

## 科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 26 年 6 月 30 日現在

機関番号：32635

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2011～2013

課題番号：23530686

研究課題名(和文)オーラルヒストリーによる日本イタリア料理の産業史と労働史に関する研究

研究課題名(英文)Oral histories of Japan's Italian food business and the cooks

研究代表者

澤口 恵一 (SAWAGUCHI, Keiichi)

大正大学・人間学部・教授

研究者番号：50338597

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,300,000円、(間接経費) 990,000円

研究成果の概要(和文)：本研究の課題は、日本におけるイタリア料理産業が短期間に質・量の側面で発展をとげた要因を明らかにすることである。日本のイタリア料理店が質の高い料理を提供できるのは、コックの多くがイタリアで技術を修得しているためである。日本人によるイタリア料理研修が普及したのは80年代後半以降のことであった。80年代は、イタリア料理が世界的な脚光をあびた時期でもある。イタリアの外国人労働者の受入は次第に規制されていったが、イタリアのレストランにおける日本人の需要は高まった。本研究では、日本人コックのイタリアでの研修制度の確立と変容に焦点をあて、日本のイタリア料理産業における経路依存的な発展の特質を明らかにした。

研究成果の概要(英文)：The objective of this study is to clarify the background behind the rapid development of Italian restaurant business in Japan in both quality and quantity. The reason Italian restaurants in Japan provide food of such high quality can be attributed to the fact that many Japanese chefs acquire their skills in Italy. It became common from the late 80s onward for Japanese chefs to travel to Italy to learn the local cuisine. The 80s was a period in which the interest in Italian cuisine heightened among the Japanese population, and was also the period in which Italian haute cuisine came into the international spotlight. Thereafter, the acceptance of foreign workers in Italy became gradually regulated, but the demand for Japanese chefs in restaurant businesses in Italy has increased. This study explored the characteristics of a path-dependent development of Italian food business in Japan by focusing on the establishment and changes in the training system of Japanese chefs in Italy.

研究分野：社会学

科研費の分科・細目：社会学

キーワード：レストラン産業 サービス業 コック シェフ ゲストワーカー イタリア 移民 ライフコース

### 1. 研究開始当初の背景

(1)日本のイタリア料理店は1970年代以降質・量の両面において急速な発展をとげてきた。それ以前には体系的な発展を示さず、ホテルを中心とするフランス料理が支配的であったにもかかわらず、なぜイタリア料理が成長をとげることができたのだろうか。その要因を明らかにするためには、コック層の技術的訓練、日本とイタリアのネットワーク、野菜やワイン等の素材の生産・流通について総合的に明らかにする必要がある。

(2)現在日本人コックが数多くイタリアに渡航し現地のレストランで就労している。日本人の若手コックにとって、「修業」ともよばれるイタリアのレストランでの研修は、キャリアの達成上不可欠なものとして認識されている。事実、イタリアの各地の著名なレストランで日本人が雇用され、そのなかには不法就労をしている者も少なくない。彼らがどのように現地で訓練先をみつけどのような待遇を受けているのかを明らかにしようとした。

(3)イタリアで就労する日本人コックの大部分は1年以内に日本に帰国をして働くが、現地に5年以上にわたって長期滞在するコックも少なくない。彼らはゲストワーカーとして処遇されており、現地での地位はきわめて脆弱なものとなっている。外国人労働の規制が強化されつつあるなかで、どのように日本人コックが雇用先をみつけ定着をしていくのか、長期滞在者が現地開業をする可能性があるのかについても検討をした。

### 2. 研究の目的

(1)本研究の目的は日本におけるイタリア料理店の質的・量的両面における急速な発展はなぜ生じたのかを聞き取り調査によって明らかにすることである。レストランを中心とするイタリア料理ビジネスがひとつの産業として成立した過程を、そこに携わったキーパーソンのライフヒストリーから明らかにすることである。とりわけイタリア現地での研修制度の成立と実態に着目した。

(2)現地における研修の実態については、地域による差異と時代による変化を把握しようとした。イタリアは地域性がきわめて豊かであり、日本人が比較的多く働いている北部の地域と中部、南部との比較を行う必要がある。また外国人労働者への規制強化の過程、およびイタリアにおけるレストラン産業の趨勢も考慮にいれる必要がある。

(3)国内におけるイタリア料理の発展に関する資料は雑誌の記事や自伝などに限られ、得られる情報はきわめて断片的なものに限られている。異なる年代からオーラルヒストリーを収集し比較することによって、日本にお

けるコックのキャリアの変化とイタリアにおける訓練の変容過程を把握しようと試みた。

(4)日伊の間にはコック集団とその関係者による密接なネットワークが確立している。このネットワークの成立過程と変容を、日本のコック集団とイタリアのレストラン産業との互恵的關係に注目することにより明らかにしていく。

(5)レストラン産業やコック層はこれまでの国内の産業・労働研究ではほとんど注目されたことのない研究対象である。そのキャリア構造は他の産業にみられない特徴をもち、彼らは頻繁に就業先を変え、最終的には開業することを多くの者が希望している。これまで顧みられなかった労働者のキャリア構造をオーラルヒストリーから明らかにすることには重要な意義がある。製造業を中心とした大企業の従業員とは異なる労働者たちのライフコースを描くことにも意義がある。

### 3. 研究の方法

(1)日本国内で仕事をしている日本人のレストラン経営者、シェフ、コック層からの聞き取りを中心に一次的データを収集した。調査対象者は1960年代から2000年代の各年代で比較的長期にわたりイタリアで就業をしている人物を選択した。また東京のみならず地方都市で開業している人物も調査の対象とした。

(2)イタリアで長期にわたりレストランで就業している日本人を、イタリアの就業先に訪れて聞き取りを行った。イタリアで働く日本人コックは北部に集中しており、とりわけピエモンテ州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州に多い。また中部ではトスカーナ州が比較的多い。地域による多様性を把握するために、多くの州で調査を実施した(実際に調査を実施した地域はアオスタ州、ピエモンテ州、ロンバルディア州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州、トスカーナ州、ラツィオ州、シチリア州である)。主にイタリアでの調査では5年以上滞在している者を対象にインタビューを行った。現地で就労するコックの多くは男性であるが、女性にもインタビューを実施している。またわずかにいる現地で開業した日本人に対しても聞き取りを行った。

(3)料理関係者以外にも、国内でイタリア料理研修生を募集している組織の主催者、イタリア野菜の生産者、ワインのインポーター、長期にわたりイタリアで取材をしている日本人ジャーナリストなどから聞き取りを行った。

#### 4. 研究成果

(1)日本の本格的イタリア料理店は、第二次世界戦中に捕虜となったイタリア人コックが日本に定住し、戦後に開業をしたことよって誕生した。それ以前にもイタリア人が日本で開業をした事例（新潟に現存するホテル、イタリア軒の前身）や、イタリア料理がホテルのレストランで提供されていた事例などはみられるものの、現在の日本のイタリア料理店に及ぼした影響は限定的なものにすぎない。戦後日本で開業したイタリア人シェフは多くの日本人コックを育成し、イタリア料理産業のキーパーソンとの繋がりをもった。また日本のイタリア料理産業に初期に重要な役割を果たした人物は堀川春子である。戦前にイタリアに日本大使館のメイドとして赴任し現地の料理学んだのちに帰国した。いくつかのレストランで本格的なイタリアの料理を提供し、全国で講習会を開くなどしてイタリア料理の普及に貢献をした。ホテル産業の発展とともにその地位が確立されたフランス料理とは対照的に、日本のイタリア料理は、小規模な店舗を中心に発展を始めたのである。この他にも、70年代以前の日本には戦後アメリカを経由して伝えられ日本人の味覚や素材にあうようにアレンジが加えられたパスタやピッツァが存在していた。このため日本のイタリア料理は日本人にあうようにアレンジされた料理が支配的となった。そのために80年代まではイタリア本国の郷土料理を現地で学び提供しようとした日本人は、メディアを通じて自らの料理の正統性を強調する傾向があった。

(2)イタリア料理という文化生産を支えてきたのは、コック以外の多様な関係者による貢献が大きい。株式会社文流の西村暢夫氏、料理研究家の長本和子氏をはじめとするコック層以外の関係者が日本のイタリア料理の発展や浸透に貢献してきた。彼らは日本人の料理研修を開催し、料理に関する様々な著作を刊行し、イタリア料理を普及するために多くのイベントを開催してきた。

(3)時代の変化がイタリア料理の普及のタイミングと適合したことは、国内のイタリア料理の発展に重要な影響をもたらした。初期にイタリアの料理学校で調理技術を学んだ若者はオリンピックや大阪万博に啓発をされ海外志向をもった人々であった。1990年代のバブル崩壊の後に訪れたイタリア料理ブームの時代には、すでに多くの日本人コックがイタリア料理を本国で学んでいた。さらにイタリア野菜の国内生産が浸透したきっかけは、生産者の高齢化とバブルの崩壊後の商品の価格下落を受けて、一部の農家が軽量かつ高付加価値の野菜をつくらうとしたことによる。イタリアの産業史を考慮するうえで料理以外の面での社会変動とのタイミングは

きわめて重要である。

(4)日本人のためのイタリア料理研修は、西村暢夫が創業したイタリア書房が1969年にローマの国立職業訓練校(ENALC)で実施をしたものが最初である。同時に1960年代から1970年代にかけて初期の日本人コックがイタリアで料理を学び帰国後に日本で本格的なイタリア料理店を始めた。1980年代半ば以降になるとイタリアで就労する日本人コックの数が飛躍的に増えた。彼らの多くは不法滞在者ないしは不法就労者であった。1990年代以降、外国人労働の規制が強化されると、イタリアの調理師養成のための学校が日本人コックを受け入れるようになった。2000年代以降も日本人コックは数多く訓練のためにイタリアに渡航している。十分な技能とイタリア文化を理解した日本人コックがいたことがイタリア料理のブームの時代を支えたといえる。

(5)日本人コックの国際移動を支えた要因は日伊にわたるパーソナル・ネットワークの蓄積によるものである。1980年代後半には日本人コックが渡航する際に1つ目の就労先を日本人の上司や同僚から紹介されることが通常になった。イタリアにおける日本人コックの交流も強まり就業先の紹介などをしあう状況が確立された。イタリア料理のコックのなかでは、日本イタリア料理協会をはじめとする団体が確立されており、各種のイベントや勉強会での交流、子弟・友人同士のネットワークなどが密である。イタリア料理産業の発展はこうした自生的ネットワークによって推進されてきた。

(6)イタリア料理は郷土色が強く現地で学ぶ料理もまた就業先の地域によって大きく異なる。1980年代から1990年代にかけてイタリアに渡った日本人コックは各地の先端的なレストランを数多く渡り歩いた。外国人の就労が規制されるようになると、日本人のコックの就労先は地方に移り、外国人の管理が実質的に緩い地域で長期にわたって就労するコックが現れた。このことにより現地で実質的にシェフの立場を任され、長期にわたり就労する日本人も現れていった。

(7)1980年代はイタリアの料理が華々しい革新をとげた時期にあたる。その当時に技術の高い日本人コックが現地の厨房で就労したことはイタリアのレストラン経営者やシェフにとっても恩恵をもたらした。また料理専門学校が設置されている地域では、毎年一定数の日本人を受入ることは、地域振興につながるものであるとされた。日本人コックが多数受け入れられた背景には、イタリアの地域やレストラン産業との互恵的關係が成立したことによる。グローバリズムを背景とした二国間の自生的互恵關係として注目すべき

現象と言える。

(8)80年代から90年代にかけて、イタリアのシェフやレストラン経営者に日本人コックは、調理技術が高く、勤勉であり、献身的な労働力であるという評価が確立した。当時は日本人コックの多くは不法労働者であり、労働コストを抑えるうえでも魅力的な労働者であった。さらに、イタリアのレストラン産業の特性として、オンシーズンとオフシーズンの来客数が大きく異なり、多くのレストランがオフシーズンに1ヶ月程度の長期休業をすることがあげられる。オンシーズンにのみ雇用できる流動性の高さも日本人コックが広く受け入れられた要因のひとつである。

(9)日本人をこれまで多数受け入れてきた研修先は開業年の順に、株式会社文流の主催するトスカナ州のルッカ・イタリア料理学院（旧シエナ・イタリア料理学院）、ピエモンテ州にある外国人のための料理学校 ICIF、ピエモンテ州にあるロズミーニ・カレッジで行われている ICT 研修がある。いずれも現地の職業訓練の一環として研修生を受け入れる。いずれも日本側の窓口となる企業がイタリアの料理学校と提携をしつつ研修生を送り込むといった形で運営がされている。各研修機関ではレストラン研修前に2ヶ月程度の学校でのイタリア語の授業・ワインの製法などに関する講義・調理実習などが行われている。そしてその後10ヶ月程度現地でのレストラン研修を実施するというプログラムとなっている。レストランでの研修先は研修生と受入側のレストランの希望をふまえた上で研修機関が決定する。研修生にはこれらの機関を通じて学生ビザが与えられている。レストラン研修では通常の労働者と同じ業務を行っているが、研修生に対して給与は支給されない。

(10)2000年代以降専門店で数年間勤務したコックは、高い調理技術をもち上司や同僚のネットワークを活用し、授業料を必要とする料理学校の利用者は減少していった。対照的に、イタリア料理研修イタリアの参加者に専門店での調理を経験したことがない層が増えていった。主婦や異業種からの転業者がイタリアの料理学校を利用することにより、帰国後に開業しようとする需要が拡大したためである。そのため研修機関は日本の専門学校を対象とした数日で終了する短期研修を受け入れたり、1ヶ月程度の短期研修を受け入れたりするなどの対応をとっている。近年は1年におよぶ長期研修の参加者は減少傾向にある。研修を斡旋している日本側の窓口となっている企業の経営規模は零細であり、担当者の高齢化も進んでおり、イタリア料理研修事業の存続は岐路に立たされているといえる。

(11)1980年代から1990年代前半にかけては海外で技術を獲得した日本人コックを雇用したり出資したりする企業や個人は数多く存在した。しかし不況が続く日本において、国内のレストラン産業が飽和状態となり、出資をしてくれるパトロンを見つけることは困難となった。そのため長年イタリアで訓練をしたコックがその技術を活かして帰国後に開業することはかつてよりも困難になったのである。日本人コックの渡航はキャリア形成のために有利ではあるとされるが、イタリアで就労しても収入の面では国内よりも低い収入しか得ることはできず、帰国後の開業資金を確保することは困難である。またイタリア国内の飲食店で仕事をするうえではイタリア料理店に勤務するよりも日本料理店で勤務したほうがよりよい待遇が得られる。近年、日本のレストランでは客単価の低下が進み、カジュアルな形体の店舗が増えたために、現地で学んだ技術やレシピを活かすににくい状況が生じている。近年ではイタリア料理を学ぶコックにとってイタリアで長年にわたり学ぶことによる威信となっても、経済的な面では利点がないという状況が生じているのである。

(12)男性の日本人コックは言語の問題もあり、イタリア人との親密な関係を築ける人物は決して多いとはいえない。また築けたとしてもそのネットワークの範囲は同僚やシェフといった料理関係者にとどまる。この点が彼らの現地での社会的地位の達成を困難にしている一つの要因である。一方女性コックはイタリア人のシェフやレストラン経営者と結婚や同棲関係になる機会に恵まれている。結果的にコックを辞め現地で子育てをする女性もいる。イタリアは女性シェフが多数いるのとは対照的に日本のレストランの職場は男性中心主義的であり、女性のキャリア達成は困難である。ジェンダーと厨房における文化という面でもレストラン・ワーカーの国際移動はきわめて興味深い研究対象である。

(13)日本に帰国をしても技術を活かせないと考える長期滞在者が日本に帰国しにくい状況も生まれている。イタリアで評価を確立した日本人コックやソムリエのなかには、現地で就業しつづけることを選択しようとしている者もいる。しかしリーマンショック、ユーロ危機を経て、このためイタリアのレストラン産業も不況下にある。イタリアで働く日本人の雇用も厳しい状況におかれている。またイタリアで開業するには、地域ごとに総量が規制されている経営権を獲得することが必要であり、レストラン経営者としての講習を受けなければならない。資金の融資も困難であり、そのため日本人が独立開業することはきわめて稀である。フランスでは多くの日本人シェフが開業し評価を確立してい

ることをみても、イタリアにおいて日本人シェフが開業をした事例がきわめて少ないということについては、フランスとの比較を今後試みる必要がある。

(14)日本人の長期滞在者が帰国をすることになる典型的なきっかけは、交際相手との結婚や両親の健康上の問題といった家族要因である。イタリアでの就業経験が長いコックは、日本人の経営者層にとって、日本の市場や労働環境に適応しにくい傾向にあるとみられている。長期滞在者を雇用することを、経営者が避ける傾向もある。長期滞在者はイタリアの習慣や嗜好を重視するため、日本のマーケットに適応しにくい傾向があると考えているからである。そのため長期間日本を離れていた長期滞在者が国内のイタリア料理店で就業先を見つけることは容易なことではない。一方で長期滞在者が独立開業のための資金を用意することは一般に困難であり、開業にいたるためには家族や親族などの資金的援助を受けることが通常である。

#### 5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

〔雑誌論文〕(計 1 件)

澤口恵一「日本におけるイタリア料理の産業史とコックのライフヒストリー研究：その序論的考察」大正大学研究紀要 97 輯,2011,154-143.<https://tais.repo.nii.ac.jp> (査読なし)。

〔学会発表〕(計 3 件)

澤口恵一「北部イタリアの日本人ゲストワーカー」日本社会学会大会での報告,慶應義塾大学,2013年10月12日。

澤口恵一”Japanese Cooks in Italy: The institutionalization of Overseas Training in the 1980s and 1990s”.上智大学でのワークショップ”Traveling Cuisine”における報告,2013年6月22日。

澤口恵一「日本イタリア料理産業における現地研修の制度化」日本社会学会大会での報告、名古屋大学,2010年11月6日。

〔その他〕

ホームページ等

澤口恵一「イタリア料理修業をこえて」辻調グループ新宿事務所での講演,2012年10月18日。

#### 6. 研究組織

(1)研究代表者

澤口 恵一 (SAWAGUCHI Keiichi) 大正大学・人間学部・教授

研究者番号：50338597

(2)研究分担者

( )

研究者番号：

(3)連携研究者

( )

研究者番号：