

## 食を通じた奉仕

私の仕事は、旅館やホテルで提供される食事の一部を予め製造・納品する業務です。多くのお客様が旅先で楽しみにされる「食事」は、宿泊施設にとって大切なおもてなしの要素です。しかし、その裏側には、食材の準備、調理、さらには衛生管理、盛り付け、提供時間の調整といった膨大な工程が存在します。私たちの役割は、その一端を担い、旅館やホテルが安定して高品質な料理を提供できるよう支えることです。私たちが製造した料理は、毎朝、または必要に応じて配達され、現場の調理スタッフの手によって温められ、盛り付けられ、最終的にはお客様の前に提供されます。表舞台に立つのは料理人や配膳スタッフですが、その料理が滞りなく提供されるためには、影で支える存在が必要です。私たちの仕事はまさにその「緑の下の力持ち」といえるものです。

この仕事を続ける中で、私は「食事は誰かを笑顔にする奉仕である」と感じるようになりました。旅先での食事は、多くの場合、その日の思い出の中心になります。「おいしかった」、「見た目がきれいだった」、「温かい料理にほっとした」、その言葉をいただける機会は直接はありませんが、私たちの手が加わった料理が誰かの旅をより良いものにしていて考えると、それは大きな誇りになります。

また、食品製造に携わる者として、安全や衛生を徹底することは、奉仕そのものだと考えています。お客様に安心して食事を楽しんでいただくこと、旅館やホテルの信頼を守ること、それこそが私たちの責任であり社会への貢献です。お客様に届けられる食事のひと皿には「安心」と「信頼」が欠かせません。私たちの仕事はその礎となるものです。

さらに、私たちの業務は単に料理を作り届けるだけではなく、旅館やホテルの働き方改善にもつながっています。人手不足が深刻化する中、調理の一部を外部が担う事で、現場スタッフがより接客などのサービスの品質向上に集中できる体制をつくることができます。

結果として、旅館やホテル全体のサービスの品質向上に寄与できていると感じています。さらに、お客様の滞在がより快適なものになることは、地域の観光振興にもつながります。

ロータリーが掲げる「奉仕の精神」というのは、「見返りを求めない他者への貢献」です。華やかな形ではありませんが、私の仕事もまた、観光業を支え、地域を支え、人の心に残る時間を陰ながら支える奉仕活動であると自負しております。

これからも、食を通じて誰かの幸せや満足につながる仕事を続け、地域社会に貢献できるよう努力してまいります。