

# 北部イタリアの日本人ゲストワーカー ——レストラン労働者のオーラルヒストリーから——

大正大学 澤口恵一

## 1 目的

この報告の目的は、北部イタリアで働くゲストワーカーとしての日本人コックの実態を明らかにするとともに、イタリアに渡り定着する日本人コックのキャリアの特徴を、イタリアにおける移民政策と関連づけて理解することにある。北部イタリアでは、多くの日本人が自らの技術の向上のために、1年以上現地に滞在しており、なかには5年以上にわたり就業している事例も少なくない。

## 2 方法

2009年度からイタリアと日本で実施してきた日本人コックへのインタビューと文献による記録を用いながら、日本人コックがもっとも多く働いているピエモンテ州の長期滞在者の事例を中心に分析を行う。分析において着目するのは、彼らのオーラルヒストリーで語られた、渡航の経緯、入職の経路、就業先での待遇や動機付け、労働許可証の取得である。これらを中心に QDA ソフトによるコーディングを行い、時系列による比較を行なった。

## 3 結果

移民政策の転換と管理が厳しくなった結果により、多くの日本人は、専門学校（現地の職業訓練校および語学学校）を利用して学生ビザを取得しレストランに入職している。就労先をみつけるさいには、現地や日本における同業者間でのネットワークを利用している事例が多い。長期滞在中の要因には、調理技術の探求やイタリアの生活の豊かさがあげられる。彼らの多くはシェフの地位にあるが、日本における同業者やイタリア人コックと比べて賃金が低いと認識している。長期滞在中にするためには労働ビザ、労働許可証の取得が必須であるが、そのためにはイタリア人の経営者による協力が必要である。現地での独立開業はきわめて困難であり、長期滞在中の多くは、将来への不安を抱えつつ、現地での就労を続けている。一方で、日本のレストランの労働市場において、中高年のイタリア長期滞在中者を積極的に雇用する経営者は稀である。長期滞在中の多くは、永住を希望しているわけではないが、帰国のタイミングを決定することは彼らにとって難しい選択となっている。

## 4 結論

イタリアのレストラン産業にとって、日本人コックは質の高い労働力として評価されており、イタリアのゲストワーカーとして質の高い労働力として認知されている。イタリアのレストラン産業にとって日本人は高い流動性が期待されるゲストワーカーとして位置づけられている。一部の日本人は長期滞在中を希望しているが、イタリアにおける移民労働者の増加と移民政策の変遷によって、現地での長期就労は次第に困難になってきた。長期滞在中者は、いずれも現地に適応し人脈も築いてはいるが、多くは将来に不安を抱えている。日伊における外食産業の動向も、彼らのキャリア形成や、渡航・帰国のタイミングの選択にも影響をもたらしている。

## 5 文献

Ceccarini, Rossella. 2011. *Pizza and Pizza Chefs in Japan: A Case of Culinary Globalization*, Brill Academic Publishers.

Colatrella, Steven. 2001. *Workers of the World: African and Asian Migrants in Italy in the 1990s*, Africa World Press.