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２年４月30日（15,000部）発行
2020.4 Vol.68

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

100年に一度のパンデミック・新型コロナウイルスが世界を襲う
政府の要請に対応、大規模集会等の中止、延期、規模縮小へ
卒業式中止だが、希望を胸に元気に巣立つ若者たち

学校に感謝を告げ、再会を誓い旅立った卒業生たち
（阿部太建君、大久保美香さん、澤田まどかさん、渡邊力君、服部直樹君）

2020年は、年初めの１月後半から急に、中国武漢で発生した新型コロナの流行が瞬く間に世界中に広がり、各国が出入国制限、ロックダウン（都市封鎖）、検疫強化などの措置、日本政府が大規模集会の中止、延期、縮小化の要請、出入国制限、また東京都も密閉・密集・密接の三密を避けて、不要不急の外出に自粛を求める方向になってきました。我々の世代で、初めてのパンデミック（疫病の大流行）に襲われています。

こうしたパンデミックを歴史的に見ると、1720年のペスト、南仏マルセイユで発生、10万人死亡（世界人口の5%）、1820年のコレラ、東南アジアで発生、10万人死亡、1920年のスペイン風邪、発生地不明、5000万人死亡、そして2020年の新型コロナヴィルス、中国武漢で発生、４月13日現在で11万人死亡と、偶然にも100年おきに発生、多くの人命を奪ってきました。今回のコロナは、100年に一回のパンデミック、4月現在、まだ終息の目途は立っていません。

本校においても、影響は大きく、加豪留学の中止、卒業式・入学式の中止、諸会合の中止、実習の中止・延期による自宅待機、授業開始の延期による自宅待機、一部オンライン教育の導入など、開校以来、初めての対応に迫られ、目に見えない病敵と対峙しています。観光業界だけではなく、全ての産業が同じように大打撃を受けており、国民生活全体に大きな影響がでています。

こんな時代にあっても、2019年度の学生340名は元気に卒業、新社会人として巣立ってゆき、2020年度新入生436名が入学してきました。平和な社会に育ってきた若者が大部分、こうしたパンデミックに初めて遭遇します。こうした危機を機に、どんな時代にあっても、激流を遡上する鯉のように、苦難を乗り越えて、生き抜いて行く、力強い精神力、人生観を培ってもらいたいと思います。

加豪留学を次年度へ延期
だが、国際体験教育は、継続する

校長　石塚　勉

1991年に1年間の海外留学制度を発足してから、1991-2011年シアトル1,192名、2000-2019年メルボルン431名、2012-2019年バンクーバー260名、合計1,883名（卒業生の14%）が、これに参加しました。残念ながら、2020年度は、カナダ及びオーストラリアの入国制限により中止、次年度へ延期しました。従って、カナダへの20名、オーストラリアへの15名は、国内に待機、2年次の課程を履修、次年度留学へ延期。この制度を始めてから29年、米・加・豪の入国規制は初めてのことです。

12月～2月に実施の海外研修旅行は、1年生フィリピン10グループ362名の内、2グループ73名がフィリピンのタール火山噴火の影響で中止、8グループ289名は完了、2年生1グループ45名アメリカ西海岸及び4グループ144名イタリアも無事完了しました。この間、1年生ヤングスコール29名は、マニラのスコールクラブと、2年生ヤングスコール12名はローマのスコールクラブと交流することができました。

これらの国際体験を基本とする本校の教育は、国際的な災害、事故、戦争などの影響を受けやすい面がありますが、これらは一過性の問題として捉え、進行するグローバル化に対応し、学生の安全を第一に考え、時機を調整しながら、継続する方針です。皆さん、ポスト・コロナに向けて、共に頑張りましょう。

江口先生引率のYS29名、マニラで交流
中央：スコールクラブマニラ元会長バトリア・チオン氏

中山先生引率のYS12名、ローマで交流
左：スコールクラブローマ会長アントニオ・ベルカリオ氏

第14回HRSサービスコンクール2020
金賞・銅賞・敢闘賞、加えて最優秀学校賞を受賞
～8年連続入賞、金賞を5度受賞～

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第14回HRSサービスコンクールが2月20日、幕張メッセにて開催されました。同コンクールは将来のレストランサービスを担う25歳以下の学生を対象にした「カレッジ部門」と30歳以下でレストランサービス技能検定の取得者が対象の「ヤングプロフェッショナル部門」に分かれ、サービス技術の研磨、意識の向上を目的として開催される競技大会で、当校からは、校内予選（JHS杯サービスコンクール）を勝ち抜いた3名が学校代表として出場、金賞・銅賞・敢闘賞を受賞しました。

応援に駆け付けた友人・先生方と

左から：伊藤さん（敢闘賞）、石井さん（金賞・厚生労働大臣賞）、佐藤さん（銅賞）

大会は 全国から集まった 24 名の学生で競われました。準決勝に出場できる学生はわずか 6 名、さらに決勝に進出できる学生は 3 名となります。当校を 代表して出場した 3 名は 予選を通過し、準決勝に臨みました。 準決勝からは、実際にお客様を想定したサービスを行い、審査員であるお客様から質問などもあり、技術に伴い高いサービス知識も求められます。石井里奈さんと佐藤瀬奈さんの2名は決勝に進み、スパーリングワインの抜栓とサービス、骨付き鶏もも肉ローストのデクパージュとサービス（13分）の課題に挑み、金賞、銅賞を獲得しました。

【金賞（厚生労働大臣賞）】石井里奈さん（昼間部2年）
【銅賞】　佐藤瀬奈さん（昼間部1年）
【敢闘賞】伊藤寛人さん（夜間部2年）

決勝の課題　スパークリングワインのサービス

決勝の課題　骨付き鶏もも肉ローストのデクパージュ1

準決勝　シーザーサラダの作成左奥から、伊藤さん、石井さん、佐藤さん

今年度で、当校は8年連続の入賞を果たし、これまでに金賞を5度受賞する事が出来ました。代々、引き継がれていく先輩達の「技術と魂」を大切にし、これからも日々サービス技術の研磨やホスピタリティ精神の向上を目指していきます。

第37回全国専門学校英語スピーチコンテスト
～英語専攻科1年生向鞠華さんが出場～

第37回全国専門学校英語スピーチコンテストが中央区立日本橋公会堂にて開催され、当校から向鞠華さんが出場しました。本スピーチコンテストは、全国語学ビジネス観光教育協会・全国専修学校各種学校総連合会、一般財団法人職業教育・キャリア教育財団の3団体が主催、文部科学省・毎日新聞社毎日ウィークリー　ザ・マイニチが後援、Boost Japan株式会社が協賛しています。

会場には、全国から集まった15校15名の専門学校生が日々感じている課題や自身の経験から感じた問題提起などを英語で発表する場となりました。

応援に駆け付けた先生方と
左から：江口先生、クラスメート小久保さん、向さん、石塚勉校長

2019年度留学プログラム修了式
～ カナダ・ダグラスカレッジ～

緊張の修了式

ダグラスカレッジ・メインエントランスにて

2019年4月に渡航、カナダ留学プログラムに参加した学生がプログラムを修了し、栄えてGraduation Ceremonyを迎えました。

ホームステイ先でなかなか話が通じず緊張したこと、授業で英語が聞き取れず苦戦した日、現地でできた友人、キャンパス内外のクラブ活動やボランティア等の体験、長期にわたる海外生活で得られたことは、今後のホスピタリティ業界を目指すうえで、貴重な宝物となるはずです。

■カナダ・ブリティッシュコロンビア州立ダグラスカレッジ
1970年に創立され、学生数は14,000人。2つのキャンパスを有し、8分野のプログラムを設置している 。すでに世界40か国からの留学生受け入れ実績を持ち、国際人教育ではカナダ1位の実績を誇っている。
http://www.douglascollege.ca/

ホテル科・英語専攻科、卒業ゼミを実施
～コンピュータを活用したシミュレーション・プログラムで、ホテル経営を模擬的に実践する～

ホテル科・英語専攻科2年生を対象とした、2年間の学習の総仕上げとする卒業ゼミを1月下旬から2月中旬に実施しました。昼間部では「HMS（ホテル・マネジメント・シミュレーション）」、夜間部では「HOP（ホテル・オペレーションズ・プログラム）」の授業を行います。

グループごとにホテルを模擬的に経営、議論を重ね、意思決定を行う

担当講師が直接指導を行う

学生同士で議論

【HMS】1年間のホテル経営を3日間で疑似体験する授業。それぞれのチームが経営するホテルのコンセプトを決め、学生は社長以下、各部門の責任者一人ひとりが経営目標を達成するための意思決定を行う。ゼミ実施の3日間で1年間のホテル経営を行い、四半期ごとにその計画と実績を分析・照合しながら、経営の仕組みを理解する。学生がグループ討議をし、講師の指導を得ながら、主体的に学習することも特長の一つ。

【HOP】「HMS」と同様にコンピューターによる学習プログラムで、ホテルの部門別計数管理を行う授業。客室、宴会 などの各部門特有の問題解決に照準を当て、ホテル運営を学習する。受け身で学習するのではなく、自分から考え、主体的な学習を展開する。

「HMS」と「HOP」は経営者、および部門管理者を育成する目的で、本校と一般財団法人日本ホテル教育センターが共同で開発した、ゲーム的要素を取り入れたホテル経営を学ぶ独自の教育プログラム。楽しく経営を模擬実験することができます。

ハレクラニ沖縄　会社説明会を本校で
～卒業生の望月咲歩さんも同行して～

2月13日、沖縄を代表するリゾート地、恩納村の「ハレクラニ沖縄」の会社説明会を開催。総支配人 吉江潤氏、宿泊部長 勝木晶子氏、人材開発部長 木元貴俊氏、人材開発部アシスタントマネージャー 小曽戸友紀氏、そして2019年5月に入社した当校の卒業生 望月咲歩さんが来校しました。

吉江氏からはハレクラニ沖縄がどのようなホテルを目指しているのかというビジョンから、吉江氏のこれまでのホテル業界での経験をもとに、専門学校卒業後の就職先としてどのようなホテル（企業）を選択するべきなのかという、就職活動における”視点”や”着眼点”についてお話いただきました。昨年5月に開業メンバーとして入社した望月咲歩さんは自身の就職活動を振り返り、後輩たちにアドバイスをしていただきました。

当校では昼・夜間部1年生を対象とした就職活動の一環として、人事担当者、総支配人が来校し、ホテル・ブライダル企業の校内会社説明会を行っています。

ハレクラニ沖縄会社説明会風景
左2番目から、木元氏、望月さん、吉江氏、勝木氏、小曽戸氏

総支配人　吉江潤氏

望月咲歩さん（2019年卒）

ヤングスコール34名に特別講義
～元スコールクラブスリランカ会長・シマリ・デバスさん来校～

英語専攻科の学生達との記念撮影

2月28日、スリランカからSILVERLINE TOURS（旅行会社）のManaging Director Ms. Shamali De Vaz と Director Mr. Suraj Dabdeniya が来校し、今後スリランカへの日本人インバウンド強化の為に、どのようにして日本人スタッフを募集すればよいかなどの意見・情報が交わされました。

情報交換後、英語専攻科１年生を対象に、スリランカの文化や習慣、自然豊かな環境などついての特別レクチャーを行っていただきました。

ヤングスコール2名と教職員6名も
～スコールクラブ東京　X’masパーティに参加～

昨年12月、Young Skal Club Japanメンバーの小久保美結さんと津田芹菜さんの2名が（英語専攻科1年）、SKALクラブ東京より依頼を受け、SKALクラブ東京クリスマスパーティーのお手伝いを行いました。イブニングドレスに身を包んだ2名のYSCJメンバーは、SKALクラブ運営委員会の方々と一緒に受付や参加者のお出迎え、プレゼント交換時のお手伝いなど活躍していました。ホスピタリティ業界トップの方々と、一緒のテーブルで会食したりと貴重な時間を過ごしました。

SKALクラブメンバーの方々、YSCJメンバーとJHS教職員

2年間の集大成「ブライダルゼミ発表会」を実施
～オリジナルプランを業界関係者に発表～

2019年度「ブライダルゼミ発表会」を1月10日、リーガロイヤルホテル東京で実施しました。

18 回目を迎える今年は、昼間部と夜間部合同での発表になりました。今まで学んできたことを生かし、事前に課されたテーマをもとに「架空の新郎・新婦に対して結婚式を提案」する形式で行い、6チームにわかれた学生が約100 名の業界関係者の前で披露しました。

各チーム実演も含めた個性溢れる提案を披露した中、総合賞を獲得したのは”チーム「浅草旅館」”。世界共通マークのピクトグラム（視覚記号）に着目し、「交流の挨拶、喜びの表現としてさまざまな場面で使われる”握手”」と「両国の国旗を掛け合わせた」オリジナルマークを考案。お互いの国の文化・家族の繋がりを大切にした提案でした。

チーム「掌」より、ドレスと袴を組み合わせたオリエンタルドレス

実演中

お陰様で50年

専門学校日本ホテルスクールは、
2021年に創立50周年を迎えます。

ブライダルゼミ発表会、会場の様子

発表を終え、企業の皆様からは「和と洋を融合し両家の繋がりをきちんと意識されていた」「和の着物をドレスに取り入れたオリエンタルドレスの提案が秀逸」「プランナーと共有できるアプリを活用しての提案など学生ならではの考えが素晴らしかった」「学生 の感性は素晴らしい。社会人になっても無くさないでほしい」などの言葉を頂きました。総評は、BIA野田兼義専務理事から。

新規レストラン事業計画プレゼンテーションを実施
～「レストランマネジメント」1年間の授業の総括として～

昼間部ホテル科・英語専攻科2年生はレストランマネジメントの授業の総括として新規レストラン事業計画プレゼンテーション（課題発表）を1月9日に実施しました。

新規レストラン事業計画や店舗コンセプトをはじめ、店舗デザイン、財務管理などレストラン事業を立ち上げるために必要な項目を発表、店舗内図面動画作成からユニフォームデザインなどの項目に加え、提供するランチ・ディナーメニュー、ワインリストやビバレッジメニューなどを作成します。各チームこれらの項目を発表するとともに、店舗内で演出するテーブルコーディネート、そしてノンアルコールカクテルとオードブル、またはデザートそれぞれ1品を実際に作成し披露しました。

各グループが展開するレストランのコンセプトを発表

審査員を務めた講師陣

「おにぎり」（お米）をテーマにしたレストラン

ノンアルコールカクテルを実際に作成

審査員をお客様となり実際にサービスを受ける場面も

テーブルセッティングと作成したオリジナルメニュー

2020年度　担任紹介

1年生担任

	昼間部		夜間部
A	谷岡瑞穂	G	下田憲司
B	井口恵子	H	神保江津子
C	糸永征一	J	中村浩二
D	名嘉原安智		
E	川辺修		
F	吉岡康子		
L	中山万作		
R	中島宣由紀		

谷岡先生

井口先生

糸永先生

名嘉原先生

川辺先生

吉岡先生

中山先生

下田先生

神保先生

中村先生

中島先生

2年生担任

	昼間部		夜間部
A	上野真志	G	井上浩
B	阿部良介	H	小野昭彦
C	佐藤健太郎	J	神保江津子
D	井上正子		
E	中居万由穂		
F	井上貴彦		
L	江口幸		

～ＪＨＳ同窓会たより～

海外（フィリピン）で活躍する卒業生
～マニラ、セブ島、ボホール島～

シャングリラ・マクタンリゾート＆スパセブにて
2019年度研修生　雨宮さんと研修旅行中の1年Lクラスの皆さん

1年生の研修旅行先であるフィリピンでは、海外インターンシップ制度を経験した多くの卒業生が、現在でも海外ホテル企業で活躍しています。
研修旅行では、ホテルの見学やレクチャーなど卒業生との交流を通して、今後の進路を考えるうえで貴重な体験となっています。

シャングリラ・マクタンリゾート＆スパセブにて
右：吉森レナさん（2019年卒）

ベルビューマニラ勤務
安澤和哉さん（2014年卒）

左より：ボホールビーチクラブ勤務植田あいみさん（2018年卒）、江口先生、ベルビューボホール上村貴太さん（2018年卒）

第29回　ソムリエクラブを開催
～フレンチレストラン（渋谷）「ロアラブッシュ」にて～

2月25日、同窓会組織のソムリエクラブでは表参道のフレンチ料理「ロアラブッシュ」で第29回目の会合を開催し23名が参加しました。約85年の歴史ある洋館は館内の雰囲気もすばらしく有意義な時間となりました。

中嶋総料理長の料理説明

3名の初参加者
左より長谷川達也さん（2011年卒）、山本圭二さん（2011年卒）、佐藤玲央さん（2003年卒）、中島同窓会長

参加の皆様

■JHSソムリエクラブに関するお問い合わせ
担当：川上忠道　TEL:03-3362-5001

◆◆◆　同窓会クラブ発足のお知らせ　◆◆◆
―JHSレストランサービスクラブ―

2020年1月30日　新たな同窓会の組織「「JHSレストラン・サービスクラブ（RSC）」が発足致しました。在校中に校内で行われる「JHS杯サービスコンクール」、日本ホテルレストランサービス技能協会が主催する「HRSサービスコンクール」に出場した学生、またカクテルコンペティションに参加した学生など、在学中に積極的に料飲サービスに取り組んでいた学生が主体となる組織です。
発足式では、今の自分たちの仕事の内容や情報交換など、若手が多いからこそ出来るコミュニケーションの場となりました。
また、今後の活動としては、校内で行われている「JHS杯サービスコンクール」の指導や審査をしたり、年に数回グランメゾンのレストランなどを訪れて勉強会を行っていきます。
皆様のご参加をお待ちしています。

発足式に参加した教職員と卒業生

RSC役員　任命式

■「JHSレストランサービスクラブ」に関するお問い合わせ
担当：島田雅輝（TEL:03-3362-5001）
上野真志（TEL:03-3360-8581）

トピックス

卒業生が表紙を飾り、そしてインタビュー記事が掲載される
～ホテル業界就職ガイド　2021～

ホテル業界への就職をめざす方のためのバイブル『ホテル業界就職ガイド』（株式会社オータパブリケイションズ発行）の表紙に卒業生、そしてインタビュー記事が掲載されました。

鈴木絵里加さん（2012年卒　The Okura Tokyo　オークラ ヘリテージウィング　ゲストサービス課勤務）、小林ちあきさん（2013年卒　パーク ハイアット 東京セールス＆マーケティング部勤務）の2名が巻頭カラーメッセージページの特集とホテルの仕事紹介ページに掲載されました。また、平野里奈さん（2013年卒　ヒューリックホテルマネジメント株式会社勤務）がホテル業界合同会社説明会2021出展企業特集の各企業紹介ページで紹介されています。

財団ニュース

賞金総額100万円
第9回　学生観光論文コンテスト　表彰式を開催
～最優秀賞1編・優秀賞2編が選出される～

審査委員・受賞者・ファイナリスト・大学関係者がご列席の中、「第９回学生観光論文コンテスト」表彰式を幕張メッセ国際会議場にて執り行いました。このコンテストは、2010年から国土交通省観光庁の政策を支援する意味で開始、日本の観光産業へ若い世代の人達の興味関心を高めることを目的としています。

2019年度は、①“世界が訪れたくなる観光立国ニッポンを目指して、私の提案”、②“自然や文化を活かした魅力ある地域づくり～ナショナル・トラスト活動でできること、私の提案”、③“我が国のMICE（マイス）競争力強化に向けて、私の提案”の3つのテーマを設定、全国の大学・専門学校より121編の応募をいただきました。うち7編が最終審査に進み、10名の外部審査委員により、最優秀賞１編、優秀賞2編の合計3編の受賞者を決定しました。

尚、審査委員は、国土交通省観光庁をはじめ、観光に造詣の深い業界人、業界誌紙、学者の10名により構成されています

第9回学生観光論文コンテスト表彰式
受賞者と審査委員の皆様

最優秀賞（観光庁長官賞）
香川大学 経済学部 3年
左から三人目：多田観光産業課長

優秀賞
（日本ナショナルトラスト会長賞）
立教大学 観光学部 3年

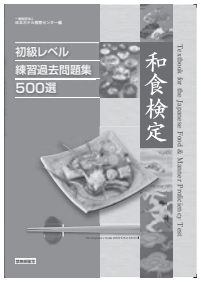
優秀賞
（全日本シティホテル連盟会長賞）
立教大学 観光学部 3年

最優秀賞【観光庁長官賞】
香川大学 経済学部３年 大森皓太（代表）
テーマA『自然資源と文化資源を融合させた国立公園の利活用～屋島山上ちょうちんカフェという社会実験を通じて～』

優秀賞【公益財団法人日本ナショナルトラスト会長賞】
立教大学 観光学部３年 岩坪龍彦（代表）
テーマB『アルベルゴ・ディフーゾの実態と日本への応用可能性』

優秀賞【一般社団法人全日本シティホテル連盟会長賞】
立教大学 観光学部３年 武藤達郎（代表）
テーマC『日本におけるMICE の高度人材育成～MICE 誘致により宿泊産業を豊かにする～』

「和食検定」新刊のご紹介
―和食検定練習過去問題集500選―



「和食検定練習過去問題集初級レベル」の販売を開始しました。
本書は試験対策用の問題集としての活用に適した教材ですが、和食検定試験の本来の目的である、学習を通して得た和食に知識や理解度を測るためのツールであり、テキストとの併用を勧めるものです。
「和食検定初級レベル」はテキストの「和食検定入門編」に準拠している試験です。

A5 判　　92 ページ
定価 1,000 円（税別）

「和食検定入門編」は、世界無形遺産に登録された日本人の伝統的な食文化である「和食」を大切に育み伝えていくために、初心者向けにその価値と内容を分かりやすく解説する和英対訳版のテキストです。

入門編
定価3,600円（税別）

基本編
定価5,000円（税別）

実務編
定価5,000円（税別）

2020年度「和食検定」「H検」試験日のご案内

和食検定
第1回：2020年10月22日（木）
第2回：2021年2月13日（土）

H検 ホテルビジネス実務検定試験
第1回：2020年11月26日（木）
第2回：2021年3月6日（土）

■詳細は当財団ホームページにてご確認下さい。
https://www.jec-jp.org/hken/

ホテル産業経営塾・マイス塾休眠のお知らせ

2013年一般財団法人へ移行して以来７年が経過し、2019年度をもって内閣府へ提出の公益目的事業計画が完了します。これを機に、財団事業全体の再編をするに当たり、公益目的事業の一つとして実施してきました「ホテル産業経営塾」並びに「マイス塾」を一旦、休眠することになりましたので、お知らせいたします。

尚、ホテル産業経営塾・マイス塾の卒塾生による同窓会（ホスピタリティ教育研究会）活動は継続して参ります。

■お問い合わせホテル産業経営塾・マイス塾事務局
03 - 3367 - 5663 juku@jec - jp.org

2021年、一般財団法人日本ホテル教育センターは創立45周年を迎えます。

編集責任者：石塚　勉
編 集 担 当：黒沢由美子
連　絡　先：03-3360-8231　kurosawa@jhs.ac.jp