



現在、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、クッキングプログラムは開講を見合わせております。みなさまが健康に過ごせるよう、レシピをご提供いただきました。

【材料】分量：2人分

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| • 豚ひき肉：150g         | • スパゲティー：200g |
| • 玉ねぎ：1/2個（100g）    | • 粉チーズ：適量     |
| • にんにく：1かけ          | ┌ コンソメ顆粒：小さじ1 |
| • パセリ：1g            | │ 砂糖：小さじ1/2   |
| • オリーブオイル：小さじ1      | │ 塩：小さじ1/4    |
| • トマトジュース（無塩）：150ml | └ こしょう：少々     |

【作り方】

1. 玉ねぎはみじん切りにする。耐熱容器に入れラップをして、600Wレンジで2分加熱する。
2. にんにくとパセリを粗みじん切りにする。
3. フライパンを弱火で熱して、オリーブオイルとにんにくを加えて炒める。香りが出てきたら中火にして豚ひき肉と〔1〕を加えて炒め、豚ひき肉がポロポロとなってきたらトマトジュースと〔A〕を加えてかき混ぜながら弱火で煮詰めて火を止める。
4. 鍋にたっぷりお湯を沸かし塩大さじ1（分量外）を加えスパゲティーを規定時間茹でザルに上げてオリーブオイル（分量外）をひと回し、混ぜ合わせる。
5. スパゲティーを器に盛り〔3〕をかけて、粉チーズとパセリをちらす。

電子レンジを使った調理時間10分の時短レシピです。トマトジュースで簡単に作れます。煮詰める際は水分が少し残るドロツとするくらいがbest。



レシピ提供：金子あきこ▶

【管理栄養士、節約美容料理研究家】

【すばすたちよだクラブ】スポーツ（運動）もスタディ（学習）もできる区立の会員制クラブ。詳細はこちらまで▶千代田区立スポーツセンター1階受付 9:00-21:00／毎月第3月曜休館（祝日の場合は翌平日） <https://www.spst-chiyoda.jp/program/>

シリーズ

## 千代田の学び人にあいたい vol.12

慶野 英里名さん [パラレルキャリア研究所代表]



前号の「学び人」ソーシャルバーPORTO オーナー／コアキナイ 代表の嶋田匠さん(左)からご紹介いただき、今回は、パラレルキャリア研究所代表の慶野 英里名さん(右)にお話を伺いました。



嶋田さんからのご質問「“個人と個人”とのつながり方は今後どのようになっていくと思いますか？」

社外でも個人の実績を作ればキャリアは作れるということに気づき、キャリアアップをテーマにしたイベントを開催するパラレルキャリア研究所を2018年に立ち上げました。千代田区でも各所でイベントを開催しています。副業ではなくパラレルキャリアと名乗っている理由は、金銭的利益の追求だけでなく、プロボノのような人の役に立つ活動もキャリアだと捉えているからです。収入、スキルアップ、生きがい、新しい人間関係など、パラレルキャリアによって得るものは人それぞれでいいと思います。また、地域とのつながりを生かさないとつまらないかなと。これからは地域のつながりの中で、周りの人の困りごとを解消していくという、個人と個人で仕事をすることもたくさん出てくると思います。千代田区はコミュニティやコワーキングスペースが増え、地域でイベントができる土壌があり、コミュニケーションもフラットに関われて、都会ゆえの風通しの良さがあります。実際に千代田区で開催したイベントでは、参加者と会場になったお店の方がつながったり、参加者とゲストがつながったりしてプロジェクトが生まれてきました。違うバックグラウンドの個人がつながり、そこで有機的な価値を出そうとすることが当たり前になる時代がくるのではないのでしょうか。その時に、全員がフラットな関係を保ち、文化の違いを許容する力や姿勢が求められると感じています。また主体性を持つことも大切です。そのためには、若い時から個人力を磨く訓練が必要なので、パラレルキャリア研究所ではイベントの参加者に個人力を磨く機会提供をしたいです。人生100年時代、会社を辞めてからの人生も長い。新しいことを始めるのに年齢制限なんてないので、何歳になっても学び挑戦する人が増えたらいいですね。

編集後記 ▶▶▶ DanDan編集室 太田

今年、帝国ホテルは130周年、九段生涯学習館は40周年を迎えました。何かを始めることも、続けることも、周囲の環境や支えがあってこそできることだと思います。人、地域と支え合い、つながり、つなげていきたいと改めて思いました。



### 開館40周年Year!

九段生涯学習館は今年度40周年を迎えます。そこで、今年度は3号にわたり、「生涯学習×つなぐ人」をテーマに、「過去：生涯学習をつなげてきた人」、「現在：生涯学習をつなげている人」、「未来：生涯学習をつなげていく人」を特集していきます。



今回は、130周年を迎える帝国ホテルを特集します。九段生涯学習館は、学び得たことを明日につないでいけるような生涯学習スタイルを目指しています。そこで、千代田区の大きな魅力の一つである帝国ホテルは、どのように130年という時を過ごしてきたのか、「つなげて」いくことの秘訣を伺います。

初

130th  
IMPERIAL HOTEL

帝国ホテル 初・発 ▶130周年の歴史の中で、帝国ホテルが「日本初」の取組みは多数あります。今では当たり前のサービスも、実は帝国ホテル発。時代背景とともに、新しいサービスを生み出してきました。

**ホテルウェディング**▶お仕度から挙式、披露宴、記念撮影までホテル内ですべてできるホテルウェディングも帝国ホテルが日本で初めて。写真(上)は1913年の披露宴の様子。

**ディナーショー**▶1966年、日本初のディナーショーが開催された会場も、帝国ホテル。当時はディナーショーという呼び名はなく「シアターレストラン」と呼ばれていた。

**バイキング**▶1958年8月1日に日本初のブフェレストラン「インベリアルバイキング」をオープン。誕生50周年となった2008年には、日本記念日協会より、8月1日を「バイキングの日」と認定。

**郵便局**▶1910年日本で初めてホテル内に郵便局を設置。初代郵便局長は当時の支配人。電話もメールもなく、海外からのお客様が旅行先から手紙を送ることが当たり前だった時代だからこそ。

**専属ジャズバンド**▶専属のジャズバンドを設置したことも帝国ホテルが日本初。

**ランドリー**▶帝国ホテルに洗濯部（現在のランドリー）ができたのは1911年。こちらも日本初・ホテル内ランドリー。

発

### もくじ

- ① 特集 | 帝国ホテル×生涯学習をつなげている人
- ② すばすたちよだクラブ 季節の彩りワンプレートごはん② | 時短！ミートソーススパゲティー
- ③ シリーズ | 千代田の学び人にあいたい 慶野 英里名さん [パラレルキャリア研究所代表]



千代田区立

九段生涯学習館

こころを育み 明日へつなぐ



# 帝国ホテル×生涯学習をつなげている人



## BATON TO THE FUTURE

九段生涯学習館では「ディスカバリー千代田」を掲げ、千代田区が発信する新しい魅力や技術・歴史を、地域に根付いた企業や文化施設と関わり、ふれ合いながら発見する講座を開講しています。今回は、千代田区を130年支えてきた帝国ホテルに取材形式で迫ります。帝国ホテル取締役執行役員 総務部長 古谷氏、ホテル事業統括部 広報課 支配人 山田氏にお話を伺いました。

帝国ホテル取締役  
執行役員  
総務部長

古谷さん▶



——130周年おめでとうございます。ここまで続いてきた秘訣をお聞かせください。

日比谷、千代田区、この地で産声を上げたという点が大きいと思います。1890年開業当時は明治23年、日本は先進国の仲間入りを目指していました。当時、海外からの賓客を国家としておもてなしするホテルが日本にはまだないという話から帝国ホテルができました。

初代会長は渋沢栄一です。渋沢栄一は、従業員に対して「丁寧におもてなしをすれば、みな日本を忘れずに、国に帰っても、一生日本を懐かしく思い出させることができる。皆さんはそういう素晴らしい仕事を担っている」という話をしたエピソードが残っています。その言葉は、今でも引き継がれ体現してきた、という歴史があります。

当社の理念は、一つは“国際的ベストホテルを目指す”ということです。日本の迎賓館として、これはスタートしたときからの我々の使命でもあります。もう一つは“生活と文化の向上に貢献する”です。大きくわけるとこの両面だと思います。

国際的ベストホテルという面では、今までも実際、海外からの賓客の方々にお泊りいただいています。もう一方の理念である、“生活と文化の向上に貢献する”という面はあまり表には出ていないように思われますが、理念にははっきりとうたっています。そのことも帝国ホテルの役割であり、その地盤となるのはまさにこの日比谷の、千代田区の地だと思っています。

そういった意味でも、やはり130年間この場所でホテル業として、地域に支えられながら、社会に支えられながら、続けてこられたということは一つ意義の深いことだと思います。

——千代田区にはどのような特徴を感じますか。

オープン当初から日本の中心でありまし、各国の賓客をお迎えするにあたって、皇居も近く、まさしく日本を代表する場所だと思います。

ホテルは建物自体が一つの都市空間で、そこに来る人々の集いの場となります。日比谷の周辺には、霞が関、丸の内、銀座があつて、なおかつエンターテインメントの街でもある。政治・経済・娯楽の中心地であり、人が混在するこの街に、最初にホテルを建てられたということは、本当に嬉しく思います。

——ホテル業だけではなく枠を広げていく取り組みを様々なさっていますが、それらの取り組みが生活と文化の向上というところとつながっているのですね。

そのように考えています。例えばバイキング形式のレストランは1958年帝国ホテルが発祥です。8月1日が開店記念日なので「バイキングの日」としています。コロナの影響で一時休業していましたが、今年はその日から新しい生活様式に対応した提供方法で営業を再開しました。お席でタブレットを使ったオーダーバイキング形式にしました。お客様が料理を選ぶと、調理を始め、テーブルまであたたかい作り立てをお持ちします。バイキングの醍醐味は維持しつつ、安心してご利用いただけるよう努めております。

——バイキングに限らず、世の中の流れに合わせてスタイルを変えつつ、130年運営してこられたのですね。

そういったアイデアについても、経営陣が方針を出すのではなく、従業員自らがお客様のことを考えてアイデアを出しています。時代に

合ったサービスを提供するアイデアが従業員から出るという点でも、一人一人に帝国ホテルの理念が浸透しているということだと思います。

企業理念について、会社としては使命だと捉えていますが、従業員の視点で見れば、働く上での志だと思います。自分が大好きな接客、ホテルの仕事を通して国際的ベストホテルを目指す会社で頑張っていくということと、自分も成長していく、自分のやった結果が近隣の人、帝国ホテルを訪れた人の感動になる。そういったことを通して生活や新しい食文化の提案に貢献していく役割を担う。そこに喜びを感じる事が、私たちの共通の志です。そのような考えが原点にあり、バイキングなども、どうしたらお客様が楽しめるか、知恵を出しています。

他にもホテルウェディングの始まりに関しては1923年に2代日本館、通称ライト館ができたときにさかのぼります。9月1日のオープニングセレモニーの日に関東大震災が起こり、用意した食事がそのまま周辺の方への炊き出しになったというエピソードも残されています。その時に東京界隈の神社がすべて焼失してしまいました。当時は結婚式といえば教会ではなく神社、仏閣で行うもの、もしくはご自宅の神棚に向かって結婚式を行うスタイルでした。ただ建物がすべて焼き払われてしまい、それでしたら神社をホテルの中に持ってこようという、当時の支配人が考えたサービスでした。実際持ってきてみたら、今までは外の神社で挙式して移動してホテルで披露宴というスタイルだったものが、ホテルで式を挙げて、そのまま披露宴をして、写真も撮れるというのはなんて便利なのだろう、と広まっていきました。東京の方々、周りの方々が結婚式を挙げられる場所がないという問題に対応したサービスから今では当たり前の「ホテルウェディング」という文化ができました。

——素晴らしいです。生活の基盤が揺らぐようなことは、今回の新型コロナウイルス感染症のことなど、たくさんあると思います。基盤が揺らぐ時こそ、その時々に応じた取り組みができるということは、やはり底力を感じます。

130年、激動の時代でした。その間社会の要請や、人々の生活の目線で何かできないかと取り組んできた、先人たちの知恵だと思います。地域の方々の受け入れ先ということですと、2011年の東日本大震災

がございました。帰宅困難者について、現場の従業員が自然と態勢を整えて受け入れができたということも一つ大きい出来事でした。関東大震災が起きたときにも、倒壊をまぬがれた帝国ホテルを避難所として使っていただいた歴史があります。奇しくも東日本大震災の際にも同じようになりました。もちろん復興のためのマニュアルを前から用意して、万が一の際にもどのように営業再開に向けて動くかという訓練もしていますが、いざというときの対応力が大切です。実際に従業員は水の提供、毛布の提供、朝もあたたかいスープを提供し、何十通という感謝の手紙が届きました。そのようなことも地域とともにホテルがあることの裏付けになるかと思います。現在は千代田区と帰宅困難者の受け入れ施設の契約を締結しています。万が一何かありましたら帝国ホテルはご協力したいと思っています。

また、千代田区のことでお話しますと、地域の方々とも日頃のコミュニケーションは大事だと思っていますし、内幸町の町会にも入り、街をあげての打ち水もリーダー的な存在になっています。今年は残念ながら中止しましたが、17団体集まって半被を着て打ち水をしています。「地域とともに」という考えは強いです。

帝国ホテルが130年を迎えられたことは、私たちが行ってきたことが、地域や社会から必要とされてきたからだと思います。感染症の影響がある中でも、今までの常連のお客様から励ましのお言葉をいただいております。先日「今本当に大変でつらいと思うけれど、帝国ホテルは日本の宝なのだ、だから頑張れ」というお言葉をいただきました。社会や皆さまの期待に応えられるよう頑張ろうと改めて思います。

国際的ベストホテルとして、ホテル業だけでなく、併せて環境、社会、災害対策も含め、社会に必要とされるようなホテルであり続けること。関東大震災のとき、東日本大震災のときのこともそうですし、バイキングをはじめたこと、結婚式のスタイルの変容、近隣の打ち水、身近なところから社会貢献を行ってまいります。

そのような意味では渋沢栄一の言葉は今でも生きています。帝国ホテルの理念である「国際的ベストホテルを目指す」とこと、「生活と文化の向上に深く貢献していく」こと。130年前の志と、今も目指していることは一致しています。

## THE 130TH YEAR ANNIVERSARY! THE 130TH YEAR ANNIVERSARY! THE 130TH YEAR ANNIVERSARY! THE 130TH YEAR ANNIVERSARY!

Since 1890



▲初代本館／外観



▲初代本館／談話室



▲現ロビー／シャンデリア



▲現ラウンジ／光の壁「黎明」



▲関東大震災時の有楽町（右奥が帝国ホテル）



▲現ロビー／装花

インタビューを経て 有事の際にも目の前の人に寄り添うことを大切に、130年もの間、地域を支えてきた“帝国ホテル”とそこで働く“人”の力を感じました。基盤を揺るがすような出来事に対しても、人と地域と乗り越えてきた帝国ホテルだからこそ、人々に求められる新しいサービスを生み出していくことができるのだと思いました。生涯学習を支える柱も、人と地域だと思います。未来に向けてアイデアを形にしていける帝国ホテルに、築き上げられてきたベストホテルの姿を見ることができました。