

●ガバナー 今井 高志 ● 会長 西村 幸也 ● 幹事 西尾 和樹 ● コミュニケーション委員長 熊谷 道雄

ホームページ：http://www.hi-net.ne.jp/~hsrclub/ Email：hsrclub-2830@cd.hi-net.ne.jp

Facebook ページ：https://www.facebook.com/hachinoheminamirc/

Facebook ページに「いいね！👍」をお願いします。

RI 第 2830 地区ホームページ：http://www.rotary-aomori.org/2016/

## 第 2101 回 例会 記録

《会員卓話例会》

2019 年 4 月 11 日 (木)

点鐘 12：30

レポート No. 1533

## 四つのテスト

言行はこれに照らしてから

- 1) 真実か どうか
- 2) みんなに公平か
- 3) 好意と友情を深めるか
- 4) みんなのためになるか どうか



### 《会長要件》 西村会長



皆さん、こんにちは。先週の会長要件で、「日本は赤ちゃんが最も安全に生まれる国」ということをお話しいたしました。しかし同時に、今後これを維持できるかどうかは危機的な状況であるということ、今日はお話ししてみたいと思います。

分かりやすく、八戸市の産科医療がどうなっているのかということに焦点を絞ってみます。少し歴史をさかのぼると、八戸南 R C が創立された昭和 50 年頃には、八戸市内では公的 3 病院と 9 ケ所の産婦人科医院で分娩ができました。

私が開業した平成 2 年でも、3 病院と 6 ケ所の産婦人科医院での分娩が可能で、十分な施設数でした。

ところが平成 16 年に起きた、いわゆる「大野病院事件」は、産婦人科医にとって衝撃的でした。これは、近代日本医療史上、最大の悪夢とも言われていますが、福島県にある県立大野病院で起きたことです。かいつまんで申し上げますと、帝王切開で出産された方がその後の出血多量で亡くなられ、それは執刀した産婦人科医の医療ミスとされて逮捕されたのです。専門的見地から見て到底承服しかねる逮捕だったのですが、4 年後にやっと無罪判決が出ました。しかしこれを契機に、「こんなことではお産をやってられない」と、分娩取り扱いを止める施設が全国で多くなり、それだけが原因ではありませんが八戸市内の産科施設も徐々に減りました。今は、市民病院、日赤病院と、2 ケ所のクリニックでしか分娩ができません。県南地区全体でもお産ができる施設はほとんどなくなりました。安心して分娩ができる施設がない市や町に、これから子供を産み育てようという若い夫婦が住むのをためらうのは当然で、このことが人口減少に一層拍車をかけている状態です。

私達もこの状態を座視しているわけではなく、これを緩和するために色々な対策を始めています。たとえば、欧米では以前から行われていましたが、「妊婦健診は近くの産婦人科クリニックで。分娩は設備

### 《出席報告》 原委員長



正会員数 36 名。本日の出席は免除会員 2 名を含む 27 名。出席率は 80% です。前々回の例会は、社会奉仕委員会担当例会で出席率 74% でした。

も人員もある総合病院で。」という「オープンシステム」です。八戸では、数年前からスタートし、現在 3 ケ所の産婦人科クリニックが、市民病院及び日赤病院と連携して診療しています。県内ではまだ八戸市だけですが、とてもスムーズに運営されていて、妊婦さんと産婦人科医療施設双方に大きなメリットが生まれています。限られた産婦人科医、限られた産婦人科医療施設を最大限活用するシステムとして、地域の活性化のためにも今後広がって行くことが期待されます。

### 《バッジ伝達》



ベネファクター 西村会長

### 新ポールハリスフェロー



高橋会員



慶徳会員

## 《配偶者誕生日・結婚記念日》



三笠会員



松橋会員

## 《幹事報告》西尾幹事



- ・2017-18 年ガバナー佐々木千佳子様より年次報告書が届いています。
- ・八戸聖ウルスラ学院より理事長交代の挨拶が届いています。
- ・生駒時計店よりカタログが届いています。

## 《ニコニボックス》大橋副委員長

西村会長：松橋さん、今日はサプライズもあるようで楽しみにしています。

西尾幹事：松橋会員よろしくお願ひします。

米内会員：松橋さんがんばってください。

吉田立盛会員：松橋さん、卓話楽しみにしています。

大橋会員：ニコニコ

配偶者誕生日：三笠会員、松橋会員

結婚記念日：三笠会員、松橋会員（3月）



## 《会員卓話》松橋会員



私見ての通りホテルに何年も務めておりますので、皆さんご存知とは思いますがホテルのことをサラリと、そしてプロトコール、国際儀礼について軽く説明して、私はサービスマン出身ですのでその辺のことも触れながらお話ししたいと思います。皆様ご存知とは思いますがホテルにも様々な種類がございます。例えばビジネスホテルとリゾートホテル、シティホテルというように分かれています。当社の場合はこの中でシティホテルに属します。シティホテルとはどういう括りかと申しますと、飲食とバンケット（パーティーとか宴会）のできる施設のあるところ、宿泊以外の施設があるところがシティホテルでビジネスホテルはシングルルームを中心とした宿泊メインのホテル、リゾートホテルはリゾート地にあるホテルで滞在型の宿泊のほか飲食のできる施設があり特にお部屋はデラックスルームのように広いお部屋があるのがリゾートホテルの括りになっております。八戸にはリゾートホテルはありませんが立地的にシーガルビューさんとかがそういうイメージが強いです。このように大きく3つくらいに分かれているというホテルの括りになっております。

せっかくロータリークラブでお話しさせていただきますので先輩方の前で恐縮ですがプロトコール、国際儀礼について少しお話しさせていただきます。プロトコールとはどういうことかといいますと公式的な国際交流の場におけるエチケットとまたルールということになっております。基本的な考え方というのは1、相手に敬意を表す。2、相手に不快な思い

をさせない。3、礼儀を重んじる。など人と接する機会に注意するところに基本理念があります。ちなみにプロトコールとエチケットの違いですが先ほども申し上げたようにプロトコールは国際的儀礼や交流、また公式的な機会に適応されるマナーに対しエチケットは個人同士の間の交流の礼儀作法というように分けてあるそうです。国際儀礼のプロトコールに関する基本的な考え方というのは実施方法、各国の儀典部門で担当しているそうです。私も教本を見て調べたのですが儀典部門というのは聞いたことがないかと、日本はどこでやっているのかというところと外務省に大臣官房儀典管室というところがありプロトコール、国際儀礼に関する部門がありそこで管轄しているということです。プロトコールの歴史はいつから始まったか、テーブルマナーや食事の作法というのは期限が古くてエジプトの時代にありましてギリシャとかローマ時代にもテーブルマナーというのはありましたがプロトコールの決まり事をちゃんと決めたのはイタリアだそうです。イタリアの名門のフロリモンテ家が発祥の由来とされています。フロリモンテ家が身分や家や土地、流儀、習慣の違う様々な客人が訪れるときに生じる誤解やいさかいを防ぐためにフロリモンテ卿が滞在するお客様に共通のマナーを求めたところからプロトコールが始まったと言われております。挨拶の仕方から立ち振る舞い、礼儀作法、食事のマナーまでをガラテオという1冊の本にまとめたそうで、この本がイタリア各地に広まっていったフランス、イギリスの王族や貴族に伝わっていったということです。日本はどうかというと昔から宮中、皇室がありましたのでそこで伝統的な儀式、また宗教的に独自の儀式があり武家社会の時代は武士が守る規範、礼儀作法がありました。時代とともに移り変わり明治初期になりますと先進国と国際条約などを結ばなくてはいけなくなり西洋的な文化を取り入れましようというところでプロトコール、国際儀礼が進んでいったということになっております。今皆さんの前にある国旗は右側が上位ということでこのようになっております。国際的な順番を決めるときはどのようなふうに決めると思われますか、国連などの万国旗も実は順番が決まっています。例えば主催国が日本で相手国が中国の場合中国が右（上位）で日本が左になりますが沢山あるときはなんとアルファベット順に決めているそうです。テーブルなどに旗を2本立てる場合は手前側に相手国の旗が来るようにします。旗一つとっても細かい決まりがたくさんあります。そういう話もあるということだけちょっと覚えていただけたらと思います。

もう一つサービスの話です、私も会社に入って事務方になったのはここ1～2年ぐらいでずっと現場のサービスの方をやっていました。サービスにも国家資格がありましてホテルレストランサービス技能士というのがあります。わかりやすく言うと支給サービス従事者の技能向上を、資格を取ることによって少しでも社会的地位の向上になるということでこの資格が出来ました。1級から3級までありまして、青森県全体では1級から3級まで合わせて30人くらいしかいません。ちなみに私、今日ロータリーバッジの下につけているのがサービス技能のバッジで、

これは一応私、色々ありましたがようやく 10 年くらい前に 1 級を取りましてそのバッジです。国家資格です。この資格は受験するまでに色々審査とかありまして勤務してから 3 年以上でなければ 3 級が取れないとか、それを免除するためには専門学校に 2 年入りホテルのサービスの勉強をしないと 3 級は受験できません。学科試験も 100 問 90 分で行われ、1 級、2 級、3 級にそれぞれ合った試験が行われそのほかに実技試験があります。3 級の実技試験は 9 分でテーブルのセッティングやら片づけをやり 2 級はそれにプラスしてワインの抜栓とかカクテルを作りサービスする、お客様をお迎えしてお帰りになるまでを 15 分で行います。1 級になりますと実は私英語は全然話せませんがその時だけは勉強して英会話でサービスの試験を 30 分、その間にワインの抜栓はもちろん舌平目のソテーなどを目の前で仕上げるといった試験があります。そういうことをやりながらサービス技能の向上ということをやっています。私は去年と一昨年東北での試験の手伝いに仙台に行っていて、1 級の試験は東北ではできませんので、私は北海道で取りましたが 1 級は東京とか北海道のように大きなところでしかできないので、その時は専門学校生の方も含めて 2 級までの試験に 140 名くらい来て実地試験の審査を去年やりました。仙台の試験は新潟

までが範囲に含まれますので新潟の専門学校の生徒さんも来て仙台のホテルで行いました。では実際にどういふことをやるのかというのを皆さんにここで見てもらいたいと思います。私がやるのもいいのですが私よりも上手な当社のサービス技能検定 2 級を持っている佐々木千佳さんにやってもらいます。サービス技能の資格は私のほかに 1 級を持っているのが当社では松浦、原、高森の 3 人おり 2 級は佐々木さんのほかにもう一人おります。3 級は去年宴会の若い子がとりました。サービス技能の話ですが八戸プラザホテルの佐々木支配人さんにも良くしていただいておりプラザホテルさんグランドホテルさんともライバル会社ではありますがこの試験の練習など交流しながらやっております。実はグランドホテルの阿部さんという方が去年 1 級を取りましてホテル間でも行き来しながらサービス技能の向上に努めています。いろんな業種、建築士さんとかいろいろな資格がありますがサービスにもこのような資格があるということを知っていただきたいなと思いやらせていただきました。プロトコールも本当はまだあります。これが端折ってやりました。これで本日の卓話をおわります、ありがとうございました。(佐々木さんによるクレープシュゼットの実演の後美味しくいただきました)

