

# 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

澤 口 恵 一

## はじめに

この論文の課題は、筆者が現在とりくんでいる日本におけるイタリア料理産業、とりわけ戦後におけるその形成史とコック<sup>1)</sup>の集合的なライフ・ヒストリーに関する研究を、現代の社会学研究における主要なテーマと関連付けることである。

今日、日本には全国各地にイタリア料理店があり、その質もイタリア人にも賞賛されるほどに高いとされている。なぜ、日本のイタリア料理産業は短期間のうちに世界的にみて特異な発展段階をたどり、現在、質的・量的側面での成功を収めたのだろうか。この研究では、資料とオーラル・ヒストリーにもとづき、主にライフコース研究の理論・方法を用いて、その要因にせまろうとしている。本稿では、その意義と課題を、社会学の先行研究と関連づけながら、研究方法と計画について述べていくことにしたい。

## 1. 飛躍的な成功と特異な発展の経路

日本では小さな地方都市にいても、イタリアの三色旗がはためかない街はない。どの街にも必ずといっていいほど、イタリア料理店があるからである。なぜ日本にはこれほどイタリア料理店が普及したのだろうか。また、質的側面からみても、日本で提供されるイタリア料理の質は高く、イタリア人が本国で安心して食べられると評価をされているという。さらに、レストランにとどまらず、食材やワインなどの輸入食品から、インスタント・フードやコンビニ弁当などの加工品にいたるまで、日本では日常的にイタリアの味に触れることができる。レストランのみならず、食材のインポーターやフードライター、料理教室の経営者などの裾野の広い、まさにひとつの産業が、そこに成立しているといつてよいだろう。しかし、1970年代以前には本格的イタリア料理店は日本には数えるほどしか、存在してはいなかった。わずか30年から40年

のあいだに、質・量の双方において日本のイタリア料理は飛躍的な発展をとげたといえる。

さらに、日本以外のイタリア料理店の多くは、イタリアからの移民（とりわけ南部出身からの）とその子孫によって経営されている。しかし日本では、驚くべきことに、その発展を支えてきたのは、イタリア移民ではなく日本人である。日本のイタリア料理産業においては、むしろイタリアに送出される日本人のほうが、はるかに多い。日本ではあまり知られていないが、イタリアで高い評価を得ているレストランの多くで、日本人コックが働いている。とりわけ筆者が主な調査地としてきたピエモンテ州アルバ周辺のレストランでは、ガイドブックに載るような店で日本人が働いていない店のほうが少ないほどである。厨房で働くコックのほとんどが日本人であるという店も多い。彼らの多くは、技術の習得を目的として渡航しており、なかには不法滞在をする者や、労働ビザを取得して長期にわたり滞在しつづける者もいる。そのキャリアの一部を、ゲストワーカーとしてイタリアで送る日本人は数多い。先進国日本からゲストワーカーを送り出している稀有な事例といえるのではないだろうか。

以上のように、日本におけるイタリア料理産業は、きわめて短期間に驚くほどの発展をみせ、また他の産業にみられない特異な発展過程をたどったといえる。

## 2. みえざる職業集団としてのコック

日本におけるコックの社会的地位と就業構造についてはあまり知られてはいない。少なくとも行政による統計資料から、飲食業とりわけコックの労働の実態をとらえることは困難である。また業界団体などによる統計も完備されてはいない。

2006年の企業・事業所統計によれば飲食店の事業所数は78万6千あり、従事者の数は487万人に及ぶ<sup>2)</sup>。このなかにはハンバーガー店も含まれているが、飲食業が多くの労働力を吸収している産業であること

がわかる。そのうち国内の「西洋料理店」の事業所数は29319件に及び、その従業者数は29万139人であった。この産業においては、事業所数は、いわゆる店舗数と同等であるとみてよい。同調査における西洋料理店の事業所数は、2001年の30407件をピークに下降に転じた。とはいえ、その従事者数は、規模からみても決して小さなものではないことが確認できるだろう。2006年の企業・事業所統計から読み取れるのは、西洋料理店の、実に43%が4人以下の従業員で運営されているという事実である。その経営規模が零細であることはこの産業の大きな特徴のひとつであるといえよう。

日本標準産業分類（第11改訂）では「西洋料理店」までがもっとも細かい分類にあたる。そのためイタリア料理店の正確な数を把握することは不可能である。なお、ここで2006年のやや古いデータを参照したのは、その後「西洋料理店」の数も把握することができなくなったためである。企業・事業所統計は、平成21年度から経済センサスにかわられた。経済センサスでは日本標準産業分類の改訂（平成19年11月の第12回改訂）にともない、小分類から「西洋料理店」が失われ、イタリア料理店は「その他の専門料理店」のなかに位置づけられることになった。これにより、イタリア料理店は朝鮮・韓国、インド、タイなどのアジア圏の料理店や無国籍料理店、さらには料亭と同じカテゴリーに置かれることになったのである。

また飲食店・その従業者に関する官庁統計にはサービス業基本調査があった。しかし、この調査に飲食業が加えられたのは、平成16年の調査のみである。同調査は前掲の経済センサスに統合されたことにより、西洋料理店のみの特性を知ることはできなくなってしまった。全国レベルの統計から飲食業や西洋料理店の動向について知りうる事柄は、実に限定的であり、イタリア料理店の動向を量的に把握することは困難である。

統計資料のなかにはコックの社会階層上の位置づけを知ることができるものもある。2010年の賃金構造基本調査によれば「調理師」の労働時間は月174時間、給与は月額24.9万円、年間賞与等は34.9万程度であった。また、社会階層に関する継続的調査であるSSM調査では、職業威信の測定が行われてきた。その職業のひとつに「料理人」が含まれる。1995年における料理人の得点は51.6であり、他の職人的仕事とほぼ同等の水準に位置づけられていた。その所得や階層は、他の職業にくらべて高いものとはいえないことが確認できる。

### 3. コックの労働研究：国内・国外の比較

日本では、労働産業研究として飲食店や料理人が対象とされてきたことは少なかった。筆者は、その理由を従来の日本の労働・産業社会学研究は、モノづくり産業を対象とした、工場労働者に特化してきた傾向があるためであると考えている。たとえば、産業研究に従事してきた関満博は、日本における「産業」が、第1に経済産業省が取り扱う、繊維、電機、自動車、ITなどの「産業」群、第2に農林水産省が取り扱う農林畜水産業、第3に国土交通省が取り扱うまちづくりに関する産業に分かれていることを指摘している。そして、この3つの産業がまったく異なる流れを形成しており、長く産業研究に従事してきた自身が、従来、第1の産業の研究にとりこんできたと述べている（関,2009:2）。このうち、農業については農村社会学による研究の分厚い蓄積があるとはいえ、いわゆる第三次産業には、従来日本の産業・労働研究はあまり取り組んではこなかったようである。とりわけ飲食業については、関の指摘する3つの産業のさらに狭間にあるといわざるをえない。調理師免許の交付や営業許可はもっぱら地方自治体の権限によって行われており、主要な監督官庁をもたない飲食業は、研究者にも顧みられることはなかったのである<sup>3)</sup>。

わが国における飲食業を対象とした例外的なモノグラフとしては武田尚子による『もんじゃの社会史』がある。同書で武田は都市社会学のアプローチから、もんじゃが成立し、月島の象徴となっていく過程を、土地の産業、住民や街の変容と重ねあわせながら論じること成功している。

コックへの教育が早くから制度化されていた欧州と日本ではその職業に関する社会的関心の度合いも大きく異なっている。たとえば、フランス、イタリアでは、コックとなるための教育は専門的職業教育の課程として、ホテル学校でほどこされてきた。これに対してわが国では料理人となるための教育は、長く徒弟制度に依存し、近代的な教育課程の制度化は民間に委ねられてきた。また、産業構造の製造業の占める割合が日本は大きいのに対して、ローカルな視点で見れば、欧州では広い意味での観光業としてのレストラン産業がしめる地位は決して小さいものではない。そのためか、コックの労働史やキャリアに関する研究は、我が国ではなほほどに欧米に相当の蓄積がある。

たとえばフランスには、コックの教育課程とキャリア、雇用形態等に関する詳細なデータにもとづいた

Meriot (2006) の研究がある。そこでは、レストラン産業における末端のコックを含めた、キャリア、所得等に関する詳細な統計データを使用し、フランス料理が標榜してきたアートとしての料理が若手のコックたちのキャリア達成上の障壁となっていることが指摘されている。Meriot の関心は、料理教育と料理人の職業上の達成にあり、こうした研究がなされる背景には、フランスにおける飲食業の産業・労働、教育に占める地位の重要性が影響しているといえよう。

またカナダの社会学者 Vanina (2010) は、コックのキャリアの特徴について検討したうえで、その特徴が高い移動性とキャリア経路の柔軟性、そして個人の地位の重要性にあると指摘する。それゆえ、コックは比較的自らのキャリアの舵取りをしやすく、キャリア達成には専門職としての自己概念をいかに構成するかが重要であることを指摘している。

さらにコックの労働に関するエスノグラフィー研究としては、アメリカにおける Fine (2009) の研究がある。"Kitchens : The Culture of Restaurant Work" と題された彼の著書は、コックの仕事や語りや丹念に描かれ、コックのパーソナリティや社会的特性を詳細に記述した優れたモノグラフとなっている。

この他にも社会学の研究においては、コックの研究は移民研究と関連をもってきた。移民にとって、新天地での就業の近道はコックになることであり、とりわけイタリア系移民にとっては典型的なキャリアであったからである。最後に、コックを対象とした研究ではないものの、類縁性の高い職業を対象とした優れたライフ・ヒストリー研究として、フランスにおける Bertaux らによる職人的パン屋の研究がある (Bertaux and Bertaux, 1981)。Bertaux らはフランスにおけるパン職人の調査を行ない、その伝統的な産業をささえるキャリア構造や家族生活の特徴あきらかにした。以上のように、欧米では職人的コックに関する研究は、その職業世界を丹念に記述した研究を残してきたといえる。

#### 4. 職業集団としてのコック ：その形成過程と特徴

コックの職業世界について理解をするためには、コックという職業を産んだレストラン産業がどのように萌芽し、繁栄していったのかを理解する必要がある。その形成過程から、コックという職業集団に、特有のそして国際的に共通した特徴がみいだされるからであ

る。現代につながるレストラン産業の歴史は、18世紀初頭のフランスで誕生し、フランス革命以後に確立された。貴族のために働いていたコックたちが市民のために料理をふるまう時代が到来したのである<sup>4)</sup>。

その発展をささえたのは、コックであることはいくまでもない。19世紀末からホテル産業が発展するとともに、フランス、スイスのコックが各国で就業しフランス料理の国際化が進んでいった。この時代にエスコフィエが、その著作を通じて伝統料理のレシピを公開することによって、フランス料理の体系化を行った。またエスコフィエはコックに規律と秩序をもとめ、フランスにおける料理の地位向上に貢献した<sup>5)</sup>。

ここで確認しておくべきことは、社会科学で通常よくとりあげられる工業の産業化にさきだって、レストラン産業が進められていたという事実である。レストラン産業に従事するコックたちは、もっとも早くに自律的に産業を興した労働者であった。エリート層のコックはなかでも、国境をこえて職をもとめることでキャリアの到達度をあげていった。また20世紀になるとツーリズムの発展とともにレストラン産業は地方に波及し、自動車の時代になるとツーリズムとガストロノミーが結びつき、質の高いレストランへの関心が高まった<sup>6)</sup>。これによりレストラン産業は地方に拡大し、遠方からの観光客を呼べる、地域において重要な産業のひとつとなった。これにともない、技術の習得や向上のために若いコックが一流のレストランを渡りあるく独自のキャリア構造がうまれたのである。

コックという職業集団がもっとも早くに確立されたフランスにおいては、その当初からコック集団は、中世におけるギルドとは異なる性質をもっていたことを、ここで指摘しておきたい。職業教育の面においては、能力形成は徒弟制に依存してはいたが技術の形成や知識の所有について閉鎖性をもたなかった。現在にいたるまで、コックの世界はレシピを公開し共有することが一般的な慣習として行われ、オリジナルなアイデアに対する権利を主張しない伝統がある。

コック集団に伝統的な特徴のひとつは、雇用先の経営規模が小さく多くは家族経営であることに由来する。そのためにコックは、産業化ののちにあらわれた工場労働者のようにストライキを行うことはなかった。近代化論を主たる関心とする社会学の主たる問題領域からは周辺的な存在として位置づけられたのは無理もないことであるといえよう<sup>7)</sup>。にもかかわらず、その徒弟性や地域移動の頻繁さなどから、コック集団には、他の職業集団とは性質の異なる独自の連帯性が

そなわった。

コックという職業のもうひとつの特徴は、熟練には長期にわたる技術的訓練が必要であることがあげられる。調理法はもとより、衛生学、栄養学、経理等の知識が必要不可欠であるばかりでなく、これらの変化に常に対応することが求められている。たとえば、アメリカのコックのためのキャリア・ガイド（American Culinary Federation et al,2006）の冒頭では、コックという職業は生涯にわたる学習が必要であることが強調されている。

一見このことと矛盾するようであるが、コックという職業の特徴は他の職業からの流入が頻繁に行われていることも事実である。現代でもミシュランの星を獲得する店のシェフが、家庭で料理をつくってきた女性であることや、前職が事務職やデザイナーであったという事例は数多い<sup>8)</sup>。

またコックの仕事の大部分は依然として手仕事であり、機会化・外部化による効率化が図りにくいことも、この職業の特徴である。20世紀後半から世界を席捲したファストフード・チェーンにみられるように、外食産業のなかには調理の過程を細分化、外部化することで、効率化を図った。こうしたファストフード店やファミリー・レストランではコックの仕事を細分化し外部化することで、厨房からコックを排除することに成功したといえるだろう。しかし、いわゆる伝統的なレストランに従事するコックの仕事は今日も多くは手作業である。他の産業のように効率化や技術革新によって生産性の向上を図ることは困難であり、質を犠牲にして生産性の向上を図れば新業態との差別化ができなくなるというジレンマに直面している。そのため、必然的に、長時間労働、低賃金が構造化せざるをえない<sup>9)</sup>。

そのため日本のみならず欧米においても、コックが職業上の達成を望むのであれば、独立経営をすることが必要となる。多くの労働者が独立経営を指向し、それに必要な技術や知識を取得すべく離職・転職や地域移動を繰り返すことも、コックのキャリアにみられる大きな特徴である。

以上のように、コックのキャリアには、従来社会学の分野で研究されてきた日本人のキャリア構造と大いに異なる特徴がみられる。そしてその特性は、レストラン産業の形成過程と産業の構造的特徴からくるものであり欧米と日本に共通にみられる特徴であるといえる。

## 5. 日本における イタリア料理の発展過程

日本における戦後の本格的なイタリア料理の普及は、第二次大戦後に日本に残されたイタリアの元軍人・軍属によって始まった。彼らは神戸に寄留していたさいに、本国が降服したために捕虜となり、その後日本人と結婚し日本に永住するにあたって料理店を開いたのである<sup>10)</sup>。しかし日本においてはごく初期の事例を除いては、イタリア移民によるイタリア料理店が果たした役割はごく限定的なものにとどまった。

日本人コックによって、現在につながる本格的な料理店が萌芽したのは、1970年代のことである。イタリアに渡り、そして現地で直接イタリア料理に触れそれに魅了された者たちが、日本で本格的なイタリア料理店を開いたのである。初期に本格的イタリア料理店を開いた日本人の特徴は、もともとコックになる意志がなかった者が多いことである。たとえば、堀川春子は戦前に大使館のメイドとしてイタリアに渡り、帰国後に本格的なイタリア料理店「トスカーナ」を開いた。堀川は各地でイタリア料理講習会を開催し、イタリア料理の普及に務めた。こうした講習会は日清製粉やワインのインポーターなどによって開催され、全国各地の調理師専門学校で実施された。また草島宏男（トラットリア・ピエモンテ）は船のコックとして雇われ、後にローマの料理学校に学んだ。吉川敏明（カピトリノ）は、海外への憧れから19歳でイタリアに渡り、現地で知った国立ホテル学校に学んだ後に、イタリアのレストランやホテルでコックとして働いた。また片岡護（アルポルト）は日本総領事館のコックとしてイタリアに渡り、現地のレストランで働きながらイタリア料理を学んだ。彼らの多くはいずれも、若い世代のコックに、イタリアにいて現地の料理店で研鑽を積むことを奨励した。

今日にいたるイタリア料理の現地研修は、1969年に西村暢夫（現、株式会社文流会長）の創業したイタリア書房が、ローマのENALC国立ホテル学校での1ヶ月にわたる料理研修を行ったことに始まる。創業者、西村をはじめとする株式会社文流の社員には、東京外語大の学生を中心とする「グラムシ研究会」の元メンバーがいた。西村は東京外語大のイタリア語学科の学生時代にグラムシの原書を読み、グラムシのいうヘゲモニーの概念を知り「文化の力」に目覚めたという<sup>11)</sup>。そしてイタリアとの文化交流をすすめることが彼のライフワークとなった。彼が大学在学中はイタ

リア語を習得してもそれを活かせる仕事はほとんどなかったという。文流は、洋書の輸入業、イタリア語の辞書の編集、レストランの経営などを通じて、イタリア文化の日本への導入に大きな貢献を果たした。書籍の輸入業を営むことで、度々イタリアを訪れた西村はやがてイタリアの食文化にも魅了されていった。イタリアの文化を日本に伝えるために、必然的に産まれたのが料理研修事業だったといえる。しかし、その後 ENALC ホテル学校での料理研修はイタリアの教育改革にともなうホテル学校教育の変容によって途絶えることになる。90年代以前にイタリアに渡ったコックは、自力で伝手をみつけてイタリアで働くほかはなかった。

1980年代後半になると、イタリア料理は最盛期を迎えた。ヴィッサーニ、マルケージといったシェフがあらわれ、伝統的な郷土料理の枠を打ち破った創造的な料理が世界的な脚光をあびた。1980年代にイタリアで学んだコックには、もともとフランス料理出身であった者も多い。オリーブオイルを使った「軽い」イタリア料理は、重厚な伝統的フランス料理から脱却しようとしていた当時の料理の潮流にも合致していた。

国内の専門雑誌にもミシュランの星つきの店をはじめとする料理店の特集が組まれ、イタリア料理の注目度が上がっていった<sup>12)</sup>。このころには、イタリア料理を学ぶべく多くの若いコックが、イタリアの星付きの店を渡り歩き研鑽を積んだ。イタリアにコックの日本人会ができ、年に1、2度の交流会がもたれるようになったのも80年代後半からである。コックは、星付きの店をともに食べ歩き、興味のある店に空いているポジションがないか連絡をとりあった<sup>13)</sup>。

1990年代になると、日本とイタリアの相互協力による料理研修が確立された。文流は、1987年にイタリアのトスカーナ州シエナにて料理学校を開校し、毎年日本人コックを送り込み、学校での授業と現地のレストランでの実地研修を経験させた。1991年には、ピエモンテ州政府の支援を受けて、外国人のためのイタリア料理研修機関 ICIF が設立された（研修をおこなう施設は、現在はコスティリオーレ・ダスティにある）。さらに1999年には ICIF からスピンアウトしたスタッフによって、ict が設立され、ピエモンテ州ドモドッソラにあるホテル学校、ロズミーニ・カレッジを利用した研修が始まった<sup>14)</sup>。これらの研修は研修生に学生ビザを取得させるかたちで行われている。いずれの研修でも長期、短期など様々なコースが用意されているが、長期研修の参加者は十数名を上限とし、

通常は春秋の年2回にわたって募集が行われている。筆者の聞き取りによると、短期の研修も含めれば、これら3機関の研修利用者はすでに累積で2千名を超える。現地研修がはじまったことにより、国内のイタリア料理の水準は一気に高まり、80年代以前には「西洋料理」として未分化の状態であったフランス料理との差別化が進んだ。

1990年代には日本にイタリア料理ブームが到来した。ティラミス、パンナコッタといったイタリアのドルチェが注目をあつめた。バブル崩壊後も、高級感のあるフレンチよりも、カジュアルな装いをおびたイタリア料理が人気を博し、全国にイタリア料理店が次々にオープンした。華やかなブームを支えたのは、イタリアから帰国したコックたちであった。また1990年代初頭から、生ハムやフレッシュ・ポルチャーニ、白トリュフといったイタリア料理には欠かせない食材が輸入できるようになった。また1988年には日本イタリア料理協会が設立され、日本におけるイタリア料理の普及に重要な役割を果たした。

研修機関を利用する場合には、学生ビザを取得したうえで、レストランでの実習を原則的には無給で行う。しかし学生ビザが切れたのちにもビザが切れたまま不法滞在を続けるコックも、かつては多かった。1990年代までは不法滞在者の取り締まりは、ミラノのような大都市を除いては、それほど厳しいものではなかったからである。2000年代にはいるとイタリアのコックをとりまく社会環境が一変する。2002年7月に施行された法律189号（Bossi-Fini法）により、外国人労働者の管理が強化された。その背景には過去には移民送出国であったイタリアが、移民受入国に転じ、イタリア人の職が移民によって脅かされる事態になりつつあったことがある<sup>15)</sup>。労働目的での滞在許可証の取得は以前よりも困難になり、雇用主をもたない移民に、労働目的の滞在許可は降りないことになった。不法滞在者への処分もまた厳しいものになり、雇用主にも高い罰金がかされることになった。

しかし厳しい条件下にありながら、すでに述べたように日本人コックは、イタリアの名の知れた店の多くでその姿をみることができる。イタリアのレストラン経営者にとって、日本人は高い技術をもち、忍耐強く、そして安い労働力として欠くことのできない存在となっているからである。日本人コックのなかには、労働ビザを取得し、イタリアに5年以上滞在する者も少なくない。なかには、シェフの地位につくものもいる。さらには、ごくわずかではあるがイタリア人との

結婚や現地での独立開業を経て、イタリアに永住しようとする日本人コックもすでに現れている。

さて、以上のように日本のイタリア料理の産業史とコックたちの労働史を概観すると、いくつかの興味深い事実がうかびあがってくる。第1に、日本人コックの連帯が、日本イタリア料理の繁栄や、イタリアにおける日本人コックの就業の普及に結びついていることである。レストランの経営規模は零細であるが、コックは孤立をしているわけではない。日本人会やイタリア料理協会といった集団が、イタリア料理産業の普及に重要な役割を果たした。第2にコックだけではなく、書籍の輸入業者、食材の輸入業者、研修機関などがこの産業の中心的なプレイヤーであったことが指摘できる。第3に、特定の組織や団体が主導的な役割を果たしていたわけではなく、むしろ日本・イタリア両国におけるパーソナルなネットワークの集積がコックの両国間の移動を支えているといえる。以上の事実は、これまでの筆者が行ってきた文献とインタビューの分析からうかびあがってきたものであり、今後さらに詳細な事実の確認と分析を必要とする。

## 6. 主要な研究のテーマ

これまでの予備的調査から、この研究対象について、筆者は社会的な問題関心にそった研究課題を次の点にあると考えている。

### (1) 産業史・労働史と個人のキャリアとの関連性

この研究のもっとも重要な課題は、コックの集合的なキャリアの特徴を、その構造と変動の双方にわたってあきらかにすることである。ここでいうキャリアとは、入職動機の形成に始まり、就学キャリア、就業キャリア、家族キャリアにおよぶ広義の概念である。まず、彼らのキャリアについて、出生コーホート、渡伊年コーホートを軸とした比較を行うことができよう。キャリア構造には、イタリア・日本双方の社会情勢や料理産業の趨勢が、重要な影響をもたらすと考えられる。たとえば、イタリアでは年々、外国人労働者の規制が強まり、就業ビザの取得が困難になりつつある。また日本の経済状況が、コックの渡伊や帰国、さらには独立起業のタイミングに影響を及ぼすはずである。通常、研究対象となる集団のキャリア構造に、数年ないしは10年の単位で大きな変化が生じることはあまりない。しかし、これまでの調査により、コックに関しては、

わずかなコーホートの違いがキャリア形成に大きな相違をもたらしていることがわかってきた。

次にコックの年齢規範に対する意識の強さが興味深い。コックたちは海外に渡航するタイミング、帰国すべきタイミングなどに、明確な規範意識を形成しているようである。「滞在期間を3年と考えていた」「35歳までに独立開業を目指していた」といったコックの言葉からは、年齢規範への強い意識とキャリア形成の戦略性がかいまみえる。

### (2) 技能習得の制度化過程

イタリア料理における日本人コックの技術形成には、個人的な伝手を頼っての単身での渡航と研修期間の利用が広く普及したことが大きく貢献している。そうした能力形成の制度化は、他の料理の分野にはみられない独自の形成過程をたどった。たしかに、フランス料理では単身での渡航による技術形成の歴史はイタリア料理よりも長く、辻調理師専門学校が設立した日本人のための料理学校がある。

しかし、たとえばスペインで料理を学ぶコックはいるがイタリア料理ほどその人数は多くなく、日本人が利用できる研修機関も確立されてはいない。中華料理の料理人が現地研修を行うことは稀である。なぜイタリア料理だけがこれほど多くの若者を現地に送り出してきたのだろうか。そして、なぜイタリアのレストランはこれほど多くの日本人を研修生として受け入れてきたのだろうか。さらに日本人の研修を受け入れているレストランやホテル学校はなぜ日本人を受け入れることを選択したのだろうか。日本側の要因ばかりでなく、イタリアのレストラン産業や地域の振興策との関連を検討する必要がある。

### (3) パーソナル・ネットワークの集積

日本のイタリア料理の歴史を素描すると、今日のイタリアにおける日本人コックの地位が、長い時間をかけて培われたものであることがわかる。これほど多くの日本人がイタリア現地で研修する、あるいは働くようになったのは、一部の重要な組織や人物の影響よりも、むしろ日伊のコック間のパーソナルなネットワークの集積によるものが大きい。イタリアのレストランで、日本人の受け入れ先となっている店は、新規に受け入れる日本人を過去に雇った日本人の伝手で受け入れている事例が多い。またイタリアや日本のコックのあいだに、人材を必要としているレストランについての情報が頻繁にかわされている。イタリアにおける日

本人コックの受入は、日伊におけるコックのパーソナル・ネットワークが数十年にわたって築かれてきた結果である。しかし、このネットワークはあまりにもパーソナルなものであるために、そこに関わるコックたちも断片的な知識しかもちえない。異なる地域や時代に現地での研修・就業を経験したコックからの聞き取りをある程度の規模で行うことによって、はじめてその全体像を再構成できるはずである。

#### (4) アイデンティティと自己の呈示

コックへのインタビューにおいて、皿（料理）の話聞くことはきわめて重要である。そこに彼らが学んだもの、表現したいものが集約されているからである。コックの語りからは、すでに飽和状態にあるともいえるイタリア料理の世界で、自己をどのように位置づけるのかを熟慮していることが読み取れる。多くのコックが現地での研修や就業を経験するなかで、渡伊の履歴はキャリアの卓越性を保証するものではなくて、それと同時に、イタリア料理は郷土料理の集合体であるといわれるほどに、料理には地域による多様性が大きい。時間に限りのある現地での研修で何かをつかみ、日本に持ち帰るのかは、コックにとって重要な課題となる。またイタリアでどのような地域や店で経験を積むのかには、コックの戦略性があらわれることになる。そして帰国後に独立開業をする場合には、店で提供される皿や自分の料理についての語りに、そのコックのアイデンティティや戦略的な自己の呈示をみいだすことができる。

#### (5) 現地への適応過程

また料理以外の側面における現地への適応過程やイタリアの慣習への対処もまた興味深い課題である。コックがイタリアに渡る目的は、現地での技術の習得にあることはたしかである。しかし、そこで働くためには言語を習得し、現地の習慣や規範に適応することが不可欠である。つまり、社会学が伝統的に研究のテーマとしてきた、移民の現地への適応もこの研究の重要な課題となる。日本とイタリアでは、レストランにおける経営のあり方や地域での役割、そして経営者と従業員への関係は大きく異なっている。たとえばイタリアのレストランの多くは家族経営であり、提供される料理に使われる素材の大部分は現地の産品である。コックにも長期の休暇が与えられ、休憩時間は日本よりも長く、賄いも同僚と共にゆっくりと楽しむ慣習がある。オーナーやシェフとの関係も、礼儀が重視

される日本のコックの世界とは異なり、「家族のように」親しいものであることが多い。そのような現地の文化に適応したコックにとって、日本で独立開業をした後には、日本の伝統的な慣習か、イタリアで学んだ慣習のいずれを選択するのかには、大きな個人による相違が認められるようである。おそらく、そこには渡伊の年齢やコックのコーホート、滞在期間による傾向もみいだせるはずである。

#### (6) ゲストワーカーとしての日本人コック

イタリアの労働市場は、外国人のゲストワーカーによって支えられている<sup>16)</sup>。飲食業においても、日本人の他に東欧や中欧、アフリカからのゲストワーカーが数多く就業している。日本人労働者は、彼らのように賃金を得ることを目的としているわけではない。しかし、いずれは本国に帰国することを望み、周囲からも期待されている労働者という意味では、日本人コックもまたゲストワーカーにほかならない。イタリアにおいても、飲食業の労働は長時間の重労働であるが賃金は高いものではない。ましてや研修生としての日本人コックは、原則として契約上は無賃で働くことになる。レストランに正式に雇用されている場合であっても、日本で得ていた賃金よりもはるかに少ない給与になることはほぼ確実である<sup>17)</sup>。

したがって、料理の専門誌では、コックの現地での研修や就業を「修業」という言葉で表現することが多い。「修業」という言葉は、賃金をえるための仕事ではなく、生活も犠牲にして技術習得の努力をするコックの姿を指し示しているのである。よく知られているようにイタリアでは、帳簿にのらない闇取引が横行している。労働ビザをもった正規の就業者にさえ、給与の一部を経営者が闇であたえることが多い<sup>18)</sup>。しかし一部の永住しようとする日本人コックにとっては、正規の収入に応じて支払われる年金が重要となる。

また近年、日本人コックが、日本人の妻をイタリアに呼び寄せる事例や、日本に帰国後したもののイタリアでの生活が肌にあっていると感じ、再び永住目的で移住する事例も出はじめている。このような日本人コックにとっては、技術の習得や食習慣を学ぶことよりも、現地での生活の安定が何よりも重要な問題となる。

#### (7) 自営業・非大卒者・フリーターのキャリア

すでに述べたようにコックの多くは、いずれ独立開業することをキャリア終着点であると考えている。実際に個人事業主あるいは株式会社の経営者となる者も

多い。日本における労働研究には希少な自営業の起業に関するモノグラフを提供できることは、この研究の大きな特徴といえる。コックは将来的な独立開業を目的とすること、また雇用主の規模がきわめて零細であることが多いため、離転職が頻繁に行われている。一般的に流動性が低いとされる日本の職業キャリアと、対照的な性質をもっているといえよう。

またコックの多くは非大卒者である。筆者がインタビューをした対象者にも高卒者あるいは大学を中退した者が多かった。近年、非大卒者との職業上の達成におけるキャリアの格差が拡大していることが教育社会学の分野で指摘されている。コックは非大卒者が多数を占める職業であり、その実態を把握する本研究は非大卒者の職業上の達成にも重要な知見を提供できると考えている。

筆者のインタビューによれば、コックへの入職経路のタイプには、プロの音楽家やスポーツ選手を目指した若者が、いわばセカンド・キャリアとしてコックを選んだという事例が多数みられることが確認されている。彼らの一部は、アマチュアとして分野で活動しながら、夢追い型のフリーターをしていた経験をもっている。そうした元フリーターがたどるひとつのキャリアの選択肢のひとつがコックであるといえる。さらに、学卒後にコックとして就職した者にとっても、海外研修は学生ビザを取得した「留学」である。職業キャリアの中断がその後のライフコースに及ぼす影響や非標準的なキャリアをたどることに伴う諸問題について、知見を提供することができる。

#### (8) キャリアのジェンダーによる相違

イタリアには女性シェフが数多くいる。イタリアではレストランで提供される料理が、郷土料理、より具体的に言えば家庭料理を洗練させたものであることが一般的である。そのために家族経営のレストランでは、夫がサービスを担当し、妻が厨房を担当することが多い。しかし日本ではコックは男性が大部分を占める職場であり、女性シェフはわずかにすぎない。厨房における女性の地位は、両国のあいだで大きく異なっている。イタリアで経験を積んだ日本人女性が日本で帰国し、コックとしてのキャリアを継続することには大きな障壁があるといえる。独立開業をする場合には、夫ないしは男性の従業員との役割分業が課題となる。そのためか、女性の渡伊経験者の帰国後のキャリアは男性よりも多様であり、女性コックは、帰国後に料理教室の主催者、ジャーナリストなどレストラン以外の場

で活躍するケースがある。またすでに述べたように、近年は、イタリア人と結婚しイタリアを生活の場とする日本人コックもいるが、このような事例は男性よりも女性に多い<sup>19)</sup>。

以上のようにコックの総合的な研究は、日本の産業・労働研究で重要性が着目されながらも、周辺的な位置におかれてきた領域に、実質的な知見を提供しようと考えている。

## 7. 研究の方法とその特徴

### (1) オーラル・ヒストリーの手法

コックの労働やレストランの産業史に関する文献は、ジャーナリストによる雑誌記事や単行本に頼らざるをえない。とりわけ、日本イタリア料理協会の会報や、『専門料理』をはじめとする専門誌は内容分析や基本的な情報を収集するには適した資料ではある。しかしながら、情報が偏在する（地方の情報が少ない）、体系的な正確性に欠けるといった問題点をはらんでいる。

コックがその集団の歴史を、体系的に記録することは、これまでほとんどされてはこなかった。したがって、この産業の情報の歴史やコックの労働史を再構成するためには、オーラル・ヒストリーの手法に頼らざるをえない。またこうした声なき労働者階級の記録を残すことに第一義的な意義があると考えている。

江頭(2007)のレビューによれば、日本のオーラル・ヒストリー研究は、政治史、生活史、労働運動史の分野で採用されてきたという。しかし欧米では、むしろオーラル・ヒストリーは、伝統的に、先住民史、女性史、労働者階級の歴史に光をあてるために採用されてきた手法である<sup>20)</sup>。コックの労働史を再構成する方法として、オーラル・ヒストリーの手法を採用することは、こうした伝統にそったものであると考えている。

さいわいイタリア料理の萌芽期を支えてきたコックや関係者の多くは高齢であるが健在である。これまでに日本でのインタビューを重ねることにより、研修機関の設立の経緯や、コックや草創期のキーパーソンとのパーソナル・ネットワーク、初期のイタリアへのコックの送出先についていくつかのルートをあきらかにすることができた。その全体像を明らかにするには、今後も日本でのインタビューを継続する必要がある。同時に、イタリアにおける日本人のネットワークにおいて主要な役割を果たした人物への聞き取りを行う予定である。



## (2) 飽和法

Bertaux らは、ライフ・ヒストリー調査において分析者にとって研究対象に新しいと考えられる要素があらわれなくなるまで、調査対象を確保することを主張し、これを飽和法と呼んでいる (Bertaux, 1997)。この研究でも、質的調査を小規模なケーススタディにとどめることなく、集合的な水準で行うことが重要であると考える。本研究でも、コックの集合的なキャリア構造をあきらかにするために飽和法を採用する。とはいえ、この研究課題に関しては、相当数の調査対象を確保しなければ飽和にいたらないのではないかと予想される。なぜなら第1に、性別、イタリアでの研修・就業先の地域、日本での帰国後の就業先（東京と地方都市）の面でキャリアやアイデンティティの両面において大きな相違が生じるだろう。第2に、この研究課題はキャリアの構造とともにその時代による変化を浮き彫りにすることを目指している。構造を把握するには特定の時点に限定したスナップショットの像を取り出すだけでよいが、その変容を描こうとすれば多数の時点に注目する必要がある。そのためには、コックの出生コーホート、渡伊年コーホート別に、一定数の対象者数を確保する必要がある。

## (3) グラウンデッド・セオリー

この研究の方法論上の特徴は、グラウンデッド・セオリー・アプローチ (GTA) を採用することである。GTA の特徴は、インタビューの内容から得られる事実・評価などをできるだけ細かく分断したうえで、コーディングし、再カテゴリー化する過程を経て、因果関係の発見や理論化へと結びつけていくことにある (木下, 2003)。

これまでに行ったインタビューの経験から、筆者の問いに対するコックたちの語りには、直接的な回答には還元しきれない、背景となる知識や経験、彼らの感覚や評価といったものが散りばめられていた。これらをできるだけ分断し、すくい上げたうえでデータベース化をすることが、コックの労働の世界やネットワーク、料理への考え方などを把握するうえで有効であろうと考えられる。GTA では、これまでに蓄積したインタビューの成果を再分析することによって、概念化と理論化、仮説構成を組み直しつつ、さらなるインタビューを積み上げていくことが必要になる。

本研究の分析課題のうち、初期の計画で重視していたのは、キャリア構造のコーホート分析であった。インタビューの対象も国内にいるコックに限定して行う

予定であった。しかし、関係者へのインタビューを重ねるうちに、次第にパーソナル・ネットワークの集積の機能や、コックの語りにおけるアイデンティティの戦略的な呈示などが、社会学による分析的意義をもつことを発見するにいたった。また 過去のインタビューでは重視していなかった発言が、他のインタビューの断片と関連づけることで、その重要性に気付かされることや、あるいはまったく異なる意味で再解釈されることも多い。たとえば、イタリア人コックの調理法の特徴や、肉の焼き方に関する評価などは、調査を開始した当初には研究の文脈では重要な情報としては認識してはいなかった。しかし、イタリアで料理を学ぶさいに現地の流儀をそれまでの知識や経験を捨てて吸収することは、イタリアに適応できる適性として極めて重要な要素であることが次第に理解できるようになってきた。一見無関係に見える事項 (コード化されたラベル) が、調査の進行とともに、そのつながりがみえてくることに GTA の最大の有効性があるといえるだろう。

## 8. 研究の経過と計画

最後に、調査のプロジェクトの全体像と現状、そして今後の計画について、概要を紹介したい。なお、筆者がこの調査を開始したのは 2009 年度からであり、2009 年度には予備的な調査として、国内でイタリア料理の草創期から関わってきたキーパーソンを中心にインタビューを行い、数名のコックからの聞き取りをした。2010 年にはイタリアに 3 月 (10 日)、9 月から 10 月 (40 日) に滞在し現地視察と調査を行った。2011 年には主として、研修を経験し日本でシェフを務めるか、開業をしているコックへの聞き取りを行っている。

### (1) 国内でのキーパーソンへの聞き取り

日本におけるイタリア料理の歴史をあきらかにするために、国内の研修機関、インポーター、ジャーナリスト、調理師専門学校、イタリア料理協会の幹部を中心に聞き取りを行ってきた。2009 年度にはイタリアにて 1 人の日本人コックにインタビューをし、キーパーソン 9 人 (4 団体を含む) にインタビューを実施した。さらに、イタリア料理の産業として基盤形成に重要な役割を果たしてきた、輸入業者の経営者 1 人、西洋野菜の卸売業者 1 社、80 年代から西洋野菜をつ

くってきた農家3軒へのインタビューを実施している。今後の課題は、イタリア料理の普及に貢献してきた老舗のワインの輸入業者、製粉業者の関係者への聞き取りを実施することである。なお、これらのインタビューの一部は、2009年度大正大学人間学部人間科学科の社会調査実習として実施した。

### (2) 国内における日本人コックへの聞き取り

国内では1970年代から日本でイタリア料理に取り組んできた初期のコックに2人にインタビューを実施した。また80年代にイタリアに渡って、独自に現地での就業を経験したコック5人（うち1人はイタリア料理協会幹部）への調査を実施した。この他に、2011年度現在、主として取り組んでいるのは、研修機関を利用してイタリアに渡った経験のあるコックへの調査である。今年度内には累積で15人への聞き取り調査が実施できる予定である。また研修を利用せずに90年代以降に渡伊を経験したコック2人に対する調査をこれまでに実施している。これらのインタビューの一部は、2011年度大正大学人間学部人間科学科の社会調査実習として行っている。

今後の課題は、研修利用者への聞き取りを継続的に行うこと、そして、イタリア現地での研修・就業をまったくしていないコックや、研修を利用せずに現地での就労を経験したコックへのインタビューを積み重ねることである。現地での研修・就業を経験していないオーナーシェフに対しては、これまで1人のインタビューを実施している。

### (3) イタリアでの視察・キーパーソンへの聞き取り

イタリアにおける日本人の主な研修先3機関を2010年に視察し、関係者からの聞き取りを実施した。具体的にはICIF、ict、文流が提携しているルッカ・イタリア料理学院である。ICIF以外は半年ないしは1年にわたる長期研修の現場を見学させていただき、研修生と実際に話を聞く機会をもった。これら以外にも日本人コックの受け入れ先となった機関には、ロンバルディア州ストレーザにあるエ・マッジャ・ホテル学校がある。またかつてローマにあったENALC国立ホテル学校は、初期にイタリアで研修をしたコックが利用しており、現地視察と関係者からの聞き取りを行いたいと考えている（現在は県立に移管され名称も変わっている。）。

また、日本人でイタリアに長期在住している関係者へのインタビューをこれまでに行ってきた。2010

年10月には現地に住する2人のジャーナリストへの聞き取りを行った。さらに初期に日本人コックの一部の受け入れ先となった日本レストランの関係者、日本人コックの拠り所となった日本料理店経営者への聞き取りを予定している。

### (4) イタリアでの日本人コックへの聞き取り

イタリアで就業している日本人コックへの聞き取りは、2009年から開始した。これまでに3度の現地調査により、5年以上長期滞在をしているコック14人にインタビューをすることができた。うち2名には、継続的な聞き取りを実施している。いずれもセコンド・シェフ以上の地位を経験した人物である。これまで長期滞在者を対象にインタビューを行ってきたのは、現地での日本人コックの就業、外国人労働者をめぐる諸制度、その時代による変化や日本人のネットワークなどについて、知識が豊富であるためである。インタビューは、調査対象者の休日や休憩時間に行っている。直接店を訪ねるさいには、厨房を視察させていただくことができる。通常そうした店には、他にも日本人が働いているケースが多く、簡略的に話をきける機会も多い。

また、これまでにコック以外にも長期滞在しているソムリエにも2人から話を聞いている。コックの就業やレストランの雇用については、コック以上にサービス担当者のほうが、知識が豊富であることも多いようである。一般にサービス担当者のほうが、コックよりも現地に深く適応し、地元の生産者や顧客など仕事を通じて知り合った知己も多い。また多種多様な地域のワインを知る必要があるために、コックよりも、広範囲の地域で就業をする傾向がある。

これまでの調査地は、日本人コックが多く就労しているピエモンテ州アルバ周辺が大半を占め、その他の地域にはトスカーナ州、ウンブリア州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州がある。調査対象者は、研修機関の代表者や、コック、ジャーナリストから情報を得ることが多い。今後の調査課題は、他の地域、とりわけ中部・南部で長期就業している日本人コックへのインタビューを行うことである。

## おわりに

本稿ではコックという職業集団の社会構造上の位置づけと社会的特性について触れたうえで、日本におけ

るイタリア料理産業と、コックの現地研修・就業の歴史について概観した。日本のイタリア料理産業は、他国にはない独自の発展過程をたどりながら形成され、現在はイタリアのレストラン産業の現場を、日本人コックが支えているようにまでなっている。本研究の目的は、その成功の過程をマクロな視点からひとつの産業の歴史として再構成すると同時に、そこで働くコックのライフ・ヒストリーを形作ってきた社会構造的な要因をあきらかにし、同時に異文化へのコックの適応過程をミクロな視点から理解していくことにある。本稿では、そのための道筋と方法、そしてこれまでのインタビューから得た中間的な成果の一部について示すことができたと考えている。今後は本稿であげた個別の研究課題について、具体的な分析の成果を示していきたい。

### 参考文献

- American Culinary Federation, Michael Baskette and Brad Barnes.,2006, "*Culinary Certification: The Mark of Professionalism*", John Wiley and Sons.
- Bertaux ,Daniel . and Isabelle Bertaux-Wiame, 1981 "*Artisanal Bakery in France. How It Lives and Why It Survives*", Frank Bechhofer and Brian Elliott (Eds) , The Petite Bourgeoisie. Comparative
- Bertaux,Daniel., 1997, "*Les Recits de vie : Perspective Ethnosociologique*", NATHAN/HER,Paris. (=2003, 小林 多寿子訳『ライスストーリー——エスノ社会学的パースペクティブ』ミネルヴァ書房.)
- Calavita,Kitty2005, "*Immigrants at the Margins: Law,Race, and Exclusion in Southern Europe*". Cmbridge University Press.
- Fine,Gary Alan.,2009, "*Kitchens: The Culture of Restaurant Work*", The University of California Press.
- Hjalager,Anne-Mette and Greg Richards.,2002, "*Tourism and Gastronomy*",Routledge.
- Leschziner, Vanina. ,2010, "*Cooking High-End Food and Rhetorical Representations: The Social Logic of Creation in the Culinary Field*" Paper presented at the annual meeting of the American Sociological Association Annual Meeting , Jul 31, 2008 ([http://www.allacademic.com/meta/p239955\\_index.html](http://www.allacademic.com/meta/p239955_index.html))
- Meriot, Sylvie-Anne.,2006 "*Nostalgic Cooks : Another French Paradox*", Leiden .
- 江頭説子,2007「社会学とオーラル・ヒストリー——ライフ・ヒストリーとオーラル・ヒストリーの関係を中心に」大原社会問題研究所雑誌 No.585,12-32.
- 小川慎一,2006,「分野別研究動向(労働)産業・労働社会学の現状と課題」『社会学評論』964-981.
- 神山典士,2005『初代総料理長サリーワイル』講談社.
- 木下康仁,2003,『グラウンデッド・セオリー・アプローチの実践——質的研究への誘い』弘文堂.
- 澤口 恵一編,2010『日本イタリア料理の産業史とコックたち』大正大学人間学部人間科学科.
- 関満博,2009『「農」と「食」の農商工連携』新評論.
- 武田尚子,2009,『もんじゃの社会史—東京・月島の近・現代の変容』青弓社.
- 樽本英樹「国際移民と市民権の社会学」『社会学評論』57(4)708-725.
- 土田美登世,2009,『日本イタリア料理事始め』小学館.
- 八木尚子,2010『フランス料理と批評の歴史—レストランの誕生から現在まで』中央公論新書.
- 謝辞：本研究は科研費(50338597)の助成を受けたものである。

### 註

- 1) ここでいう「コック」とはレストランやホテル等で西洋料理をつくる仕事に就く者を指す。「シェフ」は通常厨房におけるコックの長であり、職層を示す用語である。「調理師」はこの資格取得者を指す言葉として通常用いられる。「コック」とほぼ同義の用語として「司厨士」・「料理人」があるが西洋料理に従事する者に限定をするさいには「コック」という用語を用いることが妥当であろう。
- 2) 筆者が「飲食店・宿泊業」から宿泊業に関する事業所数、従事者数を除いて求めた数字である。
- 3) 小川(2006)では、産業労働や経営にかかわる研究者の数が相対的に少ないこと、同時にこの分野では他学術領域との共同研究が少ないことが指摘されている。
- 4) 以下の料理産業に関する概括は八木(2009)の研究に依拠している。
- 5) 日本において重要な役割を果たした人物に横浜のホテル・ニューグランドのシェフとして活躍したサリーワイルがいる。サリーワイルの我が国のフランス料理の発展に対する貢献については、神山(2005)を参照。

- 6) ミシュラン・ガイドが初めて発刊されたのは1900年のことである。またエスコフィエとリッツがリッツ・ホテルを開業したのは1898年であった。
- 7) レストラン産業におけるストライキの事例は、アメリカにおけるウェイトレスのストライキが知られている。皮肉なことにこのストライキはセルフサービス形式の店が登場する契機となった。
- 8) たとえば西村暢夫(2006)で紹介されているシエナ・イタリア料理学院の講師13人のうち2人は飲食業以外を前職としている。
- 9) 前掲のMeriotの研究もコックの職業が安易にガストロノミーの文脈でとらえられ、芸術家のそれと並び称されることに警鐘を鳴らしている。そして、コックの労働の現実を直視するべきであると主張する。
- 10) 日本における初のイタリア料理店は新潟にあるイタリア軒に始まるとされる。また戦前にもホテルでは外国人のシェフによってイタリア料理が提供されていた。またマカロニなどの食材は戦前から広く普及していた。日本のイタリア料理の歴史に関する文献は、料理王国2006年7月号の特集や土田(2009)を参照。70年代以降の日本のイタリア料理の歴史や研修制度の概要については筆者によるインタビュー調査にもとづく(澤口,2010)。
- 11) 2009年7月に西村氏に実施したインタビューによる。その概要については澤口(2010)を参照。
- 12) 筆者は1970年代からの『専門料理』の記事をすべて閲覧しイタリア料理に関する記事のインデックスを作成している。
- 13) 日本人会の形成、活動の内容について当時の日本人会の主催者への聞き取りにもとづく。当時の日本人のネットワークについても同様である。
- 14) これらの機関のうちICIFのみ、日本人以外を対象としているが、ICIF研修のほぼ半数を占めるのは日本人である。
- 15) Istituto Nazionale di Statistica(イタリア国立統計研究所)によれば2010年のイタリアにおける移民はすでに総人口の7%に達している。
- 16) イタリアを含む南ヨーロッパにおける移民労働力の存在については、Calavita(2005)を参照。
- 17) ただし、住まいと食事については大部分のレストランで、無償で提供されるため、低い賃金でも生活に困ることはない。
- 18) 筆者がイタリアで2010年10月に行った長期滞

在者へのインタビューからの知見にもとづく。

- 19) 筆者のインタビュー対象者や面会をした日本人(サービス担当者やジャーナリストを含む)にイタリア人の夫をもつ女性は多数いるが、イタリア人と結婚している男性コックは2名しかいなかった。
- 20) 筆者は南ウェールズのスウォンジー大学にて、炭鉱の労働組合のアーカイブを視察したことがある。そこでは元炭鉱労働者のオーラル・ヒストリーも所蔵されていた。労働者階級の記録としてもオーラル・ヒストリーの手法が注目されるべきであると、そこで痛感させられた。