

清水均先生のご退職にあたって

To Commemorate Professor SHIMIZU, Hitoshi Retirement

原 仁司*

HARA, Hitoshi

清水均先生は、平成28（2016）年3月31日をもって、亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科をご退職されます。経営学部経営学科の中にホスピタリティ関連科目があった時代の、平成2（1990）年4月から現在にいたる26年間の長きにわたって、我が学部のホスピタリティ科目を支えていただきました。26年間といえは四半世紀以上。歴史を作っていたいただいと申し上げても誇張ではないと思えます。心より御礼申し上げます。

清水先生は、昭和46（1971）年3月に国際観光専門学校ホテル・レストラン経営学科をご卒業された後、株式会社万世に就職しておられます。その後、昭和49（1974）年にフランス料理銀座モンセニョールに入社され、マネージャーを務められます。昭和52（1977）年からは株式会社ブレーンでマーケティング部のディレクター兼プランナーを務められ、昭和59（1984）年4月に国際観光専門学校の講師に就任されました。そして、昭和63（1988）年1月、株式会社「食のプロジェクトドゥ」を設立、代表取締役を務められました。亜細

*本学経営学部長

亜大学には冒頭でも申し上げましたように平成2（1990）年4月からお務めをいただき、「ホスピタリティ演習」「フードサービス実務論」などの科目をご担当いただき、専攻設立後はゼミナールにおいて群を抜いた成果をあげてくださいました。未熟な学生たちをフードサービス業界に送り出していただき、かつ並々ならぬ感化と素養を与えていただきましたことに、深く感謝申し上げます。

社会活動としては、平成元（1989）年4月から現在にいたるまで、社団法人「日本フードサービス協会」の協力アドバイザーとしてご活躍され、平成17（2005）年には厚生労働省から「職業能力評価制度整備委員会」の外食産業座長を委託、平成21（2009）年には経済産業省から「外食産業店長の資格制度に関する作問」の統括委員を委託され、日本の外食産業に多大な貢献をなされました。そのご活躍が高く評価され、同年10月には社団法人「日本フードサービス協会」から協会創立35周年記念において貢献者として個人表彰を受けられました。

清水先生は、じつに磊落な笑顔が印象的で、周りの者に屈託を与えない方であると拝察申し上げておりましたが、のみならず実のある、誠のある方であるとも拝察しております。この間、接すること少なく、お話しする機会も少なかったことを残念に思います。実（中身）のある方である、というのはその著書の多さ、単著だけで10冊以上という事実（履歴）が証明しているように思われます。すべて食産業に関わるご著書で、自らの仕事への情熱と真剣さ、ひたむきさが伝わってきます。『ホスピタリティ・コーチング』（日経 BP 社）『フードサービス 攻めのメニュー戦略』『飲食店攻めの計数問題集』（商業界）『飲食店完全バイブル 150の鉄則』（日経レストラン編集部，共著）『店長必携フードサービス 攻めの計数』（商業界）等々、数多あるそのうちの多くが増刷されていることも、仕事内容の確かさを物語っています。

いつのことでしたか、おそらく3年前くらいかと思われていますが、清水先生が、自分のゼミの学生

たちが今年は全員フード産業の会社に就職できた（つまり送りこむことができた）、ということを実に嬉しそうに語っておられたのを憶えています。例の満面の笑みです。そのときの先生の自分の仕事への誇りと、学生への愛情、そして教育指導者としての責任というものを、確かに3つ合わせ持っておられる方だということ、痛感した覚えがあります。この人なら安心して学生たちを任せられる、掛け値なく、と。それゆえ先生が定年を前にお辞めになられるのは、本当に残念で仕方がありません。

「入れ物が無い両手で受ける」（放哉）、あるいは「ひょいと四国へ晴れきっている」（山頭火）、こんな句を先生には贈りたく感じます。

清水均先生、26年間、まことに有り難うございました。これからの先生のますますのご活躍とご健勝を、心より祈念申し上げます。

（平成28年1月吉日）