

国際儀礼の基本講座 ～その1～

平成22年1月
地方連携推進室 杉田明子

海外のお客様を迎えて行うレセプションやセレモニー。ちょっと知っていれば悩まなくて済む「国際儀礼（プロトコール）の考え方」があります。そんな国際儀礼の基本をわかりやすく解説し、皆様と考えるコーナーとして、昨年から「プロトコールQ&A」を開設してまいりました。2010年からは新たなネーミングで、国際儀礼の基本をご案内したいと思います。

Q 海外からのお客様をお迎えした時、どのようなプログラムで迎えるのが適当でしょうか？

A 【ワンポイント・アドバイス】プロトコールの基本の1つは「おもてなしの心」といわれています。主催者の歓迎する心が一番大事ですが、「郷にいれば郷に従え」の諺にもあります様に、国や地域の特色を生かしたプログラムは海外からのお客様にも大変喜ばれます。

【解説】ここでは、マルチ(多数の国をお招きした場合)とバイ(1カ国のみお招きした場合)のプログラムの具体例を示しましょう。

今年の10月にタイで行われたASEAN+日本、ASEAN+3、そして東アジアサミットでは、参加した各国首脳配偶者プログラムが用意されました。タイ首相夫人が主催した行事は全部で3つ。宮殿視察、タイ料理デモンストレーションと料理教室、そして歓迎昼食会です。

宮殿視察では、建物の視察だけではなく、会場内では王族が着ていたドレスや写真の展示のほか、花で作った飾りや野菜・果物のカービング、染色やお香作り、子どもたちによる楽器演奏などの様々なデモンストレーションが行われていました。案内係の人が、これらの展示やデモンストレーションについて丁寧に説明を行いましたが、話の中にタイの伝統文化への誇りが感じられました。次に、場所を移動して近代的なホテルへ。ここでは、まず民族衣装に身を包んだタイのダンサー達が伝統舞踊で各国夫人を歓迎しました。その後、タイの新進気鋭の若手料理人によるタイ料理のデモンストレーションが行われました。参加した各国首脳夫人は、グリーンカレーとパッタイ(タイ風焼きそば)の実演を見ながら、目の前のポットやフライパンに分量の材料を入れ、それぞれの

料理を一緒に仕上げていきました。その後開催されたタイ首相夫人主催昼食会では、現代的にアレンジされたタイ料理が供され、タイの伝統と現代の融合を味わうひとときが提供されました。

同じく10月に、総理夫妻は韓国を訪問しました。青瓦台での大統領夫妻と総理夫妻の記念写真撮影、両夫人での懇談に続き、総理夫人は大統領夫人の案内で韓国伝統飲食研究所を視察しました。ここでは、宮廷料理や韓国の代表的な飲食物の展示を視察した後、料理研究家の手ほどきを受けながら、大統領夫人と総理夫人が並んでキムチを作りました。キムチ作りは材料の下ごしらえに手間がかかるため、事前にカットされた白菜の間にすでに混ぜ合わされた野菜や調味料などをはさんで形を整え、瓶につけ込む作業を行いました。その後再び青瓦台に戻って、大統領夫妻による総理夫妻への歓迎昼食会が催されました。

このように、おもてなしの方法は千差万別ですが、各国や地方の郷土料理でのおもてなし、伝統文化の紹介や観光場所への案内など、皆様が誇りとする文化や地方の代表的な場所を、海外のお客様にもぜひ楽しんでもらいたい、と思う気持ちがスタートです。皆様の知恵を絞って、どんなプログラムが喜ばれるか、工夫してみてはいかがでしょうか。