

中国・上海で働く日本人すし職人の職業キャリア ——海外における独立可能性を中心に——

名古屋大学大学院 王 昊凡 (おう こうはん)

目的

すし文化の消費は世界中に広がっており、欧米先進国のみならず、アジアなど新興国でもみられるようになった。それに伴い、多くの日本人すし職人がその熟練の技能をかわれ、海外で働くようになっていく。本報告では、そのようなすし職人の職業キャリアに着目し、彼らの上昇可能性を論じる。

周知のように、すし職人は徒弟制にもとづいて熟練の技能を向上させ、独立すなわち個人事業主になることで、経済的・社会的上昇を果たす職業キャリアがあった。しかし、日本国内では、開業コストの高騰や不景気・デフレ経済などの要因により、独立が困難となっている。では、海外で働くことは、彼らの上昇、その到達点としての独立につながるのだろうか。

方法

中国・上海のすし店で働く日本人職人を研究対象とする。上海では2005年から日本産鮮魚の輸入が始まり、すしを専門的に提供する小規模経営の店舗が登場した。これらのすし店は日本企業の駐在員や都市新中間層の中国人などを顧客としている。とくにこの2、3年には客単価1,000元(約15,000円)以上の高級店が相次いで出店された。

報告で用いるデータは、上海で働く日本人すし職人などのすし業関係者へのヒアリングに基づく。まず上海のすし店を概観する。次に、日本人すし職人がどのような経緯によって海外で就職するのか論じる。そして、日本人すし職人の仕事内容と、オーナーや中国人調理人、フロアスタッフ等の関係者との関係の特徴を明らかにする。

結果

日本人すし職人が海外で仕事を見つける機会は、直接オーナーに誘われる場合と、職人ネットワークによる仲介が主である。彼らの基本的な仕事は調理と接客である。ところが、上海にはすし店を運営する上で様々な障害がある。例えば、日本と比べて魚の種類が少なく、鮮度もよくない。また、日本とは米や水の質が異なるという。そのため、単に調理・接客のみを行えばよいというわけではなく、こうした障害を熟練の技能を用いて解決することが、日本人すし職人の重要な仕事となっている。また、中国人調理人やフロアスタッフの採用や教育も任されている。つまり、店舗の運営全般をオーナーから任されているのである。一方、経理業務、職人のビザ取得や店舗営業関係など行政との折衝は、日本人すし職人の仕事ではない。

店舗の運営全般を担うがゆえに、彼らはオーナーと意見を相違することがある。また、客や職人仲間から給与のよい仕事に誘われることもあり、これらの場合に彼らが転職することは一般的である。転職後も仕事内容や権限に大きな変化はなく、経理や行政との折衝を除いた、店舗の運営全般を担うこととなる。転職は上海市内のみならず、中国国内の他都市、シンガポールなど他国になることもある。日本に帰国し、再び日本のすし店で働く計画をもつ職人もいた。

結論

海外で働く日本人すし職人は、その熟練技能を活用する機会に恵まれ、顧客に「自分らしさ」を示すことが出来る。また、メニュー作成や人事の面で権限をもつ。しかし、経理などの側面から見れば被雇用者の立場に置かれたままであり、転職を繰り返したとしても、そこから抜け出すことが出来るわけではない。擬似的独立という状態にとどまっているのである。