

平成 18 年 11 月

サ - ビスとは

所長 稲垣 一則

ある雑誌に「サ - ビスの名人列伝」という、各地の飲食店やらゴルフ場、理髪店といったいわゆるサ - ビス業のお店をピックアップした連載コラムがあります。今年の 9 月号には札幌の「すし善」という寿司店が取り上げられていました。私も年一回札幌に行く用事があり、人づてに「いいお店」との紹介で昨年初めて伺ったのがこの店でした。コラムに書かれていたご主人との出会いはなかったのですが、チ - フらしき板前さんに出して頂いた料理はとても新鮮で美味しく、また彼の軽妙なおしゃべりにつられての会話、仲間と楽しいひとときを過ごすことができました。その良さに、今年は前もって予約を入れ 7 月に行ってきましたが、そのあとにこの記事を目にしたとき、・・宜なるかな、といった思いでした。ちなみに現在、高級寿司店の殆どはカウンタ - の上からネタケ - スが取り払われて、付け場（というらしい）にネタ箱を埋め、職人の手元、手捌きが脚に見えるようになっていっているのですが、それはこの店が発祥と聞きました。

話は変わって、過日ゴルフに行ったときのこと。メンバ - コ - スでありながら年に数回しか行くことのないゴルフ場での出来事。三連休の最終日のため、道路が込む前に帰ろうと、プレイ終了後着替えもせず、同伴者とお茶を飲んで帰る、として精算を済ませてレストランへ・・・。20分後、バッグをもらい受け、自動車に向かいかけたとき、「アッ」ロッカ - に残した荷物を思いだし、既に精算しているためカ - ドキ - をフロントに渡してしまっていることに気づきました。気まずそうな顔をして受付に行くと、スタッフの女性はにっこりとして「キ - ですね」と言いながら、何と番号も聞かずしてキ - を私に渡すではありませんか。

当日は日曜日でエントリ - が多いいにもかかわらず、顔を見るだけで何をしようとしているか、そしてすばやくロッカ - キ - を聞かずして渡す、イヤ - これには参りました。これぞ「サ - ビス」の神髄。