真爛漫な少年
です。

それは、品治さんが発した次のような受け応えから感じました。

「品治さんは、そもそも、料理に関心があって飲食業の道を選んだはずなんですが、
どうして、ウェイターになったのですか？」と私が尋ねると、

「いや〜、料理は得意なんですけどね、盛りつけのセンスがないんですよ。
こうやって盛りつけろと見本を見せてもらえれば、もちろん、その通りに
できるんですが、自分で好きなようにやってみなと言われると、
２１世紀盛りになっちゃうんですよね」
と品治さん。
「２１世紀盛りってなんですか？」
「要するに、異次元というか、見栄えがよくない盛りつけのことです。
盛りつけって、絵を描くのと同じように、芸術的なセンスがなければ、
うまくできないことに気づいたので、自分には無理だなと。
だったら、自信のある接客で勝負しようと思ったんですよ。アハハハハ！」

「品治さんは、今、ハワイのレストランでアシスタントマネジャーをしていますが、
現地のスタッフとのコミュニケーションに、苦労はないのですか？」
「いや〜、スタッフからは、ノリの英語はよくわかんないって、しょっちゅう言われます。
でも、そのたびに、こう返すんですよ。
俺には、“iPad”というベストフレンドがいるから問題ないよってね。
わからない単語が出てきらら、ちょっと待ってと言って、
ちゃちゃって、“iPad”に打ち込めば、単語の意味がわかるじゃないですか。
こんな感じで、スタッフとは、やり取りしています。
“iPad”があって助かっていますよ。アハハ！」

料理の盛りつけのセンスがないことに、悩まない。
英語ができなくても当たって砕けろ。
まずは、自分ができることをやって行こう！
こんな考え方や行動スタイルが、品治さんには身についています。

飲食サービスが、生まれながらにして好きで、迷いなくこの仕事に打ち込んでいる
品治さんって、カッコイイなぁとの思いに浸っていると、
品治さんが、突然、
「平堀さん、我々のライバルって、なんだと思いますか？」と
私に逆質問をしてきました。
私が戸惑っていると、
「フェラーリやディズニーランドだと、僕は、思っているんですよ」と、
品治さんは、自分の思いのたけを話しだしました。
「フェラーリに乗ったり、ディズニーランドへ行くのは、余暇の時間ですよね。
レストランで食事をするのも、同じだと思うんです。

だから、それ以上にとまでは言わないけど、それらと同様の楽しさをお客さんに満喫してもらわなければ、我々の存在価値はないんですよね」

天真爛漫さに加えて、高い目標を掲げる品治さんが、
これからも、さらなる進化を遂げるのは間違いないと確信しつつ、
仕事が楽しい人のインタビューを終えました。

◆品治さんのプロフィール
職業：ウェイター
所属：53 BY THE SEA（http://53bythesea.com/）

◆ウェイターとは？
（ウィキペディアのウェイター、フルサービスから抜粋しました）
一般的なフルサービスレストランにおいて、ウェイターの役割は重要なものとなる。明るく感じの良い接客をするのは基本である。ウェイターの接客がその店のレベル・質を量るバロメーターにもなる。呼び出しベルなど無い店舗は常に客席への目配り、オーダー受けのタイミングやお客様からのシグナルとされる「従業員を探す仕草・キョロキョロと目線で探している」など、に機敏に反応し、対応しなくてはいけないからである。厨房との連携や、ファミリー向けのお子様メニューの優先提供などの指示出し、お冷（冷水）・コーヒーのお替りなどをする。
近年のサービスに対する意識の変化(受け手も提供側も)により、ファミリーレストランではフロアーへの目配り・気配りは形骸化され、呼び出しベルによる客からの要求を受けてから、行動する形となってしまった傾向もある。

◆に求められる能力
プラス思考：できないことより、できることを真っ先に考える力
順応力：どんな人とでも打ち解けて、対応できる力
行動力：習うより慣れよの精神で、行動しながら考える力
観察力：顧客が何を求めているのかを察知する力
プレゼン力：お勧めする料理の色や香り、そして、食感や味を、
顧客が脳裏に描けるようにシズル感を持って説明できる力。