



Ayako Hitokoto

Certificate in English for Hospitality Level 3 (12 週間)

2007 年 2 月~5 月

NZMA Certificate in Hospitality and Employment Skills Level 3 (20 週間)

2007 年 5 月~10 月

仕事を辞めてニュージーランドにホスピタリティの勉強をしにいくという決意を日本で話したとき周りのみんなから信じられないという反応をされました。

横浜のレストランのマネージャーとして忙しいながらも充実して働いていたので、スタッフからも辞めないでといわれたし、両親がやはり 28 歳という年齢もあり日本でそろそろ結婚するものだと思っていたようです。

でもいちど決心したことはやりとおしたいという思いがあったので、辛抱強く周囲を説得して遂にニュージーランドにやってきました。みんなからは“何してるの？”といわれましたが、私の人生、お金、時間、決意なので後悔のないようにしたいと思ったのです。

日本のレストランでの仕事はときには 1 日 16 時間労働のときもあったり特に女性にとってはとてもハードです。“おとおや”で 4 年半働いてそろそろ休憩が必要だと感じていたことと、ニュージーランドにくることは子供の頃からの夢だったので、ニュージーランドでホスピタリティの学校をみつけたとき、これだと思いました。

2 月にニュージーランドに着いた後、英語力が少し心配だったので、NZMA で Certificate in Hospitality and Employment Skills を受講する前に姉妹校 FERN で English for Hospitality という 12 週間の英語コースを受講しました。

FERN での勉強は本当に充実していてその後のホスピタリティの勉強にもとても役立ちました。先生もすばらしいですし、真剣に勉強したい人にはとてもよい学校です。授業以外でも勉強したい人には惜しみないサポートをしてくれます。NZMA でホスピタリティのサティフィケートコースに進学して 3 週間たちとどき授業で難しく感じるときもありますが、FERN で学んだホスピタリティの基礎知識があるのでついていけています。もし English for Hospitality を受講していなかったらついていくのがとても大変だったと思います。

現在 NZMA コースで学んでいる様々なスキルは 10 月に日本に帰国してまたホスピタリティのキャリアを積み上げていく際にとっても役立つと思います。

私が日本でレストランで働いていたときは、コーヒーやカクテル、テーブルセッティングなどをする機会はありませんでした。今それらの新しいことをたくさん学んでいます。

今日は、どうやってお客様と接するのかということ学びました。私がマネージャーだったとき、難しいお客様と接することがどちらかという得意ではなかったなので、NZMA で学んでいるスキルは私にとってとても役立つ内容です。

またコースの時間割も午前中、または午後という 2 部に分かれていますので、勉強と同時に業界での経験を得るためにアルバイトをするのにもとても便利です。

今年の年末日本に帰国したあとは結婚して、そして大好きなホスピタリティ業界にまた戻りたいと思っています。でも最初からこの業界で働くつもりだったわけではないんです。

実は私は大学では 4 年間心理学を勉強したのですが、卒業するとき心理学ではない分野で働きたいと思うようになりました。ちょうど私が卒業するときは就職の機会を得るのが本当に難しい時代で、たくさんの履歴書をいろいろな会社にだし、2 つの会社から内定をいただきました。その中から私が選んだのが、人気のレストラン “おおとや” でのウェイトレスの仕事でした。

“おおとや” は日本全国に 200 店舗、またバンコクや北京にも進出しています。仕事は本当に楽しく、2 年間、ウェイトレス、キッチンハンドとして働いたあとレストランマネージャーに昇格しました。

人を幸せにすることが私がいちばん好きなことで、だからホスピタリティ業界で働くのが大好きなんです。大学生のときにクリスチャンになったのですが、それから人にどう接するべきかというのをもっと考えるようになりました。ホスピタリティで働くことによって、たくさんのいろいろな人々と出会い幸せにすることができるので、私にとって本当にいい仕事だと思います。

ホスピタリティ業界で働くことはまた私の将来の夢への準備にもなります。私の父は緑茶の会社を経営しているのですが、引退後は両親と私でいっしょに緑茶カフェを開きたいと思っています。それが私たちの夢のひとつです。