

中国上海の寿司店における職人的技能の伝承：徒弟制の「ローカル化」に着目して

名古屋芸術大学 王昊凡（おうこうはん）

目的

本報告では、上海の寿司店を事例に、日本国外の寿司店内で職人的技能がどのようにして伝承されていくかについて論じる。ヒト・カネ・モノの国境を超える移動が増加するグローバル化は、食という人間にとってもっとも基礎的な要素の一つをも巻き込んでいる。それに関する社会学的研究として、例えばG.リッツァがマクドナルドを観察対象としたように、巨大なチェーン組織を統制する多国籍企業の「合理的」店舗運営に着目してきた。しかし実際には中小規模資本によるものが多いこと、どのような企業であれ食材の腐敗や寄生虫の汚染など食品劣化問題に直面してしまうことをふまえると、既存研究は食のグローバル化をじゅうぶん理解しているとは言い難い。

日本国外の寿司店は1960年代以降増加し続け、今や5万軒あると推計される。これらの寿司店は巨大多国籍企業が主たる担い手ではないといわれ、そのことはリッツァも認めるところである。本報告で題材とする上海市内の寿司店も、314軒のうち約5分の4がそれぞれ独自に店舗運営をしている。これらの寿司店は2004年以降に登場したもので、約10年で250軒以上増えた計算になる。

これらの寿司店では日本を起源とする職人的技能を伝承することで、安定した店舗運営を可能にしていることが、報告者のこれまでの調査・研究で判明した。ただ、日本人寿司職人から中国人料理人への技能伝承は、言語や雇用慣行の違い、寿司文化の理解などを考慮すると、決して容易なことではないはずだ。にもかかわらず、何らかの形の師弟関係がつくられ、何らかの技能が伝承され、それに依拠する店舗運営をする寿司店が急増し得たのは、なぜだろうか。

方法

報告者は2013年より断続的に上海でフィールド調査を行っており、本報告では寿司職人や出資者へのヒアリング調査、寿司店で観察で得られたデータを用いる。観察項目として①師弟関係の形成、②伝承されようとしている技能の内容、③伝承をする具体的な方法、の3つを設け、高級寿司店（日本人—中国人の師弟関係）と大衆寿司店（中国人どうしの師弟関係）に分けて論じる。

結果

高級寿司店では①日本人料理長が中国人弟子に長時間労働と「真剣さ」を求めるが、多くの場合は叶わず妥協する。一方で中国人弟子は農民出身の出稼ぎ者であり高い給与を得ようとし、簡単な日本語とともに「日本人のあしらい方」を身に付けていく。両者の調整によって師弟関係が形成されていく。②日本人料理長は上海の魚介仕入れ状況や消費者の需要に合わせて用いる技能の再編に試行錯誤する。③それを仕事に見よう見まね・繰り返し訓練によって伝承しようとするが、店舗運営に「必要不可欠な技能」を積極的に教える一方で「本人のための教育」は消極的である。中国人弟子からみれば、「真剣さ」や「真面目さ」を呈示することでより多くの技能を学ぶことができる。また料理長の試行錯誤を観察するなかで「オリジナリティ」の重要さに気づく——なお、料理長が中国人弟子に「オリジナリティ」を求めたことはない。

高級寿司店で技能を学んだ中国人寿司職人の一部が「独立」し、大衆寿司店の料理長となる。彼らは自らの店で中国人弟子をとるが、①長時間労働や「真剣さ」などを意図的に導入し、②自らが学んだときと同様、店舗運営に「必要不可欠な技能」を積極的に教える一方で「本人のための教育」は消極的であった。また、③「独立」を目指す弟子に「オリジナリティ」の重要性を説く。高級寿司店において妥協や調整の結果として成り立った師弟関係や、技能再編の試行錯誤に関わることを「伝統」と捉え、それを次世代に伝えていくのである。

結論

職人的技能の伝承は、調整の結果としての師弟関係、技能の内容の再編成などの意図された変容に加え、意図せざる変容にも支えられて成り立っている。ゆえに、日本国内で行われている伝承とは異なる性質をもつようになったという意味で、上海に適応し「ローカル化」が進んだといえよう。言い換えれば、上海には上海の食材流通・消費者の需要・労働市場に適応した、上海独自の寿司職人という職業が登場したこととともなって、寿司店が増加していったのである。

上海の寿司店からみた食のグローバル化は、職人的技能が柔軟であるゆえに、現地に適応して伝承されていくことで進展するものであり、マクドナルドなどとは異なる。これは、中小規模資本においても達成可能であり、食品劣化問題も解決できるため、食のグローバル化のなかでも重要な一側面を担っているものと考えることができる。