

# 成功と出世の食卓

## 鍋奉行になる前に知っておきたいこと

秋風が吹くと、鍋物が恋しい季節になりますね。居酒屋のメニュー表にも「鍋」の文字が躍り、宴会を開けば「鍋コース！」と叫ぶ幹事さんの声が聞こえてきます。

冬の鍋は、家族や少人数なら最高です！

地球温暖化防止にもなります

寄せ鍋、モツ鍋、すき焼き...多種多様な鍋の中で、どれを選ぼう。

鍋の前後のメニューは、どうしよう。

鍋奉行のあなたは、そんなことを考えているかもしれません。

でも、ちょっと待ってくださいね。

宴会に鍋物を選ぶときには、とても大きな落とし穴があるのです。



まず、仲居さんがいらして鍋の具材を入れたりタイミングを見計らって

取っていただけるお店ならともかく、そうでないお店は、誰かが鍋奉行をやらなければなりません。

自分がいるテーブルならともかく、大人数の場合は、全てのテーブルの鍋を取り仕切るわけにはいきません。

中には、具材を鍋に入れるタイミングが分からないという幹事さんもいらっしゃるでしょう。

「それぞれが、自分のタイミングで取れば良い」と思っても、鍋までお箸が届かない席の人もいます。上司が一番鍋に近い場合だってあるのです。

また、お酒が入ってくると無礼講になってしまって、自分の箸を鍋の中に入れる人がいますが、それを見て、食べられなくなってしまう人もいることでしょう。

手軽に見えて、案外難しいのが、「鍋」なのです。

数年前の話ですが、同じ居酒屋で宴会をしていた女性たちのところに、熱々の鍋が運ばれてきました。

「お鍋をお持ちしました」と運んできたフロアー係の方は声をかけたようですが、みんなおしゃべりに夢中で振り返りもしません。

その時、テーブルに鍋を置こうとした係の人が、座布団につまずいて鍋を女性の上に落としたのです。

鍋の熱い汁を背中から浴びた人、熱せられた鍋を手で受け止めてしまった人、飛び出したたくさんの具材が洋服の中に入ってしまった人などなど、それはそれはひどい有様でした。

結局、救急車が2台出動する大騒ぎとなり、宴会をしていたグループの人たちはもちろん、同じ店内の誰もが飲み会を続けることはできませんでした。

幹事が、幹事として最も気を配らなければならないのは、「楽しくお酒が飲めること」。そのためには、「安全が第一」であることを常に忘れてはなりません。

鍋奉行の腕を振るう前に、参加人数を確認しテーブルの配置や人の動きを考えながら「どうしても今日の宴会では鍋が必要なのか」を今一度考えてみてはいかがでしょうか。