

平成 30 年 6 月 22 日現在

機関番号：32635

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2014～2017

課題番号：26380700

研究課題名(和文) 日本西洋料理の発展経路とレストランワーカーの労働史

研究課題名(英文) The Developmental Pathways of European Cuisines in Japan and the Labour Histories of Restaurant Workers

研究代表者

澤口 恵一 (Sawaguchi, Keiichi)

大正大学・心理社会学部・教授

研究者番号：50338597

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,000,000円

研究成果の概要(和文)：本研究は日本の西洋料理の発展経路について史料とオーラルヒストリーの収集によって比較研究をすることを目的とした。日本人シェフによるフランス、イタリア、スペインの料理をめぐる組織フィールドの発展について、能力形成システムの制度化、同業者間の自生的なネットワーク、シェフのアイデンティティと戦略的自己呈示、欧州における日本人コックの需要と供給に焦点をあてて分析を行った。日本における西洋料理の組織フィールドは、各国の外国人労働者政策、地域特性、ガストロノミーの趨勢の影響を受けながら発展をとげてきた。本研究ではこれらの組織フィールドの発展経路における一般性と固有性について考察した。

研究成果の概要(英文)：This study aimed to make a comparative research on the developmental pathways of European cuisine in Japan with the documents and the oral histories of the restaurant workers. The organizational fields of French, Italian, and Spanish culinary by the Japanese chefs had been analyzed by focusing on the institutionalization of skill formation system, the spontaneous networks of the cooks, their identity and the strategic presentation of the chefs, and the demand and the supply of the Japanese cooks in these countries.

The organizational fields of Japan's European cuisines have been evolved under the influence of multiple contexts, such as the governmental policies on foreign workers, the regional characteristics, and the trends of gastronomy in each country. This study considered the uniqueness and the generality of the developmental pathways among these fields.

研究分野：食の社会学、ライフコース研究、産業社会学

キーワード：国際移動 レストラン産業 キャリア形成 西洋料理 イタリア フランス スペイン 組織フィールド

1. 研究開始当初の背景

(1) 米国と欧州を中心に食の社会学的研究は、この 20 年に飛躍的な発展を遂げ重要性を増してきた。しかしながら、サービス業に就労する人々のキャリア構造に関する体系的な研究は我が国では乏しい状況が続いている。申請者は 2010 年から 4 年間にわたるイタリア料理に関わるレストランワーカーへのインタビューを通じて、1980 年代に入るまでは日本においてはごく僅かにしかみることでできなかった本格的イタリア料理が、なぜ質量の面で飛躍的な発展をとげたのかを明らかにしてきた。コック集団におけるイタリアへの国際移動と現地就業の制度化という点に着目して、それらの時代による変遷とコックのキャリア構造に生じた諸課題について論じてきた。そして、その発展が料理人と料理人以外のエージェント、日本人コック集団の自生的なネットワーク、イタリアにおけるレストラン産業の動向、外国人労働者の需要と規制、イタリア州やコムーネによる地域振興策といった要因が相互に複雑に連関しあいながら促されていたことを明らかにした。そしてコック集団やレストラン産業の発展を支える人材や組織の生態学的環境の発展を組織フィールドの概念をもちいながら分析することを試みてきた。

(2) 申請者は、その成果を発表するなかで、この経路依存的な発展経路が、どの程度固有性と一般性をもっているのかを、他の西洋料理との比較をしながら明らかにする必要性を痛感させられた。とりわけ日本におけるフランス料理の組織フィールドは、イタリア料理のそれをはるかにしのぐ長い歴史をもち、質量ともに分厚い有能な人材を産み出し、濃密な同業者のネットワークを構築してきた。また 2000 年以降はスペイン料理が世界の高級料理の注目を集め、その創造性は国という枠組みを超えた新しい料理の創造にシェフ集団を駆り立てている。

(3) 近年フランスでは日本人シェフの独立開業が盛んに行われている。自営業層への上昇移動は従来フィールドとしていたイタリアにおいては極めて稀であり、この相違を生む要因について分析をすることはイタリアを対象としたフィールドワークの分析を行ううえでも重要な課題となっていた。

2. 研究の目的

(1) 本研究では、国内の西洋料理の発展経路を明治期から現代までにいたる、より長い時間のスパンでとらえ、従来対象としてこなかったフランス料理、スペイン料理も対象としつつ、各国料理の発展経路を明らかにすることを目的とした。

(2) 本研究の主たる関心はフランス、イタリア、

スペイン料理の生産に従事するレストランワーカーの集団がいかにして、料理を生産する技術・資源を体系的に獲得し、持続させてきたのかを明らかにすることである。

社会科学の領域では彼らは階層的にはノンエリート層であり比較的 low賃金の熟練労働者層として位置づけられてきた。

しかし、彼らへの聞き取りをすると、彼らはレストランワーカーとしての専門技術をもつ同業者集団への強い帰属意識をもち、同業者との濃密なネットワークをもち、コックとしての職業アイデンティティを形成していることに気づかされる。これらの資源が国内の西欧料理の発展経路に大きく貢献しており長い時間をかけて培われた資源が料理産業の基盤となっていることがうかがわれた。

(3) そこで申請者は、①能力形成システムの制度化、②パーソナル・ネットワークの蓄積、③料理人のアイデンティティと戦略的自己呈示、④欧州における日本人コックの需要と地位を中心軸として、各国の比較をしつつ西欧料理のフィールドの発展経路を分析することを試みた。

研究開始当初は、能力形成システムの制度化については、フランス料理がもっとも進んでおりイタリア料理がそれに次いで体系化が進んでおりスペインに関しては制度化以前の状況であると考えられた。

ネットワークの蓄積についてはイタリアがもっとも進んでおり、フランスがそれに次ぐがスペインについては低い水準にとどまっていると予想された。また、アイデンティティと戦略的自己提示については、スペイン料理についてはバスク料理としてのアイデンティティが強く示され、国家としてのアイデンティティが強く示されるフランス料理との相違がみられると予想された。

欧州における日本人コックの地位や待遇については予備的な情報がなく結果を予想することは困難であるが、日本人が独立開業した事例はフランスにおいてもっとも多いと想定された。その要因については研究開始当初は不明であった。

3. 研究の方法

(1) まず雑誌記事の閲覧とデータベース化をすることによって、国内の西欧料理の変遷を把握した。戦前期、1960 年代以前のフランス料理の動向については司厨士協会による資料や代表的シェフの自伝や評伝を収集・閲覧した。

対象とした文献は、国内でもっとも長く刊行されている『専門料理』をはじめ他 2 誌を含む専門誌である。ならびに、ガイドブックの閲覧とデータベース化をすることで代表的なレストランの変遷や地理的分布について把握するとともにインタビューに必要な基礎知識を得た。

(2) これらの基本的な情報を手がかりとして、1970年代以降の動向については、オーラル・ヒストリーによるデータの収集を行った。これらは主としてレストラン経営者層への国内でのインタビュー、国外へのインタビューに分類される。国内でのインタビューは、フランス料理、スペイン料理ともに60代～70代であり、戦後もっとも早期に海外渡航をした人々である。国外でのインタビューは、現地で長年就業し著しい業績をあげているシェフや現地開業をしたシェフを中心に行われた。彼らでなければ長年にわたる日本人コックの雇用環境やレストラン産業の趨勢、現地の外国人労働者政策の影響については語り得ないからである。国外でのインタビューは、フランス、スペインにおいて開業した日本人経営の店舗への視察とともにいった。

(3) この他、コック集団のネットワークやアイデンティティ、ガストロノミーの趨勢を把握すべく、国内・国外で行われた各種のイベントや、日本人の海外での技術修得において重要な拠点と考えられる料理学校への視察を実施した。具体的には函館で開催された「世界料理学会」への参加、多くの海外渡航者を輩出している調理師専門学校への視察やその教職員からの聞き取りを実施した。この他、リヨン近郊の辻調グループのフランス校、スペインのサンセバスチャンにあるルイス・イリサール料理学校とバスク・クリナリー・センターへの視察を実施した。

(4) フランスでの調査地は日本人コックの欧州での就業形態や地位、そしてキャリア形成の方法は、地域による相違が大きいことが予想された。そのため日本人が数多く就業し独立開業をしている代表的な地域を調査対象地とした。具体的にはフランスの対象地は、パリ、リヨン、ニース、ボルドーである。スペインはサンセバスチャンを中心とするバスク地方である。スペインでの調査地は日本人コックが継続的に就業の拠点とてきた地域は限られるため、サンセバスチャンとその近郊のみを対象地とした。またレストラン産業の集積地として重要なバルセロナ、マドリードを対象とした視察を行った。

(5) 2017年度には当初の計画にはなかったが、イタリアにおける日本人コックの就業に構造的な変化が生じていることが予想されたため、現状を確認するために、ローマ、北部イタリアを訪問し、現地のインフォーマントからの聞き取りを実施した。

4. 研究成果

(1) 2014年度には信頼性の高い資料を中心に読み込みを実施していった。その他、とりわけシェフや評論家による自伝や伝記的資料は、社会科学的な資料として利用できるもの

が多数あることがあきらかとなった。辻調グループ校の教職員の協力のもと日本のフランス料理の歴史において注視すべき資料やインフォーマントについて情報を得ることができた。

(2) 2015年2月にリヨン近郊にある辻調フランス校への視察を実施した。訪問先のシャトー・レクレール校は1980年に開校し、技術とともに文化統合を重視した教育を行ってきたことを確認することができた。現地の職員への聞き取りから、日本人の技術については開講当初から定評があり、近年北欧やオセアニアの研修生もフランスの料理店で増えているものの、労働者としての日本人コックの評価は現在も高いことが明らかにできた。

(3) 2015年2月にリヨン、パリで現地開業者を中心としたインタビューを実施した。フランスのレストラン産業における日本人コックの需要、コックからシェフ層への上昇移動、フランス人・日本人シェフ層の現地でのサポート・ネットワーク、現地開業の方法について実態を明らかにすることができた。若い日本人コックを労働者として導き入れるルートとしてフランスではイタリアにないワーキングホリデー制度が活用されていることが明らかとなった。

(4) 2016年には調査地をニースに広げることで、パリ、リヨンに加えて若年層の独立者が集中しているニースを加えた。3地点では、レストランの経営環境、顧客にもとめられる料理は大きく異なる。独立開業者・長期滞在者とのネットワークのあり方も地域による違いが認められた。リヨンでは独立開業者の年齢が近く、まだ独立開業者が少ないこともあり、比較的密な日本人のネットワークが機能していた。ニースではイタリア北部の日本人レストランワーカーとも交流があることが確認された。

(5) 2016年までの国内国外での聞き取りにより、イタリアにおける開業数が乏しいことは、社会的ネットワークの密度、社会的契約における信頼の希薄さ、ガストロノミーの受容度の弱さ、レストラン産業全体の経営環境の悪化などが影響していることが明らかとなった。

(6) 2016年以降はフランスでのインタビューにおいて、50代、60代のシェフからの聞き取りを重視した。結果として、シェフたちの志向する料理、独立開業前のキャリア、独立時の協力者等には渡航年コーホートによる大きな相違をうかびあがらせることができた。比較的高齢のシェフは伝統的なフランス料理の体系を崩さないことを重視しているが、若手の独立者はガストロノミーのグローバル性を重視しており、フランス料理の伝統を重視する傾向は弱い。また従来の伝統的なフランス

料理で重視されてきた素材や調理法は、現代の若い顧客には次第に受け入れられなくなっている傾向も確認された。法的規制により労働時間が短いために、伝統的なフランス料理の調理法が忌避されるようになってきていることに日本人シェフが危機感を感じていることが明らかとなった。

(7)2016 年度からスペインをフィールドとした聞き取りを実施した。10 月にはバスク地方サンセバスチャンに滞在し現地に長期滞在する日本人に聞き取りを行うことができた。また2月にはサンセバスチャンに再訪し日本人も在籍したことのある2つの料理学校に視察と聞き取りを行い、マドリッド、オビエド、バルセロナを訪問し現地のレストラン産業の視察を行うことができた。日本人のレストランワーカーが多く就業する地域は、美食の地として知られるバスク地方である。長期就労者は滞在資格の取得が困難であることや、調理技術の習得の必要上、フランスやイタリアのように多くはない。バスク地方で現在就労している料理人に限定すると数人程度にとどまる。日本人の就労者を継続的に雇用してきたレストランはごく一部の店舗に限られる。なおサンセバスチャンの料理学校には日本人が20人程度在籍していたが、多くは帰国しごくわずかながら現地で開業している者がいる。近年日本人の就業者はスペインではピーク時(2000年~2010年)にくらべて減少しており、滞在期間が短く地理的分布も拡散しているために、日本人コックによるネットワークはフランスやイタリアに比べて明らかに希薄であることがわかった。

(8)2017 年度には国内での文献収集と聞き取り、イタリア、フランスへの訪問を通じて、直近におけるフランスにおける日本人シェフの開業を促進している要因と、イタリアの日本人コックの需要について把握した。フランスの日本人シェフの開業は加速度的に進んでおり、レストランの開業への障壁は日本人シェフ層にとって高いものではなくなっている。一方イタリアでは依然として自営業層への上昇移動は困難であり、長期就業者は近年人気を集める和食店の統括シェフとして雇用される傾向が確認された。またフランス、イタリア両国において、日本人の若いコックは不足傾向にあり、技術面においても日本人コックの需要もまたかつてほど求められていない傾向が浮かび上がった。また新たにボルドーを調査地とすることにより、料理人としての実績や評価よりも、生活環境やライフスタイルを重視するシェフ層の存在が確認された。また中国人経営者との交流が上昇移動のための重要な社会関係資本となることが浮かび上がってきた。このことからフランス国内に限っても、経営者層に上昇移動をする日本人のアイデンティティや雇用環

境、活用できる資源は大いに異なっていることがわかった。

(9)①の能力形成システムの制度化については、フランスには近代国家に不可欠な文化表象として国家や実業家が明治期から積極的な導入と人材育成を行ってきた歴史がある。戦後にも早くから、ホテル産業、調理師専門学校が重要なエージェントとなりフランス料理界との交流を深め、多くの日本人コック層の国際移動を促してきた。制度と日仏の料理関係者のネットワークにより、多くの若いコックが安定的にフランスで学べる環境が現在も維持されている。国内イタリア料理では料理を専門としない実業家やイタリアの地域振興活動家が強い影響力を持ちながら、料理人とともに1980年代以降からイタリア料理の振興を行ってきた歴史をもつ。イタリアでは日本人が学べる料理学校が存在しているが現地での外国人労働者への規制が強まり国内でも若いシェフ層のキャリア達成が困難となるなか、近年イタリアで学ぶ日本人は減少する傾向がみられる。日本人スペイン料理が注目された歴史はまだ浅く、スペイン料理の能力形成システムは制度化以前の段階にある。

(10)②のパーソナル・ネットワークの蓄積については、フランスにおいては日本人(日仏両国)およびフランス人の料理人に濃密なネットワークが存在していることが確認できた。イタリアの料理人にも同様の分厚いネットワークが存在していることが明らかになっている。一方スペイン料理については日本人コックのネットワークはそれほど密なものではないことが確認できた。現地のシェフ層とのネットワークも限定的なものとなっている。

(11)③のアイデンティティと戦略的自己呈示においては、フランスは現在もフランス料理という文化表象を再生産していることに強い誇りを感じるシェフ層が多い。ガストロノミー領域においてフランス料理のアイデンティティが揺らいではいるが、フランス料理の伝統に根ざした料理を志向する傾向がみられる。イタリア料理においては地方料理の伝統を吸収し守ろうというアイデンティティが中心であり現地や日本の顧客にもその傾向がみられる。スペインのバスク地方においては創作性・革新性にあふれた料理を創造する志向が強く、バスク地方の伝統への志向性は強いが、スペインという国家への帰属意識は日本人シェフ層にも感じられなかった。パリで開業している日本人シェフには、パリへの愛着はないがビジネスの拠点としての魅力からパリで開業をしたと複数の人物が述べていたのに対して、フランスのその他の地域では地元への愛着や交友関係から現地で開業をしたと語るシェフが多かった。

(12)④の日本人コックの労働力としての需要はフランス、イタリアにおいても以前ほど高いものではなくなりつつあるが、以前として有能な日本人シェフへの期待は強い。スペインバスク地方においては中南米系のスペイン語圏から移民労働力の需要が根強く、もとより日本人労働者への潜在的需要は乏しい。

自営業層への移動はフランスにおいてはパリ、リヨンなどの地域で近年盛んに行われており、高い評価を現地人から与えられているレストランが多数ある。イタリアにおいては日本人による開業はごくわずかながら行われているものの閉店となる店舗が多く、日本人のイタリアレストランは現地において存在感をもつてはいない。わずかながら現地のガイドブックで高い評価を得ている店舗があるにとどまる。スペイン、バスク地方では近年独立開業をする日本人シェフが現われはじめたところであるが、現地で長期就業する日本人は少なく、今後開業が一般化していく可能性は乏しい。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計1件)

①澤口 恵一, 「組織フィールドの生成と非専門家による貢献」『大正大学研究紀要』101 輯, 2016, 査読無, pp. 236-225,
<http://id.nii.ac.jp/1139/00000707/>

〔学会発表〕(計1件)

①澤口 恵一, 「グローバリゼーションと外国人労働者のキャリア達成: フランスの日本人レストラン経営者の事例から」日本社会学会, 2015. 9. 19, 於・早稲田大学戸山キャンパス(東京都),
<http://www.gakkai.ne.jp/jss/research/88/con88.html>

〔図書〕(計2件)

① Rossella Ceccarini and Keiichi Sawaguchi, "Italian cuisine in Japan and the power of networking among cooks", Juergen Martschukat and Bryant Simon eds. "Food, Power and Agency", Bloomsbury USA Academic, 2017, pp. 37-55, 全 203 頁.

②澤口 恵一「なぜ日本人シェフはフランスで開業ができたのかーガストロノミーの組織フィールドにおけるキャリアの生成ー」岩上真珠・池岡義孝・大久保孝治編『変容する社会と社会学-家族・ライフコース・地域社会-』, 2017, 学文社, pp198-221, 全 315 頁.

6. 研究組織

(1) 研究代表者

澤口 恵一 (SAWAGUCHI, Keiichi)
大正大学・心理社会学部・教授