

神戸へのテーブルマナーの旅

食物栄養専攻

矢 埜 みどり

平成12年11月8・9日と食物栄養専攻の学生27人は、神戸オリエンタルホテルへテーブルマナーとスティマナーの研修に行つて参りました。

異国情緒溢れる神戸へ到着と思いきや、まずつれて行かれたのは、神戸市中央卸売り市場。みんな「何でやねん？」とびっくり顔でしたが、卸売市場における衛生管理の仕組みについて説明を受けた後、実際の衛生検査室での、液クロ・ガスクロ、ガスマス等の機器分析、菌培養の実技を見せてもらう間に、「これ、学校で習った」「これは学校にもある」etc、学校で学んでいることが、実際の研究室で行われているのを見て感動している様子でした。この感動がこれからの実験態度にきっと現れてくれるだろうと期待しました。がその結果は……。

神戸オリエンタルホテルでのテーブルマナーでは、調理実習の時間に簡単なマナーの指導を受けて臨んだものの、本格的なマナーということで、いつもヤンチャな一年生もきちんとスーツに身を固め緊張した面持ちで、研修を受けていました。はじめはぎこちなかったナイフやフォークの扱いもみんな飲み込みが早く、最後の方では立派な紳士・淑女に変身していました。あの気品は今どこに……と思うのは私だけでしょうか？

ただ、「テーブルマナーの基本は食事している相手を嫌な気分にはさせないこと、すべてそれに言い尽くされる」というホテルの方の言葉は、すべてのマナーに通じるものであり、学生がそのような人間としての常識をきちんと身に付けた社会人になってくれることを望みます。

一泊二日の短い旅でしたが、栄養士としての教養の一部であるテーブルマナーを身につけるとともに、学生同士の親睦を深めることが出来有意義な2日間であったと思います。

