

種子島高校の生徒 と行く！

あじどころいのもと

有限会社味処井元の裏側に潜入!!!

場所:

味処井元

体験内容:

料理配膳・接客



種

子島の総合観光サービス「種子島いのもと」。

島の玄関口である西之表港の近くで、食事処・宿泊・レンタカー・観光案内など多岐に渡るサービスを展開しています。今回、種子島高校の6名の生徒が、創業事業である割烹料理屋「味処井元」にて、食事配膳や接客などを通して、おもてなしの心を学んできました。

職場体験をしたこの日は、新潟県から来島された80名を超える種子島観光ツアーのおお客様へ、島の食材を使ったランチの提供を任されました。

生徒たちにとっては、初めてのことばかり。どのように動いてよいのかと悩み緊張しながらも、チーム一丸となり、1分1秒を大切に作る効率の良い配膳方法と、大人数だからと妥協しないお客様一人一人への心遣いを意識して、仕事に臨みました。

女将からは、種子島いものとの創業からの歴史と、現在種子島の観光業が置かれている状況を学び、これからの未来をつくる学生たちへエールをもらいました。

いのもと

味処井元の女将 井元まゆみ さんと

参加した種子島高校の生徒のみなさん



なかぞの 中国 英佑 (1年)	えいすけ 鳥越 のどか (2年)	とりごえ	なかわき 中脇 未軸 (2年)	みゆう
やまもと 山本 佳奈 (2年)	かな	まさうち 牧内 心春 (2年)	こはる	さこだ 迫田 美子 (2年)

1

今日はどんなお客様が来られるのか、何を行えばいいのか、お仕事前に説明を受けました。



メモを取ることは仕事を覚える近道だと褒められました。



2

美味しそうな種子島の食材をより素敵に見せるために、テーブルコーディネートにも気をつけました。



3

種子島のオススメスポットを聞かれて、島の好きな場所をお伝えしました。女将さんと一緒に車が見えなくなるまでお見送りをし、心からのおもてなしを学びました。



島で働くことについてインタビューをしました!



今のお仕事に至った経緯を教えてください。

平石ー平成十七年から味処井元で働いています。すでに成人している子どもが三人いて、子育てしながら十八年間ここで働いてきました。以前働いていた職場で女将と出会い、「うちで働かない?」と、スカウトされたことが働きはじめたきっかけです。

榑木ー高校卒業後、島を離れ、宮崎県の大学に進学しました。その後、名古屋や東京で働いていましたが、都会で働き続けるイメージが想像できず、キャリアを一度リセットしようと思い、故郷の種子島に帰ってきました。今は、島外での経験を元に自分で仕事を立ち上げながら、井元では『観光コンシェルジュ』として働いています。

働いていて、大変だったこと、それをどのように乗り越えたか教えてください。

平石ー大変だったことは多々ありましたが、修学旅行生のアレルギー対応は大変でした。絶対に旅中にトラブルを発生させてはいけませんので、何度も何度も旅行会社とやりとりをし、細心の注意を払いました。職場でのコミュニケーションも密に取りながら、観光ガイドチームとも連携をとって乗り越えました。

仕事をする上で気をつけていることや努力していることはありますか?

平石ー日々、どんなお客様にも臨機応変に対応できるように、常に先を考えています。三百人分のお弁当予約などがあると、数週間前から当日の動きを頭の中で考えています。でも、家では仕事の話はあまりしませんが、メリハリが大事ですね。

やりがいや楽しさを感じる時は、どんなときですか?

榑木ー観光コンシェルジュになりたての時は、休日にガイドコースを回ってみたい、種子島のことを調べたり、お客様をスムーズにご案内できるように準備をしていました。

榑木ーお店や観光ガイドで出会ったお客様に「楽しかったよ」「美味しかった!」「また種子島に来たい」と、声をいただいたときには、嬉しくなります。また、働く環境も良く、幅広い年代の社員と談笑する時間は楽しいです。

平石ー旅のあとに、お礼の手紙を書いてくださるお客様もいて、種子島の、地域の魅力を伝えることができたかなと嬉しくなります。島から遠くの土地や人を感じることが出来るのも魅力です。

参加した生徒の感想

はじめての飲食業の職場体験は、配膳の際に手が震えるほど緊張しましたが、女将さんやスタッフさんが優しく声をかけてくださり、少しずつ人前になることに慣れました。新潟のお客様と島のことやお互いの地域の話もできて、出会いが生まれる職場だと感じました。島を好きな気持ちと、それを伝えるお仕事の魅力を知ることができました。

