レポート

『骨の髄までホテルマン』刊行記念

フェヤーモントホテル時代の面々らが集まり 著者・加藤敬三氏を囲む会を開催

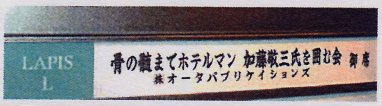
http://hotel.shimak.net/

2014年4月10日、ホテルニューオータニにて『骨の髄までホテルマン――Executive Hotel Officialは語る』の著者・加藤敬三氏を囲む会が行なわれた。

同氏のホテルマン人生の起点となった、フェヤーモントホテル。同ホテルを運営していた㈱小松ストアー代表取締役社長 小坂 敬氏、同じく同ホテルからキャリアをスタートさせた「Restaurant tateru yoshino」オーナーシェフ吉野 建氏ほか、跡見女子大学マネージメント学部教授 松坂 健氏（オフィス アト・ランダム代表）、帝京大学短期大学現代ビジネス学科教授 満野順一郎氏（NPO シニアマイスターネットワーク副理事長）、日本ホテルレストランコンサルタント協会 理事小原康裕氏、オフィスカズ代表 春口和彦氏らホテルレストラン業界に長らく携わってきた面々らが集結。さらに、執筆時にサポートをしたホテルニューオータニ・ビジネスサポートセンターのスタッフや、ご両親が加藤氏のキャリアにゆかりのあるご子息、そして加藤氏の知人・友人・親戚ら総勢30名がお祝いに駆けつけた。

小松氏は「戦後、ホテル業を手掛けることになりフェヤーモントホテルが誕生した。ホテルロゴもユニフォームも、スタッフ全員で考え決めたことを今でも鮮明に覚えている。手探りの中、スタッフと共に成長してきたからこそフェヤーモントホテルのDNAはいまも強くつながっていると感じる」と述べ、今回、参加意志はあるものの、やむをえず来場できなかった同志たちへの思いを込めた。

にわか同窓会のような盛り上がりをみせた同会では、全464ページに込められた加藤氏の思いと次世代へのメッセージに触発されたおのおのが、今後のホテル業界の課題と明るい未来談義に花を咲かせた。（取材・本誌 森下智美）



上京時に定宿としていた、ホテルニューオータニからも花束が贈呈された

㈱小松ストアー代表取締役社長 小坂 敬氏（左）と、加藤敬三氏。よどみなくあふれる懐かしい話は閉会までつきなかった

フェヤーモントホテル時代に料理の基礎を習得した、吉野 建シェフ（左）とは料理談義で場内をわかした

『骨の髄までホテルマン』の全イラストを担当した、しまかたさちこ氏（右）は、自身のフェイスブックに書き込みがあったフェヤーモントホテルにゆかりのある方々からのメッセージを紹介

開始前に来場者に配布する著書にサインを記す加藤氏

1970～90年代のホテル動向について加藤氏（中央）を囲んで語り合う、オフィスカズ代表 春口和彦氏（左）と跡見女子大学マネージメント学部教授 松坂 健氏