

中国人移住者の中間層に関する研究
—東海地域の中華料理店店主を中心に—

**A Study on Middle-Class Chinese Migrants:
With a focus on Chinese-restaurant owners in the Tokai Region**

川村 潤子
KAWAMURA, Junko

摘要

Existing studies on Chinese migrants in Japan, especially the research on newcomers, are diverse at first glance, but they do not represent the whole picture of the current state of Chinese migrants. This is because they focus on technical intern trainees, who are low-income group and are not given right to decide the length of their stay, highly skilled professionals and foreign students, who are highly mobile, and those who come to Japan through international marriages. The lives of last group members are influenced by the income and connections of their marriage partners. However, there are not specialized studies on middle-class Chinese immigrants. The figure of middle-class Chinese immigrants has not been revealed. For this reason, this paper focuses on Chinese restaurant owners with "technical" status of residence, who fall into in the category of the this middle class. Like the technical intern trainees, they are not highly educated, but they are able to stay in Japan on their own volition because of their skills, in other words, because they have a job in their hands. Therefore, by analyzing their reasons for coming to Japan and the actual conditions of their stay in Japan, it is possible to reveal a previously unexplored segment of the Japanese immigrant population.

From this survey, it became clear that the owners of Chinese restaurants, even those who have been in Japan for several decades, have little Japanese language ability and relationships with the influx of people, i.e., with Japanese people. However, these problems they are facing reveal that they are involved with other Chinese immigrants, building networks, and that Chinese restaurants are one of the nexus points for Chinese immigrants.

In order to clarify these issues, this paper analyzes the current state of Chinese-restaurant owners in the Tokai region of Japan through interviews. Then, from the background of their arrival in Japan and the process of running their current restaurants, we clarified the nature of their networks for emigrating and the actual state of their settlement in this country.

キーワード：ニューカマー、中華料理店、東海地域、結節点

Keywords: Newcomers , Chinese restaurants, Tokai region, linking various groups

はじめに

これまでの日本における中国出身移住者の研究は、主に次の3つの領域・分野から取り上げられることが多い。①戦前戦後の移住を捉えた華僑華人研究。②「残留孤児」など中国帰国者に関する研究。③技能実習生や高度人材等を対象としたニューカマー研究である。これらは、歴史学、社会学、経済学、日本語教育学など様々な分野の研究者によって取り上げられているが、本稿では主に、③のニューカマーの領域に属する中国出身移住者を対象とし、主に社会学の視点から分析を進める。

ニューカマー研究は、技能実習生や高度人材、留学生、国際結婚を通して来日する者を対象とした調査・研究を中心として、これまで多くの研究蓄積がある。簡潔に紹介すれば、技能実習生は、在留資格を更新するために日本語能力の試験が設けられていたりしており、試験を通らないと最長5年しか日本に滞在することができず、帰国をしなければいけない。なお、階層的にも低い傾向がある。高度人材は、年齢が若く高学歴であればあるほど成りやすく、階層的にも高い傾向にある。出入国在留管理庁によれば、「高度学術研究活動」、「高度専門・技術活動」、「高度経営・管理活動」の3つに分類し、それぞれの特性に応じて、「学歴」、「職歴」、

「年収」などの項目ごとにポイントを設け、ポイントの合計が一定点数（70点）に達した場合に、出入国在留管理上の優遇措置を与えることにより、高度外国人材の我が国への受入れ促進を図る」としている。留学生は、高度人材になる者もいるが、自国へ帰国する者、他国でさらに就学、就労をするために移動をしたりし、経済的には親の所得に依存している傾向にあるが、親の所得も決して低くはない傾向にある。また、国際結婚をして来日する者は、結婚相手の所得、家族構成などに依存している傾向が高く、日本への滞在期間も結婚相手との関係に大きく左右される。

このように、これまで捉えられてきた中国出身移住者の研究は、多岐に渡っているが、中国出身移住者の全体像を網羅しているわけではない。少なくとも本稿で取り上げる中華料理店店主のような中間層¹は取り上げられてきていない。

中華料理店店主と技能実習生や高度人材を比較すれば、おおよそ次のような特徴が指摘できる。詳しくは後述するが、簡潔に彼らの特徴を先に述べておく。

第1に、彼らの学歴は技能実習生たちと同様に決して高くはないが、技能、つまり、入国以前にすでに手に職をつけ、「技能」という在留資格を有している。

第2に、この在留資格「技能」を保有し、中華料理人として就労していれば、自身の意思で日本に滞在し続けることができる²。すなわち技能実習生のように滞在期間が限定されているわけではない。

第3に、来日当初は従業員として雇用されているが、自身の店を持ったり、料理人以外の商売をしたりとしながら、日本に滞在をしている者が少なくない。

第4に、従業員として就業している限り、その収入は技能実習生と比べれば多くを手にしてはいるが、高度人材と比べると必ずしも高くはない。また、高度人材に与えられている優遇政策を受けているわけではない。

以上4点からも明らかなように、技能実習生や高度人材と比べ大きな違いを有しているが、収入面、滞在の条件面でみれば、おおよそ技能実習生と高度人材の中間層の中国出身移住者たちと位置付けることができる。そして、これまで、この中間層を対象とした研究はほとんど行われてこなかったといえる。つまり、在留資格「技能」を所持する中華料理店店主の実態を明らかにしなければ、中国出身移住者の全体像を掴み取ることはできないといえよう。すなわち、本稿は、中国移住者の一つのパーツを埋め込むことになり、この点に一つの意義がある。

また、本稿で取り上げる中華料理店とは、チャイナタウンなどの集住している店ではなく、市中に点在する中華料理店である。店が点在しているため、チャイナタウンの店のように組合に加入しておらず、地域内で形成されたネットワークというものはほとんど存在していない。そのため、市中に点在する中華料理店店主の来日の経緯や現在の店を経営するまでの過程等から、彼らの移住するためのネットワークの在り方を明らかにする。なお、本稿において対象とする中華料理店とは、高度人材、技能実習生、国際結婚、中国帰国者などとの関係も築かれており、その経営に影響を与えている。つまり、下記に示すように、中華料理店が中国出身移住者の結節点の一つとなっているともいえよう。そして、現在の店を開店するまでの彼らのネットワークの在り方を明らかにすることによって、日本に移住する中間層のこれまであまり表面化していない移住の実態を明らかにすることができる。

1. これまでの中国出身のニューカマー研究

技能実習生

上林千恵子は、来日する外国人労働者の制度の変遷や定着過程を明らかにしているが³、技能実習生の実態を主にヒアリング調査で明らかにしている。そのうえで、「来日理由がお金を稼ぐための出稼ぎであること、日本での就労が技能向上によってキャリアアップを目指すための1つの段階ではなく、あくまでもお金を稼ぐための期限付きの時間にすぎない(上林 2015: 176-177)」と指摘している。また、西野真由は、日本、中国、台湾、ベトナム、カンボジアなどでの現地調査を通して、アジア諸国の外国人労働者の受入れ実態を明らかにしている。西野は、日本に技能実習生として来日する者は「彼らの地元での就業、沿岸地域、さらには他国での就業について、様々な条件を比較し、日本を選択している(西野 2020: 172)」として、日本の技能実習生の派遣システムや就業実態の考察を行っている。そして、技能実習生の賃金水準が低いことが不満の源泉であり、途中帰国に繋がっていることを指摘している。実際に、本稿での調査においても、店主の妻や兄弟姉妹などの親族が技能実習生の滞在資格を持っていたことがある者が数名いた。なかには時給400円であったと語る者もいたが、最も高い給料をもらって

いた者の1ヶ月の給料は、8時から17時まで週5日、残業などもして働き、寮費や水道代を除き、1年目は6万円、2年目は13万円であった⁴。そのため、西野が指摘するように、技能実習生の賃金水準が低いことは筆者の調査からも明らかとなっている。そのうえ、上述したように、日本語などの試験を通らないと最長5年しか日本に滞在することができず、帰国をしなければいけない。つまり、技能実習生は低賃金労働者として使いまわしている日本の状況があり、優秀な人材は期間を延ばす政策を打ち出しつつも、そのための対策をすることはほとんどなく、定住させるような動きは見受けられない。

留学生、高度人材

高度人材の受入れは、2012年以降ポイント制となり、「学歴」、「職歴」、「年収」などの項目によってポイントが加算され、合計70点以上取得した外国人に与えられる在留資格である。高度人材となると、日本に永住することが実質可能となり、配偶者の就労や一定の条件の下での親の帯同が認められるなど優遇措置が設けられている。このような高度人材のポイント制は、2012年5月7日より運用が開始されるが、高度人材の受け入れの推進は1980年代には進められていた。日本においても、外国人の優秀な人材を受け入れたいとするニーズが高まっているとし、受け入れの範囲や基準を明確化し、外国から高度人材を招き入れようと試みていた。ただし、海外で活躍をする優秀な人物が日本を選んで来日しないため、留学生に滞在資格の変更を行い、優秀な人材を滞在し続けようとする政策となったといえよう。高度人材のポイント制は学歴が高く、若い方がポイントを取得しやすいため、まさに留学生の滞在資格変更を狙っている点に、政策の意図を読み取ることができるといえよう。

井口ら(2003)は、日中間の留学生の移動から高度人材の移動の決定要因を分析している。そのなかで、一人当たりGDPの改善が教育投資を可能としている状況や中国元に対して日本円が高くなっていることが中国からの留学生の移動を促進している重要な要因となっていることを計量分析から明らかにしている。ただし、アジア諸国で見受けられるようになった「帰国奨励政策」から受ける影響、つまり高度人材及び留学生の流失は、送り出し国からすると「頭脳流出」として捉えられるため、送り出し国が設けている「帰国奨励政策」にも注意すべきと指摘している。実際に中国も2008年12月に「千人計画」を策定しており、中国から流出した優秀な人材の取り戻しを目的に政策を打ち出している。さらに、井口(2016)は、アジアの高度人材の受入れ政策から、高度人材が移動する際の決定要因や受け入れ側の対応を明らかにしている。そのうえで、高度人材は生活環境の確保、つまり、社会保障の整備や子弟の教育を含めた家族の受入れ体制を整備することを求めており、これらを整えることが、定住促進策になると指摘している。さらに、近年高度人材の入国よりも、一度高度人材として来日した者の出国が上回っている日本の状況を取り上げている。出国する者が多い要因として、デフレーションの進行で賃金水準が低下していることや母国の経済が台頭していることで、雇用機会を母国に

において求める者が増えているとも指摘する。いずれにしても、こうした高度人材の定着を図ろうとし、あらゆる国が、それぞれの優遇措置を設け、高度人材の奪い合いは激化しているといえよう。

国際結婚

国際結婚は送出し側のプッシュ要因を明らかにするものと、受け入れ側の問題を明らかにする研究がある。比較的後者の受入れ後の問題を指摘するものが多く見受けられ、いずれにおいても女性の移動が取り上げられている。賽漢卓娜（2007）は花嫁を移動する主体とみなしてこなかった点を指摘しつつ、中国の出身社会でも周縁に位置づけられていた者が国際結婚をしているとする。また、南（2018）や郭（2019）は国際結婚移住後の女性、郭は特に高学歴女性が移動先の日本で労働力となっておらず家事、子育て、高齢者ケアなどに従事している状況から国際結婚移住の問題を指摘する。さらに、張（2019）は言語を習得する場やネットワークが不足している点、夫婦間のコミュニケーション問題が取れないことから日本文化に溶け込めないという現状があるということヒアリング調査より明らかにしている。いずれにおいても、日本人と結婚をし、日本で暮らす中国出身の女性たちが日本にうまく入り込めていないような実態が明らかにされている傾向がある。ただし、本稿の調査においては、日本人または日本に滞在する外国人と国際結婚をし、中華料理店店主として店を切り盛りしている中国出身の女性たちの姿があり、先行研究では捉えられてこなかった彼らの姿が見受けられている。ただし、永住権を取得するまでは、配偶者との関係性に大きく左右されることは同時に指摘することができる。

このように、これまでの中国出身のニューカマー研究は、流動性が激しい高度人材や自身で滞在期間を決めにくい、もしくは企業や結婚相手などの第三者によって滞在期間が左右される技能実習生や国際結婚が捉えられてきた。また、高度人材、技能実習生、国際結婚というニューカマーが中心に、しかも積極的に取り上げられてきた一つの要因とは、高度人材の海外流出、3K労働現場における労働者不足、農村地域を中心として「花嫁不足」といった日本社会に潜む深刻な問題が影響していることはいうまでもない。それに対して、本稿で取り上げる中華料理の料理人、つまり在留資格「技能」⁵の存在意義は、食生活を豊かにするという理由はあるにせよ、上述した諸問題と比較すれば、それほど重要とはいえず、研究が進展しなかった一つの要因と考えることができる。しかし、本稿で詳細に述べるように、中華料理店店主は、高度人材、技能実習生、国際結婚というニューカマーだけではなく、戦前戦後に移住をしている華僑華人、中国帰国者やその親族との関係を築いており、彼らが、中国出身の人々の結節点となっている実態が見受けられている。また、在留資格「技能」を所持する中華料理の料理人たちの多くは日本に定住する意思が強く、労働者の在留資格で入国してきているが、滞在資格を変更したり、永住権を取得したりとする時期を目安に、自身の店を持ち、経営者となっているものが多く存

在する。このような彼らは、自身の料理の技術を武器に来日をしている。そして、上述したニューカマーたちは来日した際には結婚をしていない、子どもがいないという者がほとんどの若年層である傾向が強い。しかし、中華料理人たちは母国で少なくとも10年間以上の中華料理人としての経験が必要であり、すでに結婚、出産を経験しており、子どもを中国に残し、ある時期になると日本に呼び寄せているケースがほとんどである。そのため、日本への移住は中華料理人だけの問題ではなく、家族、親族に大きく影響を与えることになる。中華料理人の移住の経緯や現在の店を持つまでの実態、結節点となっている中華料理店の存在を明らかにすることは、これまで捉えられてこなかった層の移住の実態を捉えることができるといえよう。以下、東海地域の市中に点在する中華料理店店主を中心に在留資格「技能」を所持する彼らの移住の実態を明らかにしていく。

2. 東海地域の在留資格「技能」所持者の実態

東海地域は、横浜・神戸・長崎のような長い歴史を有する中華街がないにも関わらず、「技能」の在留資格者数が多数存在している地域である。出入国在留管理庁のデータから作成した表1より、2018年時点で、東京都5,287人、神奈川県2,387人、埼玉県1,567人に次いで愛知県1,326人と4番目に多い地域となっている。しかし、愛知県は統計が公表されている1990年から2016年までは埼玉県を抜いており、3番目に多い地域であった⁶。また、岐阜県、三重県では愛知県で雇われた後に、自身の店を持つときに移動した者や、愛知県にゆかりがある人を通して岐阜県、三重県で生活をしている者が多く見受けられた。さらに、愛知県名古屋市は、岐阜県、三重県の多くの中華料理店のメニューを販売している地域であり、東海地域の中華料理店の中心となっているともいえる状況が見受けられた。筆者の調査において、メニューはどこで購入したかという問いに対して「名古屋のAA店」とある一店舗の店を答える店舗が多数であった。今回、日本語が話せない店主が多かったが、メニューや仕入れ先など、中華料理店を経営するうえで助けとなる存在、ネットワークの築き、サプライチェーンが形成されている実態も浮かび上がっている。このように、東海地域の三県において中華料理店店主のつながりが見受けられたため、以下ではこの三県を取り上げて論じていく。

表 1 在留資格「技能」を持つ者 中国（台湾）

単位：(人)

	1974年	1984年	1986年	1988年	1990年	1995年	2000年	2005年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
全国	537	1,083	1,083	1,143	1,838	3,850	6,033	8,214	16,350	17,657	19,023(55)	18,139(68)	17,240(83)	16,174(82)	15,606(75)	15,537(77)	15,922	16,763(86)	16,469(65)
東京	191	431	431	422	566	1,242	2,185	2,612	5,823	6,071	6,344(20)	6,039(23)	5,848(34)	5,545(32)	5,353(24)	5,287(25)	5,352	—	—
神奈川	106	204	204	240	443	702	915	1,028	2,061	2,140	2,305(6)	2,216(12)	2,171(13)	2,063(13)	2,068(9)	2,167(8)	2,387	—	—
埼玉	7	17	17	23	55	106	178	315	986	1,080	1,285(5)	1,359(4)	1,390(2)	1,347(3)	1,378(1)	1,494(1)	1,567	—	—
愛知	43	45	45	61	87	281	637	1,199	1,910	2,095	2,148(4)	1,884(5)	1,716(6)	1,623(6)	1,453(7)	1,368(5)	1,326	—	—
千葉	10	31	31	30	57	125	196	344	870	898	998(2)	1,015(3)	978(5)	962(5)	972(0)	1,001(5)	1,049	—	—
岐阜	4	5	5	4	12	54	68	166	322	387	411(0)	365(0)	313(0)	283(0)	241(0)	222(0)	217	—	—
三重	2	5	5	9	18	72	100	133	234	264	277(0)	247(0)	231(0)	195(0)	177(0)	163(1)	164	—	—

出典：出入国在留管理庁 都道府県別 在留資格別 外国人登録者(中国、台湾)各年版より作成。

注：1994年からは毎年公表されているが、日本と中国が国交回復をした年である、1972年以降の統計は1974年、1984年からは2年ごとにしか調査がされていない。なお、1990年までは「技能」ではなく、「熟練労働」、「熟練労働に従事する者（例えば、中華料理やフランス料理のシェフや洋菓子工など。なお、一般に単純労働者の入国は認められていない（総務省：昭和62年版、p.1））」とされている。なお、2018年は台湾のデータはなく、2019年からは、県別のデータも発表されていない。上記表は、2018年時点での上位5都道府県および東海3県で筆者作成。

3. 東海地域の中華料理店店主の実態

3.1. 調査方法、調査対象者

筆者は、愛知県、岐阜県、三重県の東海地域における中華料理店店主を中心に2021年9月から2022年7月中旬までの約11ヶ月の期間において、ヒアリング調査を行った。中華料理店は19店舗を対象⁷とし、中華料理店店主18名（中華料理店の組合の会長1名含む）、中華料理店店主配偶者17名、中華料理店店主子弟10名、中華料理店従業員5名、「中国帰国者」1名（KKさん）⁸、計51名にヒアリング調査を行った。営業時間終了後やアイドリングタイムに2時間から3時間程度、日本語と中国語を用いて、聞き取りを行った。さらに同じ店舗に数十回程度訪れたり、自宅で食事に招かれたりとして彼らのプライベートの時間に見聞きしたことも、彼らに許可を得た上でメモをとったりと、調査を行った。

3.2. 東海地域の中華料理店店主の基本状況

本稿での主な調査対象店の一覧は、表2の通りである。Gさん、Jさん、Oさんの女性3名を除き全て男性である。「残留孤児」⁹関係者であるCさん、結婚を機に来日したGさん、父の店を継いだOさん¹⁰以外、「技能」の在留資格で来日している。出身地は中国もしくは台湾生まれである。彼らの年齢は2022年現在40歳から65歳の間にある。来日後、数件の中華料理店で料理人として雇用された後に、自身で現在の店を経営している。来日した年は、1989年代から2010年初頭の期間である。配偶者や子どもがいる場合は、配偶者は店主来日から約1年後、子どもは教育のタイミングを見計らって、日本に呼び寄せるケースが多くみられる。そして、多くの場合、夫が料理人で妻がホールに立っていることが多い。料理人として雇われている場合だと、夫婦で月収約60万円くらいである¹¹。自身で経営をしている場合だと、新型コロナウイルス感染症の影響もあり大きく収入は減少しているが、月約120万円から130万円ほどであるという。ただし、ここから様々な雑費を引くので雇われていた時と収入は大きく変わらない。

来日の経緯は、主に四つのパターンに分類することができる。一つ目は最も多いパターンで、地縁・血縁のつながり、二つ目は斡旋会社を利用して、三つ目は結婚を機に、四つ目は「残留孤児」の遺族で来日したパターンであった。これら彼らの来日の経緯や状況より、これまでの中国出身のニューカマーとの違い、彼らの特徴を明らかにしていく。

表 2 東海地域の調査対象店

店主	店主来日	店主生まれ年(2022年時点)	きっかけ	日本語	故郷	開店した年	在留資格(来日時)	永住権	配偶者来日年
Aさん	1989年	1962年	地縁・血縁	○	江蘇省揚州市	1999年	熟練労働	○	日本で結婚
Bさん	1991年	1957年	地縁・血縁	×	上海市	2005年	技能	○	1992年
Cさん	1994年	1976年	残留孤児の遺族	○	天津市	2008年	定住者	○	2002年
Dさん	1997年	1959年	斡旋会社	×	遼寧省撫順市	2008年	技能	○	1999年
Eさん	1999年	1959年	地縁・血縁	×	上海市	2007年	技能	○	2000年
Fさん	2000年	1969年	地縁・血縁	×	安徽省宿州市	2006年	技能	○	2001年
Gさん	2000年	1974年	国際結婚	○	黒龍江省哈爾濱市	2016年	配偶者	○	日本人
Hさん	2001年	1970年	地縁・血縁	○	台湾雲林(旦那) 江蘇省呉中区(妻)	2009年	技能	○	2004年研修生
Iさん	2003年	1975年	地縁・血縁	○	山東省威海市	2011年	技能	×	2004年
Jさん	2003年	1979年	斡旋会社	○	遼寧省瀋陽市	2015年	技能	○	日本人
Kさん	2005年	1966年(2021年亡)	地縁・血縁	×	安徽省安慶市	2013年	技能	○	2007年
Lさん	2006年	1973年	地縁・血縁	×	四川省成都市	2017年	技能	○	2008年
Mさん	2007年	1979年	地縁・血縁	×	安徽省合肥市	2016年	技能	×	2008年
Nさん	2007年	1977年	地縁・血縁	×	黒龍江省木蘭市	2010年	技能	×	2009年
Oさん	2008年	1996年	地縁・血縁	○	遼寧省阜新市	2009年(父と交代)	家族滞在	○	未婚
Pさん	2008年	1968年	地縁・血縁	×	黒龍江省齊齊哈爾市	2013年	技能	×	2009年
Qさん	2008年	1975年	地縁・血縁	×	大連市	2022年	技能	×	2009年
Rさん	2009年	1966年	地縁・血縁	×	安徽省安慶市	2016年	技能	×	2009年
Sさん	2012年	1977年	地縁・血縁	×	江蘇省揚州市	2015年	技能	×	2014年

筆者による、東海地域の中華料理店を対象としたヒアリング調査を基に作成

3. 3. 在留資格「技能」所持者の来日の経緯

一つ目の「地縁・血縁のネットワーク」で来日したのは、表2のAさん、Bさん、Eさん、Fさん、Hさん、Iさん、Kさん、Lさん、Mさん、Nさん、Oさん、Pさん、Qさん、Rさん、Sさんの15名(78.9%)である。彼らは地縁・血縁のネットワーク¹²がある者が日本に滞在しており、日本での生活の話を聞き、魅力を感じたことが来日に大きく影響している。

例えば、Mさんは、中学生に入る頃に、父の兄が日本で日本語学校に通っており、その話を聞くにつれ、日本が憧れの地となっていた。さらに、Mさんの姉が1990年代に技能実習生として東海地域に来ていた話を聞き、日本での生活への憧れがさらに強くなる。日本で最も大きな魅力だと感じたのが、稼ぐことができるという点であった。技能実習生の姉の日本での収入は月6万円から7万円であったが、姉の話では、料理人として来日すれば、月3,000元もらえると聞き、稼げるのであれば日本に行きたいという思いを強くした。Mさんの出身地の安徽省で

は月 200 元から 300 元の給料であった。M さんは姉の日本で築いたネットワークを通じ、就労する店も紹介をしてもらい来日した。

また R さんは、K さんと中国での故郷が 200m も離れていないという幼馴染である。K さんから日本での話を聞いていた R さんは、K さんを追う形で来日する。K さんと共に、来日前は上海市で出稼ぎをしていたが、K さんの弟が日本にいったことをきっかけに、K さんと R さんも K さんの弟のネットワークを通じて来日している。

L さんは、中国の 4 つ星ホテルで中華料理人として務めていたが、同郷の人から日本で中華料理人を探しているから来てくれないかと声をかけられ来日した。来日当初は九州地方で働いていたが、同郷の人が自身の店の中華料理人が足りないというので、東海地域にきた。しかし、1 年後には料理人が増えてきたことと、勤めていた店の店主の友人が新しく店を出すということで別の店を紹介される。それが現在の店である。2017 年に 600 万円で権利を購入し¹³、2018 年、永住権を取得後、店の名義も変更した。また、2019 年には家を購入している。このように、他の 11 名も日本にいる親族や同郷の人の影響や料理人として店を手伝ってほしいと頼まれたりとして来日している。

二つ目の「斡旋会社」を通して来日したのは、表 2 の D さんと J さんである。D さんは、台湾から日本の中華料理店で働く人を探しに来ていた斡旋会社を通して日本に来た。日本は憧れの場所であったため行きたいと思っていたが、日本に知り合いがいなかったため、斡旋会社を利用した。J さんは、斡旋会社の面接に友人が行くというので興味本位でついて行く。その際に「あなたもどうか」と斡旋会社の人に言われ、帰宅後親にそのことを話すと「いいのではないか。行っておいで」と言われ、日本は近く、それ程抵抗を感じなかったため来日する。日本に来て一年目に日本人と結婚をしたため、自身の店を 2015 年に開業する。自身の店を持つには融資を受けることができないため、在留資格「技能」では持つことが難しいが、日本人との結婚で配偶者の在留資格になった J さんは、他の中華料理人よりも早く自身の店を持っている。

三つ目の「結婚」を機に来日したのは、G さんである。G さんは仲介会社を利用して、写真 1 枚で現在の夫と結婚をした。日本に来て 3 年後に子どもが生まれるが、夫の母（義母）は子どもの面倒をみることなく、G さんは毎日小言を言われたり、近所に悪口をいわれたりとして関係が良くなかった。9 年東北地域に暮らすも我慢ができなくなり、東海地域に夫と子どもと共に移住する。その後、東海地域の居酒屋で働くが、G さんの弟 2 人が日本語学校に通った後に、関西地域で 3 店舗の店を開く。しかし、日本語があまりできなく困っていたので弟たちの店を手伝いに G さんは関西地域に住んでいた。その際に、中国から G さんの母親を呼び寄せ、子どもの面倒をみてもらっていたが、子どもが中学校 2 年生にあがるときに東海地域に戻ることにし、現在の店を開業する。

四つ目の「「残留孤児」の遺族」で来日したのは C さんである。C さんは、母親が「残留孤児」であったが、日本に帰ろうと思っていた矢先に亡くなった。80 年代には「残留孤児」やその遺

族は日本に帰国していたが、「残留孤児」であるCさんの母親が死去していたため、日本への帰国は簡単ではなく煩雑な手続きに多くの時間を割いたという。Cさんが日本に帰国できたのは1994年である。Cさんは日本に来た当初、日本語も話せず、仕事がなかった。亡くなった母親の姉妹の夫（以下義理の兄）が、関西地域で中華料理関係の仕事についていたので、そこで中華料理を学んだ。その後、中華料理店を紹介してもらい中華料理人として勤める。しかし、親友が中華料理店を何店舗も持っており、買ってほしいと頼まれ、店を買収することになり、2008年には東海地域に移住する。妻とは、Cさんが1999年に、中国に行ったときに知り合い、2年の交際を経て結婚をし、その翌年に日本に呼び寄せている。

「中国帰国者」のKKさんは、現在は店を貸しており自身で経営をしていないが、3店舗の店を所持しているという。KKさんも、帰国時は日本語が話せなかったため、中華料理店で料理人をしてきた。KKさんは現在ビルを5つもっており、不動産投資と結婚相談所、中華料理店などの保証人になっている。このように、CさんもKKさんも日本語が話せなかったため、中華料理人として働いた経験がある。

これら来日の四つのパターンが、在留資格「技能」を持つ者には見られたが、これまでのニューカマーと異なる点は、彼らは手に職をつけているということである。特に「地縁・血縁のネットワーク」と「斡旋会社」を通して来日したものは、中華料理人として10年働いたことがあるという証明書を提出しなくては在留資格「技能」を取得することができない。「国際結婚」や「残留孤児の遺族」であった者たちも、来日後、日本で中華料理店に勤務しながら、中華料理人の下で学んでいる。そのため、技能実習生と同様に学歴は高くないが¹⁴、彼らが手に職をつけていたということと、日本での生活する者がいたというネットワークが存在していたことが来日に大きく影響を与えている。また、在留資格「技能」を持つ中華料理人たちは、自身で滞在期間を決めることができる。「永住権」もしくは、「経営・管理」¹⁵の在留資格を取得するまでは中華料理人として就労する場合に限られるが、技能実習生は自身で滞在期間を決めることができず、国際結婚の者たちも結婚相手との関係に左右されるため、自身で在留期間を決められるという点は大きな特徴といえよう。また、中華料理人たちは、来日する時期は高度人材、留学生、技能実習生より年齢が高く、多くは30代の時に来日している。母国で10年の経験が必要な資格なため、既に中国で家族を持っているという場合がほとんどである。そのため、家族や親族を中国から呼び寄せているケースが多く見られ、日本国外に流出することは少なく、流動性は低い傾向にある。

ただし、在留資格「技能」を持つ彼らは、自身の店を早く持ちたいと願う者が多いにも関わらず、自身の店を持つことが難しい状況、また、日本に数十年滞在している者でさえも日本語がほとんどできない状況が見受けられる。このような彼らの抱える問題から、次章では他の中国出身移住者との関りをみていく。

4. 結節点としての中華料理店

上述したように、中華料理人が持つ「技能」の在留資格では、彼らが自身の店を持つことが難しい。なぜならば、「技能」の在留資格では融資を受けることができないためである。そのため、来日当初は稼げるという彼らの希望は叶得られているが、自身の店をいずれかは持ちたいと願う中華料理人の需要には応えられていない。「技能」の在留資格は、「特殊な分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する活動を行うもの」とあるように「技能」に基づく資格が与えられているに過ぎない。もちろん、彼らは永住権が申請できるタイミング、つまり、日本での滞在が10年経過した時に永住権の申請をしている。しかし、その結果は、取得できたものもいれば、現在でも取得できていない店主もいる。そして、未取得者は、何故取得できなかったのか、その理由を明確に示されることはなく、厚生年金や保険料を、数カ月支払いを忘れたことが原因であろうと推測することができるだけである¹⁶。また、現在新型コロナウイルスの感染が広がる中、厚生年金保険料等の納付の猶予が認められる場合があるが、経済的に困難であっても猶予を求めない者が多い¹⁷。つまり、猶予を求めると収入がないとみなされ、また永住権の申請が通らないと理解しているからである。そこまでして彼らが永住権を求めている理由としては、「技能」の在留資格よりも活動の範囲が広がり、日本滞在の経済的な裏付けを確立したいと願っているからである。さらに、彼らの多くは中華料理人としてだけで生計を立てるのは厳しいと考えている。Rさんは永住権を欲しい理由を次のように話す。

中国人は中華料理を外に食べには行かず、自身で故郷の味の中華料理を作る。日本人相手に中華料理を作るしかないが、日本人は中華料理を食べる頻度が低いので儲からない。そのため、他の商売をしなくては生活が苦しいが、「技能」の在留資格では制限がありすぎて難しい。そのため永住権の資格がはやく欲しい (2021. 8. 20, Rさんの店にて, 55歳, 男性)。

Rさんがいうように、2009年と少しデータは古いがJ-Net21の中華料理店市場調査より、中華料理店の利用頻度が、2、3ヶ月に一度、半年に一度、1年に一回以下がそれぞれ20%近くを占めており利用頻度が低い¹⁸。では、日本で稼げないことを理由に故郷に帰るかといえ、親族などで来日しているケースが多いため、中国への帰国も難しい状況にある。

ただし、このような中華料理人が抱えている問題点が、中華料理店に新たな結節点を生み出していることも事実である。

例えば、永住権が取得できないと融資を受けられないという点においては、日本人や中国帰国者、永住権を持っている人に保証人になってもらったりとしている。つまり、在留資格「技能」による制限は、中華料理店に多くの人を引き寄せる要因を形成しているといえよう。また、このような繋がりの中、中華料理店が雇用する従業員の在留資格「技能」を利用して、人材派遣業が暗躍することもある。いわゆる中華料理店の料理人として「技能」の在留資格を使

って、中国から人材（主に 3K 労働現場で働くことを目的として人材）を呼び寄せるという方法である。今回の調査対象店では、このようなケースは見受けられなかったが、ある店主の話によれば、人材の受け入れを担ってくれれば、300 万から 500 万円を支払うという誘いがあったという。もっとも、この実態を明らかにすることは非常に難しいが、中華料理店とは、単に料理を提供するだけではない存在であること、一つの結節点であることの証でもある。

また、19 店舗の調査対象店でも日本語が話せない中華料理人が大半を占めるが、留学生や国際結婚で数十年滞在している中国出身の移住者によって、日本語のメニューの作成や、現在新型コロナウイルス感染症が蔓延するなか補助金の申請書を作成するのを手伝ったりとしている。メニューに関しては、表 2 の中華料理店の多くのメニューは、「名古屋の AA 店」を利用している傾向がみられた。「名古屋の AA 店」は日本の大学を卒業し、メニュー会社を立ち上げた後に、資本を貯め現在中華料理店を経営しているが、高度人材のような存在が中華料理店に関わっている一つの事例ともいえる。つまり、日本語が話せない店主が多い中、メニューや仕入れ先など、中華料理店を運営するうえで助けとなる存在、ネットワークの築き、サプライチェーンが形成されている。さらに、中華料理人は、日本に来るために親族や同郷のネットワークを利用してきているが、また中華料理人を頼って多くの中国人が来日しているということである。まず、店主の配偶者、子どもはもちろんのこと、その兄弟姉妹、恋人や孫も日本に来ている。彼らは料理人がいなくなったり、体調を崩したり、時には金銭を貸したりとして親族で支え合いながら日本での生活を送っている。

さらに、東海地域の中華料理店では、国際結婚をした者が中心に集う「日本語で話そうの会」が、国際結婚をした者たちによって開催されている。国際結婚で 20 年以上滞在している者のネットワーク、日本人や中国出身移住者を交えて、日本での生活を相談したり、新しい関係を築く場として中華料理店が利用されている。

このような、結節点の一つともいえる中華料理店の空間がどのような働きをするのかを、市中に点在する中華料理店を明らかにしていくことは今後の課題である。

おわりに

本稿では主に、ニューカマーの領域に属する中国出身移住者を対象として、彼らの日本での滞在の実態の分析を行った。そのなかでも、これまでのニューカマー研究で見落とされてきた、中間層の中国出身移住者の状況について、在留資格「技能」を持つ中華料理人の来日の経緯や日本での滞在の実態に着目をした。その特徴を簡単にまとめるならば、彼らは、「自身の店を持ちたい」という彼らの希望には添えられている資格とはなり得ておらず、日本語も習得できていない状況が見受けられた。ただし、彼らが抱えている問題は、逆に、高度人材、技能実習生、国際結婚、中国帰国者などとの関係性の構築に繋がっており、その経営に影響を与えている。また、彼らが地縁・血縁のネットワークを基にして形成している新たなネットワークは、彼ら

の社会階層に変化を与えている。つまり、来日時、雇われていた彼らは、保証人や、経営の助けとなるような親密な関係、ネットワークを築くことによって、彼らは自身の店を持つことが可能となっている。そして、中華料理店店主が上述したような日本に滞在する中国出身移住者の助けを受けることをきっかけとして、新たなネットワークを形成する場としての役割を担っている事実が見受けられた。さらに、このような本調査では、上述したように、中華料理店が、国際結婚をして日本で暮らす者や留学生、高度人材や技能実習生など、様々な滞在資格を所持している者たちが日本で新たな商売や結婚の相手、相談相手などを見つけ、新たなネットワークを形成する場ともなっている。

ただし、中華料理店店主の実態をさらに解明するために、まだまだ問題は山積している。今後の課題を提示すれば、以下の通りである。

第1に、中華料理店店主の子弟に焦点を当てる必要がある。子弟の多くは、現在、日本で学校教育を受け就職をしている状況がみられるが、ほとんどの子どもは来日する以前は、店主もしくは配偶者の親に育てられていた。つまり中国においては「留守児童」であったといえる。そのため、店主の子どもたちが来日するまでの経緯、日本での教育を受ける際の実態や問題から、二世への影響を明らかにしていく必要がある。

第2に、他国へ中華料理人として移住する中国出身移住者も多数存在するが、日本へ中華料理人として移住する過程のなかに、中国帰国者も大きく関係していることが本調査から明らかになっている。これらのことから、日本への中華料理人の移住は戦後処理問題とも大きく関係しているともいえ、他国へ移住する中国出身移住者の中間層とは異なる特徴も見出せると考えている。山下(2019)は、1980年代半ば以降から新華僑によって「池袋チャイナタウン」が東京都豊島区に形成されているとするが、本稿の対象地域である東海地域においても、名古屋市中区の新栄地区に「池袋チャイナタウン」同様に、多くの中華料理店が存在する。とくに、「中国帰国者」の店が多い。「中国帰国者」と中華料理店との関りが強く存在していることは本ヒアリング調査でも明らかとなっているが、中国人の移住を捉える際に、日本と中国の戦後処理の問題も大きく関わっている点がみえてくるのではないかと考えている。もともと、新栄地区には、中華料理店だけではなく、フィリピンパブ、韓国料理店、ベトナム料理店などが集積している。そのため、筆者は、この地域を〈新栄エスニックタウン〉として位置づけ、今後調査を進めていき、後述する結節点の一つともいえる中華料理店の空間がどのような働きをするのかを、市中に点在する中華料理店を明らかにしていくことは今後の課題である。

第3に、近年新型コロナウイルス感染症の影響により、中国へ帰国するものが出てきている。特に子どもがある程度成長している店主たちは、自身の店がうまくいかないと判断をすると、店の権利を売買し、躊躇なく中国に帰国することを選んでもいる。このような実態を踏まえ、中国における労働力移動問題の視点からみると、中華料理店店主たちは中国国内の出稼ぎ労働者の農民工の姿と重なり合う。流入先へ移動するきっかけ、流入地で定住する傾向が見受けら

れることや、地縁・血縁のネットワークを基に築く関係で障壁を乗り越える姿というのはまさに中国国内の農民工と同様である。ただし、中国国内の農民工と一点大きく異なることとしては、流入先の人との関係があまり築けていないことにある。中国国内の農民工たちは流入先、つまり都市住民とも新たな関係を築いているが、中華料理店店主たちは流入先の中国人とは新たな関係を築けているものの、日本人との関係はそれほど築けていない。「日本人で親しい関係を築けている人はいますか」という問いに対して、「いる」と回答をしたのは、Aさん、Hさん、Iさんのみであった。日本人との関係があまり築けていなくとも、彼らの移動のきっかけとはなり得てはいないことも同時に指摘することができるが、彼らが日本に滞在する中では何らかの障壁となっているとも考えられる。そのため、上述したようなニューカマーの中国出身移住者との新たな関係が築かれていく要因ともなっているといえよう。本稿は中国から国外に移住をしてきた中国出身移住者を取り上げたが、中国国内、日本など他の国へ移住する農村出身者の移動の特徴を踏まえながら、来日する中国出身移住者の中間層の特徴を今後明らかにしていく。

以上3点の問題意識を持ち、さらに、調査を進めることによって、これまで来日している中国出身移住者、特に中間層の特徴を明らかにすることが期待できよう。

付記

本研究は、日本科学協会の笹川科学研究助成による助成を受けたものである。

引用文献

- 井口泰, 曙光, 2003, 「高度人材の国際移動の決定要因—日中間の留学生移動を中心に—」『経済学論研』57巻3号, 101-121.
- 井口泰, 2016, 「外国人労働者問題と社会政策:—現状評価と新たな時代の展望—」『社会政策』8巻1号, 8-28.
- 郭笑蕾, 2019, 「国際結婚女性のライフコースに関する考察: 日中国際結婚した高学歴女性へのインタビューから」『三田社会学会』No. 24, 66-82.
- 上林千恵子, 2015, 『外国人労働者受け入れと日本社会—技能実習制度の展開とジレンマ』東京大学出版会.
- 賽漢卓娜, 2007, 「中国人女性の「周辺化」と結婚移住—送り出し側のプッシュ要因分析を通して—」『家族社会学研究』19巻2号, 71-83.
- 島村恭則編, 2013, 『引揚者の戦後』関西学院大学先端社会研究所.
- 西野真由, 2020, 「海を渡った農民工—中国からの技能実習生派遣システムを中心に—」『中国21』東方書店, 171-190.

張珩, 2019, 「日本の都市部に嫁いだ中国人女性の国際結婚における問題点—農村部の事例との比較から—」『現代社会学研究』32巻, 69-87.

見田宗介, 栗原彬, 田中義祐, 1994, 『社会学辞典』弘文堂.

南紅玉, 2018, 「中年期以降の国際結婚移住に見る適応プロセス—国際移動を二回経験した国際結婚移住女性の事例を通して—」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』67巻, 219-233.

山下清海, 2019, 『世界のチャイナタウンの形成と変容—フィールドワークから華人社会を研究する』明石書店.

注

- (1) 中間層とは、社会学においては「支配層と被支配層の中間に位置する階級、あるいは社会成層の中間的部分を占める諸階層を指す（見田等 1994:846）」とされ、「マルクス主義的階級論が階級を歴史的範疇とするのに対して、階層論では階層を永続的範疇とするが、こうした階層論の立場で社会成層における中間層をとらえる場合、産業化、脱産業化といった社会変動に伴う中間層の量的拡大が重要視され、社会階層の分化、社会的地位の多様化と流動化、それらに伴う社会移動の増大（見田等 1994:847）」が指摘されてきている。ただし、本稿における中間層とは、上述したような議論と重なる点もあるが、そのまま依拠できないと考えている。そのため、本稿における「中間層」とはこれまで捉えられてきた高度人材を高い階層と捉え、技能実習生を低い階層としたときの収入が中間に位置する者として、中華料理店店主たちを捉えていく。
- (2) 滞在資格を更新するために、店のオーナーとの関係が良好でないと更新が認められないこともあるが、料理人としての仕事に就いている限り在留資格は基本的に更新されるため、別の店に移動をしたりとしている。
- (3) 上林は中国出身の技能実習生のみを取り上げて論じているわけではないが、上林が出版した 2015 年時点での技能実習生は、法務省「在留外国人統計」より最も多い出身国は中国であるため、上林が挙げた技能実習生の特徴は中国出身の者と大きく関係していると考えられる。
- (4) 給料は低い、日本に興味、憧れがあったことや、周囲の日本人に優しくされた経験がたくさんあるということで大きな不満は抱えていなかったと、本稿でのヒアリング調査を受けてくれた元技能実習生たちは語っていた。
- (5) 出入国在留管理庁より、外国料理の調理師、スポーツ指導者、航空機の操縦者、貴金属等の加工職人等の産業上の特殊な分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する活動を行うものである。外国料理の調理師は、実務経験が 10 年要求される（調理学校の通学年数を含む）。そのため、彼らの多くは中国において中華料理人として厨房に立っていたことはもちろんのこと、10 代から厨房に立っていたという者が多い。
- (6) ただし、2012 年から中国（台湾）の方の「技能」の在留資格をもつ者が全国で減少傾向にある。東日本大震災の影響や中国の経済発展が影響しており、来日する者が減ったのではないかと話す中華料理店店主たちも少なくなかった。「技能」の在留資格の減少についても今後明らかにしていきたい。
- (7) 調査をした店舗数は 32 店舗であるが、関東地方の中華料理店なども含まれるため、詳細を聞いた東海地域の 19 店舗を主に取り上げ論じる。また、表 2 の A さんは中華料理店の組合の会長であり、2017 年まで経営していた店である。
- (8) 0 歳のときに中国で置き去りにされ、30 歳の時に日本にくる。2022 年現在 78 歳である。
- (9) 行政用語では「中国帰国者」の語が使用されるが、C さんの母親は中国から帰国をせず、亡くなられたので「残留孤児」として本稿では使用する。
- (10) O さんの父は 2002 年に在留資格「技能」で来日する。そのため、O さんは来日時、「家族滞在」の資格である。O さんは店主でもあるが、二世でもあるので本稿では大きく取り上げない。
- (11) 新型コロナウイルス感染症の影響で給料が下げられていることもある。ただし、近年在留資格「技能」がおりなくなっていることや、自国の経済成長ゆえに来日したがる者が減少

していることもあり、料理人不足も問題となっており、料理人の給料が高くなっているケースがほとんどである。料理長であると月約 40 万円であるという。

- (12) B さん、E さん、H さんの 3 人は来日直後の就労先として大手ホテル、その他の 15 名は市中の中華料理店にまず就労していた。市中の中華料理店は中国の「農村戸籍」所持者、大手のホテルの中華料理店は中国の「都市戸籍」所持者、および台湾、香港出身者と、出身地域で流動先が異なっている。このような戸籍や出身地域による流入先の違いも今後明らかにしていく。
- (13) 東海地域の相場は 300 万円から 400 万円であるが、常連客がついているからという理由でこの値段であった。また、永住権を取得するまでは保証人をつけていたりしていることもある。このような店の権利を自分たちで売買をしている状況や、保証人の存在などの彼らの商習慣も今後明らかにしていく。
- (14) 数名、料理の専門学校に通っていたというものもいたが、多くの方の最終学歴は中学校卒業である。
- (15) 2 ヶ月で 500 万円を店に投資しているという証明書が必要。
- (16) 法務省より、永住許可に関して「納税義務等公的義務を履行していること」、「日常生活において公共の負担にならず、その有する資産又は技能等から見て将来において安定した生活が見込まれること」とある。
- (17) 東海地域における市役所職員へのヒアリングに基づく。
- (18) 日本人の中華料理店の利用頻度の低さが、中華料理の味が均一化されたことにつながっているのではないかと。日本に滞在する中華料理人は中国の出身地がバラバラであるにも関わらず、同じような味となっている。表 2 の多くの中華料理人は、中国では毎週のようにメニューを開発していたと話す。しかし、日本では、「麻婆豆腐、天津飯、青椒肉絲、回鍋肉、エビチリ、焼き餃子」と思い浮かべてくるメニュー、味が既にあるため、自身の腕を振るう場がないと肩を落とす様子もみられた。また他の店舗の店主も、日本人が求める中華料理を一から学びなおしたと話す。なお、「戦後の大衆文化の形成には引揚者が大きく関与している（島村編 2103：96）」が、「引揚者たちがいとむ大陸ふうの食べ物店も最近では次第に少なりつつある（島村編 2013：81）」と指摘している。本文でも触れたように、メニューを同じ会社でつくっているということも関係していると考えられるが、日本の中華料理の味が均一化されるようになった背景も今後明らかにしていく。