

当たり前であることが一番大事な私の仕事だから、

起こらないことが一つのやりがい

語り手 正岡碧海（高校十期生 ホテル） 聞き手 田邊美月

音楽と共に過ごした中高生時代

—なぜ吹奏楽部と生徒会を両立しようと考えたのですか。

もともと中学生時代に吹奏楽部に所属していて。中学の生徒会は立候補した人だけが役員になれたの。しかも、絶対中学の時って部活入らないといけないってルールがあったの。だから、とりあえず中学は何か部活に入らないといけないってなったときに、元々音楽をしていたから吹奏楽やろうって入って。で、生徒会があったから立候補して生徒会役員になったのね。しかも生徒会役員って中学二、三年生の計十人しかないの。

—それは少ないですね。

うん。そんな中で二年間とも当選したの。中学は高校の生徒会執行部と文化祭とかと一緒にやったりするから、関係性ができてくるじゃん。そうしたら高校は執行部っていう部活があって、そこに所属している先輩たちと私は関わっているから来てほしいってなるわけ。元々、私自身生徒会を続けるつもりはなかったけど、やっぱり吹奏楽部の先輩で兼部している先輩が何人かいらっしやって。「私たちが兼部できているから大丈夫だよ」っていうお誘いに流されて執行部に入部しちゃったみたいな感じ。

—初めはどんな感じでしたか。

最初はまだ絶対執行部やめてやると思った。

—絶対に忙しいですね。

本当に忙しくて。元々中学は選ばれた十人で活動していたから、志が高い人が多くて、やりやすいっていうのがあったけど、高校ではあんまり人が集まらなくて。体育祭が六月とかで、そこではもう無理かもしれないって思った。でも気づいたら九月で。結局最後まで続けたよ。

—すごいですね。ちなみに何の楽器を演奏していましたか。

楽器は打楽器を、パーカッションをしていたよ。何か部活はしているの。

—実は帰宅部ですよ。でも大会の様子とかを聞くとものすごく青春していて羨ましいです。

たしかに青春できていたな。でもその過程が本当に大変なのよ。当時の高校の吹奏楽はそれほどハードではなかったかな。多分今のほうが昔よりももっと厳しいと思うから、結構大変らしいよ。

—やっぱりどの部活も練習が大変ですよ。一度定期演奏会を見に行ったことがありますけど、とても感動しました。

あれね。みんなめっちゃくちゃ頑張るから。

—舞台で演奏する側としては、どういう思いで立っていたのですか。

人によって変わってくるけど、私は打楽器をしていたから後ろから演奏している仲間を見ながら演奏していることが多かったの。だからお客さんの顔も見られるし、演奏している仲間の姿も見えるから、すごかったよ。本当に感動した。結構楽しかったよ。

—めっちゃくちゃ楽しそうじゃないですか。もう感動ものですよ。

確かに。先生たちも感動していらっしやったなあ。私の中学生時代は有賀康文先生、高校生時代は曾根威志先生が顧問を務めていらっしやっ

たよ。

―たしか有賀康文先生の担当授業は古典でしたよね。

古典の授業も担当していらつしやったけど、昔トランペットと打楽器をやっていたらつしやったのかな。それで本番などでは指揮を振ってもらっていたよ。

―なるほど。そういう経緯があったんですね。では、先ほど他にも頑張ったこととして留学を挙げていらつしやっていましたか、どうでしたか。

オーストラリアに三ヶ月間だけ行くコースだったから、他の人よりも少なかったかな。普通だったら一年間ぐらいみんな行くじゃん。私も一年間行きたかったけど、勉強や部活のことを考えたときに、長期間日本を離れることが難しくて。で一年生の七月から九月までの三ヶ月間の留学に行ったよ。オーストラリアはアジア系、アフリカ系、ヨーロッパ系の人もいて、いろんな国の人が共存している国だから、自分にとってはプラスになったよ。私はほとんど海外に行ったことがなかったから、海外への抵抗がなくなっただけ。英語力が伸びたかといわれると、それほど伸びてないけれど、英語に対しての苦手意識もなくなるし、モチベーションが上がったよ。今の仕事もホテルには外国人のゲストがたくさん来ていて。そこでの接客をしていく上で、英語に苦手意識がある子が多い中で自分を頼ってもらえるから嬉しい。これは立守の経験とか留学の経験があつてこそだと実感しているよ。

―立守はそういう機会が多いですよ。私も英語が苦手だから、留学行こうか考えましたけどタイミングがなかったです。

大丈夫だよ。大学でもチャンスはまだまだある。

将来への一歩

―食マネジメント学部ってどんなところがよかったですか。

食マネか。私は一期生として学部に入ったから融通をきかせてもらった部分が多かったかな。授業で「この部分を直してもらえませんか」って学生からお願いしていたり、先生も「この授業どうだった」っていうフィードバックを求めてきたりしていて。最終的には「次はこうしたいこう」って教授と学生と一緒に授業内容を組み立てていた。そういうところは他の学部では経験することができないし、一期生だからこそできることだよ。学部自体、設立されて日が浅いから、海外の大学との連携とか曖昧だからこそ、今でも毎年新しいプログラムがあるらしい。そこは食マネにしかない魅力じゃないかな。さっきも言ったけど、留学のコースも色々あると思うよ。しかも大学の方が高校よりも行きやすいし、旅行とかも行ける時間があるから。

私の場合はちょうどコロナが被って厳しかった。大学二年生の終わりから四年生の最後まで全部コロナだったの。本当は大学三年生の夏に大学のプログラムに応募していて留学に行く予定だったけど、結局コロナで中止になりました。大学時代は行けずじまいで終わっちゃった。それはやっぱりどうしようもできなかったけど、行きたかったなっていう気持ちも今でも残っている。

―コロナがあつたからいろいろと難しかったですよ。

コロナはたくさん影響あつたね。留学行けなかった子もいるし、留学途中で帰ってきた子もたくさんいたよ。

―どこの国への留学が多かったですか。

やっぱりいろんな国に皆行っていたから。英語圏以外だとフランスとかスペインとかに行っていた子もいたよ。第二言語で学んだ国とかに。

―ちなみに第二言語は何を取りましたか。

私はフランス語。

―おしやれですね。

料理名とかにフランス語が使われているっていう単純な理由でフランス語を選んだよ。

―なるほど。でも今の仕事に繋がっていますね。

そう。だからそこはね、食に繋がったかな。でも、もう学んだこと全然覚えてない。本当に忘れるから。

大人になったイマのやりがい

―就職先はどこですか。

就職は、テーマパークに隣接しているホテルを運営する会社に就職しました。中学生のときからテーマパークに関わる仕事がしたいっていう夢を持っていたの。あと大学生のときにホテルのビュッフェのインターン経験させてもらったときに、ホテル業が楽しそうだなと思って選びました。就職した後は、サービスとして二年間勤務した後に、今は裏方に異動して、食の安全統括部について、ホテルで提供している食品が安全な状態であるかっていう、全ホテルの食品安全を守るような部署に移動して、今に至るっていう感じです。

―では、就職当初に配属された職場について教えてください。

まず会社が運営しているホテルが五つあって。さらに新しいホテルが二〇二二年四月にオープンしたのね。で私が会社に入社した時期が二〇二二年四月で全く同じなの。だからオープンと同じぐらいに入社している。今あるホテルのどこかに配属される形式で希望を出せるの。私はそもそも希望がなくて。元々ホテルには現場を支えるオペレーションって

呼ばれる部門と裏方をさす裏側で働く人を支えるサポートって言われる部門があつて。正直配属先がどこでも良かった理由は元々サポート部門の仕事をやりたくて会社に入社している。でも初期配置は絶対にオペレーション、いわゆる必ず異動できる部署に配属されることが分かっていたから、初期配属先の希望は無かった。他にもサポート部門の仕事に繋がる場所もないし、どこに行っても何かしら繋がるから。正直どこでもよかったけど、いろんな仕事をやっぱり見てみたい意思を希望書に書いたらオープン直後のホテルに配属されたのかな。それで新しいホテルに配属されたのが五月。一ヶ月間研修だったから、オープンして一ヶ月のホテルに新人一人で。フロントやロビーなどの宿泊課には同期がいたけれど、レストランに同期がいなくて。しかもとんでもない忙しさと、朝食と夕食だけの営業だけど、朝だけで千人ぐらい来るの。

―千人ですか。

四時間ぐらいの営業で千人ぐらいのお客様に料理を提供したり、接客をしたりしないといけなかった。すごい回転率で人が入って出たりするから、ものすごく忙しくて、しかもオープン直後だから、働き方が曖昧で。一週間まず働いて学んだことが、翌週には変わっていることが結構あった。しかもレストランに配属されたけど、レストランはランチ営業がないから、空いている時間でフロント業務やロビー業務を行う特殊制度があつたの。そのおかげでホテル全体のことは学べるけど、もう忙しくて。

―やりがいがありましたか。

レストランは現場の仕事ではあるけど、その中でもあまりお客様との関わりが少ない仕事でやりがいは他の担当の人よりも感じにくいかもしれない。でもビュッフェのレストランだったから、お料理替えの仕事も

もちろんサービス側がやらないといけなくて。でも私はお料理以外の仕事をしていたから、やりがいを感じるときはお客様とのコミュニケーションっていう訳ではないかも。もしゲストが食べたいものがなくなっていたら、ちょっとショックだよね。

—はい、それはショックです。

私はそういったことがないようにしていた。buffetにはいろんな料理があるから、それぞれに担当する従業員のポジションがあるのね。新しい料理に替えるとき、デザートを担当する従業員がいたりとか、パンをずっと替える担当の従業員がいたりとか。一緒に働く仲間が働きやすいように調整をしたりとかを行う仕事を最後は担当していたの。そのときに従業員全員が無理なく働けるような環境を作ることを自分の中では目標にしていた。実際に従業員に「良かったね」「一緒に働いていて楽しいよね」と褒め言葉を受け取ったときはとてもやりがいを感じることができて、喜ばしいことだったな。

—現在の職にはどういう経緯で異動しましたか。

実際に現場で二年間働いて、入社したての頃は裏方をやりたいて思っていたけど、その裏方の仕事は人事の教育、採用、経理、総務部とかの部署があるけど、自分がどこに行けばいいか分からなくなってしまう。現場で働くうちに、元々大学で食を学んでいたことを活かすことができる食に関わる仕事したいと思うようになったかな。それで現在所属している食の安全統括部に希望を出して、三年目でようやく希望が通ったっていう経緯があります。

—食に関わる仕事ではいつやりがいを感じますか。

まず現場で働いていた期間が二年間っていうことは平均よりも短くて。他にもサポート部門っていう裏方に行くことができる人って入社何

年目とかは決まってるけど、若いうちの裏方への異動があまり少なくて。しかも私の部署は、そもそも勤続年数が二十年くらいの人ばかりの部署だから、若手が行くのも珍しくて。

—なるほど。めちゃくちゃエリートじゃないですか。

うん、結構すごいかも。でも、仕事の内容は社内では全然知られていなくて、いろんな人にどんな仕事をしているのって聞かれるけどね。

—具体的にどのような仕事内容ですか。

元々テemaparkもホテルも含めて、開業以来食中毒を起こしたことがないの。

—テemaparkって結構長い間営業されていますよね。めちゃくちゃすごいことじゃないですか。

そうなの。事故が起きていないことが逆にプレッシャーとなりリスクでもあって、いつ起こってもおかしくないものを、ずっと起こらないようにするための仕組みがあるの。それを維持していこうとしている部署こそ私が所属する食の安全統括部の役割だよ。行っていることとしては、ホテルのレストランにはいろんなものがあるから、その作業場が綺麗か、食材が正しく保管されているかなどを監査しているの。あとはアレルギーを持つているお客様に対して間違えた提供がないようにアレルギー教育を従業員にしているかな。他は最近落ち着いてきたけど、食中毒やノロウイルスでいろんなホテルやお店が営業停止を食らったりするじゃないか。ああいうことがないように、ちゃんと手洗い、体調不良になったときの対応とかがちゃんと決まっていて、会社の中でそういう対応を手順通りにできるようにするための従業員への教育とか。あとメニューとかで、例えばアイスクリームって何種類あるのか、それが正しく表記されているのか表記のチェックをしたりするのが私の部署の仕事。

結構難しいけど、全部食に関わっていて、ホテルで何か食の問題を起こさないようにしている。食の問題つてもし発生したら、一気にSNSで世間に広まって信用が落ちちゃうから、そうならないように全力で止めにかかるみたいな感じの仕事をしているから、やりがいを感じるときがあんまりなくて。

—今時は何か起きたらすぐにSNSで拡散されてしまいますもんね。本当に怖いです。

—そうなの。本当に怖いから、毎日の仕事のタスクは欠かせないよ。一番のやりがいというか、一番仕事していて良かったと思うのは、食中毒とかの問題が起これないことが一番かな。やりがいというか、絶対起これてはいけないことだけど、それが当たり前であることが一番大事な私の仕事だから、起これないことが一つのやりがい。

—起これない状況が続くとお客様も安心してパークやホテルに行くことができますね。

—そう言ってもらえて嬉しい。あとはやっぱり現場にいるときって、同じホテル内の人しか関わりがなかったから。同じホテルの中で働いている従業員しか顔は知らないし、仕事も一緒にしていなかった。でも今は全ホテルを見ているから、ホテルのレストランで働く調理やサービスの従業員とか、それ以外にも宿泊もラウンジとかを担当している従業員とかと仕事をしていて。もう本当にいろんな部門を超えた従業員と繋がりがあって、現場のときよりもすごい交流が増えたというか。各部署との繋がりで名前を覚えてもらって頼ってもらえるの。例えば「こういう料理って提供していいですかね」とか、結構相談を受けることが増えて。そういうときには現場と違って自分の顔も広がっているって思えるし、頼ってもらえる機会がやっぱり現場にいたときよりも多くなっているっていうことは感じるかな。それは仕事の中ですごくやりがいを感じる瞬間であって、頼ってもらえることが嬉しい。

—自分を誰かに必要とされることって最高ですね。

—そうそう。今の部署は二十代が私しかなくて、で、三十代の人は一人だけ。四十、五十、六十代の人ばかりだから、やっぱりベテラン層が多くて、若い子が質問しようと思ったときにちょっと躊躇ってしまうし、行きにくいはずなの。

—年齢が離れすぎていると、ちょっと躊躇してしまいますよね、きっと。

—うん。ちょっと気まずい感じ。自分が現場にいたとき、もし誰かに聞くようになったとき、多分ちょっと怖いイメージがあるけど、やっぱり一人若手がいるだけで、そこを通せば大丈夫っていう安心材料になれるっていうのも。現場時代に仲良くなった従業員の人から結構相談もある。食の安全統括部には正岡がいるから、正岡に聞けばいいよみたいな。で、結構それを広めてくれている人とかもいるから、若い人からの相談が多くて。

—それは嬉しいですね。

—そう。それは自分がこの部署にいて、良かったことかなと思って。過去に現場で働いていた方が、異動先として私が今いる部署に来られる方が多かったから、来たときにはもうベテランっていう感じだったから、現場に近い従業員として若手がいなかったっていうのは問題ではないけど、会社の部署としてどうなのみたいな風潮があったと思う。だから自分がそこに関わることができて、しかも自分が好きな食に、しかも関われることは、自分としても嬉しいし、現場からも必要とされているって感じることも嬉しいなって。

—めっちゃめっちゃいいじゃないですか。今日はお話を聞けて本当に良かったです。本日はありがとうございました。

そう言っていただけでよかったです。ありがとうございました。

【感想】

正岡さんの話を通して、努力と挑戦を続ける姿勢に強く感動した。吹奏楽部と生徒会を両立し、高校時代から責任感を持って行動していたことや、大学・就職後も自分の興味である「食」に関わり続けている姿が印象的だった。特に「裏方として支えること」にやりがいを感じる姿勢が素敵で、自分の仕事に誇りを持つことの大切さを学んだ。



左：語り手 正岡碧海さん
右：聞き手 田邊美月