観光は平和へのパスポート
国連世界観光年宣言

JHSたより

令和４年４月30日（10,300部）発行
2022.4 Vol.74

学校法人日本ホテル学院
発行所／専門学校日本ホテルスクール
一般財団法人 日本ホテル教育センター
〒164-0003東京都中野区東中野３丁目15番14号 TEL.03-3360-8231(代)
https://www.jhs.ac.jp http://www.jec-jp.org/ FAX.03-3360-8584

HRS サービスコンクール 2022 入賞おめでとう

カレッジ部門：厚生労働大臣賞・金賞／二階堂さん、銀賞／原口さん
ヤングプロフェッショナル部門：厚生労働大臣賞・金賞／石井さん

前列：原口奈々来さん、石井里奈さん、二階堂友美さん、
後列：上野先生、島田先生

2007年一般社団法人日本ホテルレストランサービス技能協会（HRS）が、全国の専門学校等で料飲接遇サービスを学ぶ25才以下の学生及び30才以下の業界人を対象に、技能及び意識の向上を目的に、HRSサービスコンクールを開始、2010年初参加の志賀恵さんが「カレッジ部門」敢闘賞、2013年山本舞さんの金賞受賞を機に、本校も本格的に取り組み、以来13年間で、金賞６名、銀賞４名、銅賞５名、敢闘賞７名、合計22名が上位入賞を果たし、優秀学校賞３回、最優秀学校賞３回受賞しました。2022年は、カレッジ部門：厚生労働大臣賞・金賞／二階堂友美さん（2年生）、銀賞／原口奈々来さん（1年生）、ヤングプロフェショナル部門：厚生労働大臣賞・金賞／石井里奈さん（東京ドームホテル）が受賞しました。

毎年2月中旬、東京ビッグサイトの国際ホテルレストランショー特設会場で行われる大会では、出場要件のレポート第一次審査通過者の数十名で予選を行い、準決勝６名・決勝３名の三段階で審査、選別されます。

予選は①レストランサービスの筆記試験②オレンジのカービング（6分）、準決勝は③グラスワインのサービス、④スモークサーモンの切り分け（8分）、決勝は⑤スパーリングワイン（ノンアルコール）のボトルサービス、⑥鶏ローストの捌き（15分）がそれぞれの課題と制限時間、予選から決勝まで６つの課題、準決勝からは、実際にお客様を想定したサービスを行い、技術に加え、質問への応対力、知識も審査されました。

本校では、全国の観光系専門学校の学生と学習成果を競い合うことで、学生及び担当教員の努力結果が客観的に評価される機会として、こうした大会に参加することを奨励しています。また、30才以下の若いサービスパーソンが競う「ヤングプロフェショナル部門」では、多くの卒業生が出場、入賞しています。在校生・卒業生が入賞することは本校の誇りとするものです。同時に日々の指導に対して、担当教員の皆さんに感謝します。

２年間の集大成として第一回卒業発表会を開催、産学連携も継続して

校長　石塚　勉

これまで学科ごとにゼミナール方式で発表会を開催してきましたが、これらを統合し、ホテル、レストラン、ブライダルの3分野を合同で卒業発表会を都内のホテルメトロポリタンエドモントにて開催し、産学連携の一環として、業界の皆様にも分野ごとの参加から3分野の全体発表への参加とし、50名の方々にご協力頂きました。

実施に当たっては、学生数も多いことから、5～13名を１チームとし、ブライダル11チーム、レストラン22チーム、ホテル14チームで予選を行い、卒業発表会では選抜各分野から2チームが発表し、業界人の評価により、優勝チームを表彰しました。

学生の活動は、共通テーマ「SDGｓ」を念頭に、各チームが具体的なテーマを設定、必要な情報や資料を内外から収集し、グループワークで論理を組み立てて発表するまで、学生の主体的なグループワークが基本となりました。

教育的には、結果もさることながら、学生の充実感、満足度も高く、約3か月間にわたる準備過程に大きな意味がありました。

今回は、コロナの関係で、会場には、発表の学生約100名、メディア・業界人50名、教職員・講師50名の約200名が出席、他の学生・保護者300名は、ZOOM、オンラインで視聴となりました。

発表に際しては、テーマ設定もユニークで、パワーポイント、写真、動画が駆使されており、素晴らしい仕上がりで、業界関係者からたくさん賞賛の声がありました。特に、若い世代の感性や着眼点には、業界としても取り組む必要性のあることを感じていたようでした。

表彰式での二階堂さん、原口さん

発表者＆指導担当教職員全員で

2021年度卒業式典をグランドプリンスホテル新高輪 国際館パミールで挙行しました

～第４９生３８５名が式典に臨みました～

式辞を述べる石塚 勉 校長

答辞　2Lクラス　村田花恋

3月8日（火）、2021年度第49期生の卒業式典をグランドプリンスホテル新高輪 国際館パミールにおいて挙行し、本校所定の課程を修了した昼夜間部合わせて385名の卒業生が旅立ちの日を迎えました。

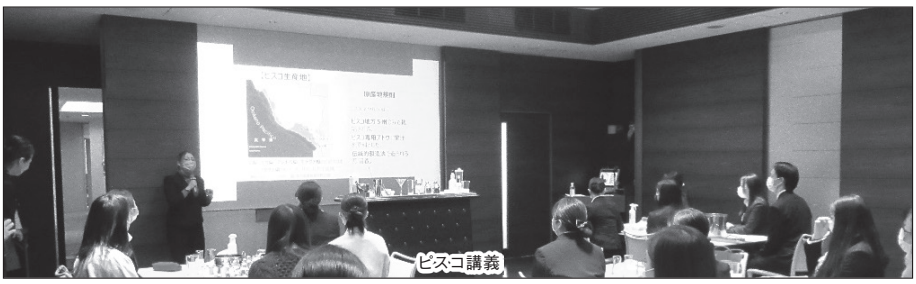
コロナ禍の開催となった本年度の卒業式典は、式典時間を短縮し参加者を卒業生・学校関係者・保護者（2名までの参加）のみとして感染拡大防止に細心の注意を払いながら挙行し、保護者に向けてYouTubeライブ配信も行いました。

石塚校長は式辞で「コロナの影響で、入学式は挙行できず、半年間はオンラインにて授業、制限や自粛の中で学校生活を始めましたが卒業式を何とか実現でき、大変嬉しく思っております。仕事ができる人間になってもらいたい。学校で学んだ基礎を膨らませIT関係、語学力を磨き、コミュニケーション能力を高めてください。学校や同窓会の組織をうまく活用し自分の成長に繋げていただきたい。」と述べられました。

留学生答辞　2Bクラス　王思程

ペルー駐日大使、ロベルト・セミナリオ閣下の来校

～ペルー大使館関係者より、ペルー特産の蒸留酒「ピスコ」についてのレクチャーとカクテルの実演～


ピスコ講義

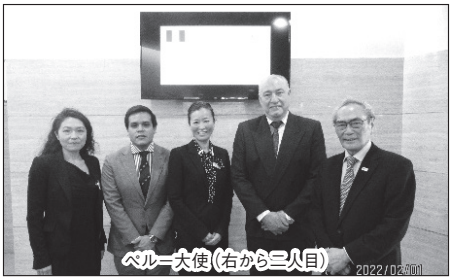
ペルー大使講義

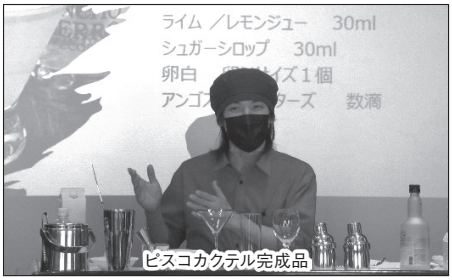
ペルー大使館主催ピスコの紹介を英語専攻科1年生26名対象に行っていただきました。ペルーでは”神による美酒”と呼ばれるピスコは、ピスコ地方5州のみで栽培され、アルコール度数42度の飲料です。

当日は、ロベルト・セミナリオ閣下、商務部外交官 マリタ・プエルタス参事官、文化部外交官 アレハンドロ・イダルゴ二等書記、他関係者が来校されました。

ペルー大使館としては、初めて教育機関を訪れての特別講義。若い世代や幅広くピスコというペルー国宝酒を知っていただきたいということから本校での講義が可能となりました。

セミナリオ閣下からは、ピスコを世界にもっと知ってもらいたい、ピスコのおいしさを紹介したいという内容のメッセージをいただきました。


ペルー大使（右から二人目）



ピスコカクテル完成品

ペルー大使館関係者と集合写真

セルリアンタワー東急ホテル全面協力 ホテル宿泊研修を実施
～宿泊部門の各セクションのマネージャーが来校、職業理解を目的とした授業も展開～

活躍する卒業生から説明を受ける

料飲サービス研修

第２回目実習の期間に合わせてホスピタリティ実践プログラム「特別講座 宿泊業務の理解」を行い、宿泊部門の主要セクションの業務内容の理解、企業研究と課題分析、そしてグループワーク、課外活動などを通じて視野・思考の拡大を目的としたプログラムを展開しました。

期間中には、宿泊部門の代表として「ロビーサービス」「フロント」「エグゼクティブラウンジ」「コンシェルジュ」「クレンリネス」「ハウスキーピング」の６セクションの各マネージャーにお越しいただき、特別講義を行いました。

特別講義の後、グループワークによる課題研究活動を行い、最終日には研究活動の成果を発表してグループ間相互の気づきや思考の拡大を図りました。

そして、これまで習得した知識と技術を披露する実践の場として、併せて現場で活躍するホテルスタッフの皆さんから直接の指導を受けることを目的にホテル宿泊研修を行いました。研修中はホテルを利用するお客様と同様に、ホテル内の衛生基準に沿って、アルコール消毒の徹底、ドア開放による換気など感染予防対策を徹底し、宿泊研修を展開しました。

宿泊研修では、学生はホテルの基本となるベルサービス研修、フロント研修、ハウスキーピングを含む客室研修、宴会サービスの宴会研修、そして館内見学の各プログラムに分かれてホテルスタッフの皆さんから指導を受けました。ホテルスタッフとゲスト（お客様）の両面の体験を通してホテル全体の現場の理解を深めました。

ベッドメイキング業務の研修

宿泊した客室清掃

ホテルスタッフの皆さまに感謝の言葉

海外の文化を知る機会　トラベルマーケット
～1年生がオンラインと対面講義で五か国の旅、政府関係機関等の協力を得て実施～

バリダンスの披露

集合写真

オンラインで北米講義

オンラインでフィリピン講義

engjoy Australia 亮子先生と麻里子先生による
メルボルン中継講座

メルボルン中継講座

コロナ禍で海外を訪問することが難しい現在、海外を知る機会として、１年生はトラベルマーケットで５カ国の国や地域、食文化等を学びました。

２日間にわたって実施したトラベルマーケットは、初日の対面講義としてチェコ共和国、インドネシア共和国、オンライン講義では、北米、フィリピン、オーストラリの国々を知ることができました。

北米大陸は、オンラインアメリカ大陸横断講義、カナダ横断では、バンクーバーを初め、各地の魅力を話していただきました。

フィリピン講義では、12月に台風被害にあったセブ島の今の様子や環境汚染を解決するために2018年から半年間ボラカイ島を閉鎖し、島の環境を改善したことなどを話していただきました。

最後に行ったオンライン講義は、全豪オープンが開催されているメルボルンからライブ配信。

加豪留学先であるenjoy Australia 亮子先生と麻里子先生に中継を行っていただき、テレビで見る中継とは異なる臨場感や街の雰囲気など感じることができました。

第１回ＪＨＳ卒業発表会を開催
～2 年間の学びの集大成、レストランマネジメントゼミ、ブライダルゼミ、ホテルゼミ～

レストランマネジメントグループ発表

夜間部ホテ売ゼミ発表

■レストランマネジメントゼミ（昼間部ホテル科・英語専攻科）
【新規レストランの事業提案「SDGs×集客できるレストン」】

■ブライダルゼミ
（昼間部・夜間部ブライダル科）
【架空の新郎・新婦へのウエディングプラン提案】

■ホテルゼミ（夜間部ホテル科）
【主要都市からのエリアマーケティング「Ｚ世代によるマーケティング＆プロモーション」】

昼ブライダル科「ときわ荘」発表

昼間部ブライダル科ゼミ発表

第８回ＪＨＳ杯
～レストランサービスコンクール、学内選考、ＪＨＳ杯 ～

出場者と応援・見学の在校生、入学予定者＆教職員

オレンジとキウイの作品

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会主催のHRSサービスコンクール2022の出場者を決める全学年を対象とした校内予選　第８回JHS杯を行いました。出場者は１・２年生12名の学生が参加、学校説明会同日の日曜日に開催しましたが、休日にもかかわらずクラスメイト、担任、入学予定者、学校説明会参加の高校生と多くの観客の前で開催されました。
優勝：二階堂友美さん（２年Ｅクラス）
準優勝：原口 奈々来さん（１年Ｅクラス）３位：岩井千夏さん（２年Ｄクラス）
おめでとうございます！

優勝：２年Ｅクラス　二階堂友美さん

準優勝：1年Ｅクラス原口 奈々来さん

第１回ＪＨＳ新規接客コンテスト
～ブライダル業界を牽引するゲストを迎え開催～

予選を勝ち抜いて本戦に出場した５名の学生

ブライダル業界をめざす学生 を対象とした「新規接客コンテスト」を 10 月 26 日（金）に開催しました。ブライダルコーディ ネーターに必要な「コミュニケーション力」と「プレゼンテーション力」を培う『新規接客コン テスト』、ブライダルコーディネーターとしての新規接客力を競うこのコンテストで審査の対象と なるのは、表情・話し方・身嗜み・立ち振る舞いからなる好感度とお客様に安心を与え、信頼を 得て良好な関係を作るに至るコミュニケーション力です。

マスターの称号をもつ教員が「緊張感が同じ」と語るほどに本格的な雰囲気が漂う中で与えられる時間は一人あたり 10 分間。表情や仕草、言葉遣い、会話の引き出しに至るまでを「学生ではなく、ブライダルコーディネーターとしてどうか」という厳しい目で審査が進められていきます。

優劣つけがたい接戦の中で初代優勝に輝いたのは、昼間部ブライダル科1年林田典子さん。１年生ながらの快挙です。「指導を受ける中で、話し方や振る舞いは意識してつくられていくものだと学び、少しずつ自分のものにして行けたことが大きな収穫でした。

JHS 同窓会たより
～子育て支援内閣総理大臣表彰を受けました。　内野正世さん（2001 年 3 月卒）～

内閣総理大臣賞の盾と一緒に

令和 3 年度「子供と家族・若者応援団 表彰」子育て・家族支援部門で、特定非営利活動法人「よろんの出産子育て応援隊 あんまぁーず *」の主宰を務めている本学卒業生 内野正世さん（2001 年 3 月卒）が、総理大臣表彰を受賞しました。おめでとうございます。（* あんまぁーずとは方言でお母さんという意味）内野さんは、卒業後鹿児島県与論島に戻り、家業のホテル「ヨロン島ビレッジ」を家族で経営しています。ホテル業の傍ら、島内に設備の整った病院がないので出産を控えた妊婦に鹿児島市より近い那覇市にアパートを借り病院も紹介して安心して出産ができるよう支援する活動をしています。現在 NPO 法人は設立 5 年、メンバーは与論島に住む仲間 5 名で運営しています。その中には本学卒業生の川崎チエミさん（2006 年 3 月卒業）もメンバーとして参加されています。これからも皆さんのために様々な支援活動がんばってください！

子育て・家族支援部門の内閣総理大臣賞表彰式
左：内野さん

ＨＲＳ サービスコンクール ２０２２
～ヤングプロフェッショナル部門に 6 名の卒業生が出場、石井里奈さんは二度目の金賞～

卒業生出場者 6 名と在校生 2 名の集合写真

レストランサービス技能検定 2 級、および 3 級（1 級を除く）資格を有する 30 歳以下の方を対象とするヤングプロフェッショナル部門には、本校の卒業生の石井里奈さん（株式会社東京ドームホテル勤務／2020 年昼間部ホテル科卒業）、武藤達哉さん（株式会社帝国ホテル勤務／2020 年昼間部ホテル科卒業）、伊藤寛人さん（株式会社ミリアルリゾートホテルズ勤務／2020 年夜間部ホテル科卒業）、杉山みかさん（Hyatt Regency Tokyo 勤務／2021 年昼間部ホテル科卒業）、金内茜さん（富士屋ホテル勤務／2021 年昼間部ホテル科卒業）、熊澤未起さん（藤田観光株式会社 箱根小涌園天悠勤務／2021 年夜間部ホテル科卒業）の 6 名が出場しました。そして、株式会社東京ドームホテル勤務の石井里奈さんは、ヤングプロフェッショナル部門の金賞を受賞し、第 14 回 HRS サービスコンクールカレッジ部門金賞受賞に続き、両部門の金賞の受賞という偉業を成し遂げました。

ＪＨＳ ゴルフクラブ
～第 9 回ゴルフコンペ開催、世代を超えた卒業生間の交流会の一つ～

ゴルフコンペ参加者集合写真

11月25日（木）、千葉県袖ケ浦市の東京湾カントリークラブで第9回JHSゴルフクラブのコンペを約2年ぶりに開催、教職員と卒業生併せて14名が参加しました。今回よりハンディキャップ戦を採用し、優勝は、クラブ副会長の林 哲平さん（2008年度卒）でした。優勝スコアは92（Gross）、準優勝は髙橋 宏朋さん（2008年度卒）、3位は飯沼 学さん（2000年度卒）。本クラブの活動目的は、世代を超えた卒業生間の相互交流を図ることです。

～同窓会事務局からのお知らせ～

JHS 同窓大学・JHS ソムリエクラブ・JHS ゴルフクラブ・JHS レストラン・サービスクラブの諸活動につきましては、十分に安全確認した上で、開催の判断をしております。卒業生の皆様におかれましては、くれぐれもご自愛ください。

■ 「同窓会」に関するお問い合わせ

島田雅輝　TEL:03-3362-5001　川上忠道　TEL:03-3362-5001

石塚　崇　TEL:03-3360-4631

お陰様で50年
専門学校日本ホテルスクールは2021年に設立50周年を迎えました。

財団ニュース

和食文化の学習環境を整備
令和３年度第 42 回食生活文化賞受賞

左から、三田芳裕理事長、石塚勉校長、安田眞一理事

11 月 12 日（金）上野精養軒で、一般財団法人日本食生活文化財団主催の令和３年度第 42 回食生活文化賞授賞式が行われ、本校の石塚勉理事長・校長が「食生活文化賞」を受賞しました。

一般財団法人日本食生活文化財団は、文化庁所管の唯一の食に係る財団法人として、食に携わる方々の社会的・文化的地位の向上と技術の伝承、人材育成、日本の伝統的食文化の調査研究と普及により、継承・発展に努めることを目的としています。その一環として、食生活文化で優れた業績者へ、各界からの推薦に基づいて、「食生活文化賞」の顕彰を行っています。過去 42 年間に約 1,400 名が受賞、今年度は、調理分野 12 名、教育分野５名、合計 17 名が表彰されました。

今回の受賞理由は（1）昭和４６年日本ホテルスクール創立以来、13,800 名の人材をホスピタリティ業界に送り出してきたこと、(2) 特にレストランサービス技能士（国家技能検定）の育成に貢献したこと、(3)「和食検定」制度の開設・実施により一般人から食のプロまで和食文化を学

授賞式の様子

習できる環境を整えてきたこと、そして（4）国内外のホテル・旅館・レストランを始めとする観光分野においても、食生活文化の重要性を説き、食生活文化の紹介やホスピタリティの向上に寄与してきたこと、これらの業績が評価され受賞したものです。

一般財団法人日本ホテル教育センター主催
ホテルビジネス実務検定・和食検定のご紹介

後援：文部科学省・国土交通省観光庁　　一般社団法人日本ホテル協会　　一般社団法人全日本ホテル連盟

ホテルビジネス実務検定試験（略称：H検　Hotelier Proficiency Test）は、総合的な資格制度として、ホテルの実務知識の体系的理解度を測定するための評価基準となる検定試験です。日本ホテル教育センターがホテル業務の調査、資格制度の研究を経て開発、1999 年から実施しています。

2021 年も受験者数は 4,000 人を超え、累計でも約６万８千人が受験しております。教育機関や企業も約 150 施設が団体受験を実施中です。

2022 年度　ホテルビジネス実務検定 実施スケジュール

第１回：2022年11月24日（木）　申込期間：2022年10月5日（水）～26日（水）

第２回：2023年 3月 4日（土）　申込期間：2023年 1月6日（金）～25日（水）

和食検定は、日本の食文化を正しく理解し、正しく伝えるための基礎知識の普及と、和の食文化を継承し発信していくために必要な専門知識と実務知識の理解度を測るための筆記試験です。レストランや旅館での和のサービスに向けた教育機関がない中で和食を日本の文化として捉え、知っておきたい基本的な事柄をおもてなしの現場や日々の生活の中で生かしていけるようにとの思いから生まれました。

和食の初歩的な知識を学ぶことで和食文化への興味関心が高まり、毎年約 1,000 人以上が受験しております。
近年は教育機関で学ぶ学生の受験者も増加しつつあります。

2022 年度　和食検定 実施スケジュール

第１回：2022年10月27日（木）　申込期間：2022年 9月 1日（木）～27日（火）

第２回：2023年 2月18日（土）　申込期間：2023年 1月 5日（木）～20日（金）

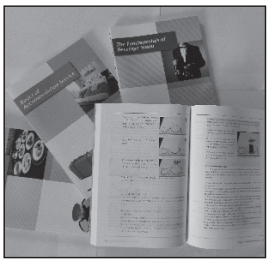
後援・協力団体：　国土交通省観光庁／文部科学省　　公益社団法人日本観光振興協会
公益社団法人日本ブライダル文化振興協会　　一般社団法人日本旅館協会　　一般社団法人全日本ホテル連盟
一般社団法人国際観光日本レストラン協会　　一般社団法人日本ホテル協会

一般財団法人日本ホテル教育センター発行　テキスト・書籍のご案内

本財団は、宿泊、料飲、宴会、ブライダル関係及びマネジメントやマーケティング等、経営、管理関係のテキスト、52 種類を発行。年間 12,500 冊以上のテキストを全国の 140 校以上の教育機関と 260ヶ所以上のホテル企業で導入されています。

日英対訳版

独自のナレッジスタンダードを基に開発した基礎教育テキストに、新たに14冊の日英対訳本を開発しました。英語を主とした授業で使用できるほか、該当する教科でも英語を身につける事ができると既に多くの学校に使用して頂いています。



【ご購入方法】
本財団ホームページよりご購入下さい。
https://www.jec-jp.org/text/manual.php

編集責任者：石塚　勉
編 集 担 当：川上忠道
連　絡　先：03－3362－5001 kawakami@jhs.ac.jp