

## 論文審査の結果の要旨および担当者

報告番号	※ 第 号
------	-------

氏 名 王 昊凡

### 論 文 題 目

食産業のグローバル化とフレキシビリティ：

中国・上海における寿司業の現地化と技能・労働力形成

Globalization and Flexibility of the Food Industry:

Localization and Skill Training of Sushi Industry in Shanghai

### 論文審査担当者

主 査 名古屋大学大学院環境学研究科 教 授 丹邊 宣彦

副 査 名古屋大学大学院環境学研究科 教 授 立川 雅司

副 査 名古屋大学大学院環境学研究科 准教授 福井 康貴

副 査 梶山女学園大学文化情報学部 教 授 黒田 由彦

## 論文審査の結果の要旨

本論文は、近年急速に成長・展開した上海の寿司業を事例として、「マクドナルド化」とは異なる食産業のグローバル化の実態と機制について明らかにした研究である。大資本と非熟練労働力を用いて規格化されたチェーン展開をした食産業のグローバル化とは異なり、寿司産業は、日本文化の消費を伴う多様な食提供を展開してきた。上海では2000年以降高級店を皮切りに急速に店舗数が増え、2016年現在で314店がお店している。筆者は全数調査を試み、うち106店から協力を得てインタビューを中心に詳細な事例調査をおこなった。

序章で導入をおこなった後、第1章では、上海での店舗類型の多様性を示し、マクドナルド化の研究と異なり、外国現地での多様な食提供プロセスと消費を可能にする資本と労働力のフレキシブルな組み合わせに注目した問い合わせと枠組みが提示される。

第2章では、日本の寿司店の事例調査を基に、寿司職人にとって必要とされ、伝統的に徒弟制のもとで養成されてきた技能の諸要素(仕入れ・一連の調理・接客・店舗管理)、キャリア形成がかたちを変え引き継がれている現状について示し、他方システム化された回転寿司チェーンが限定された技能による店舗運営を可能にしていること、近年は寿司学校で技能の規格化と短期育成もみられるようになっていることを明らかにしている。

続いて、上海では日本人駐在員を顧客とする／中国人富裕層向けの高級店で日本人料理長が限られた食材をもとにメニューに創意工夫を重ねたこと(3章)、現地化された「徒弟制」のもとで農民工出身者の中国人寿司職人を育成し、待遇と将来性に惹かれた彼らが広範な技能を身につけ、独自の解釈を加えながら勤勉に「創意工夫」を重ねていることを明らかにしている(4章)。

2009年前後から上海では手頃な価格帯の寿司を提供する一般寿司店が現地からの出資で開業するようになる。高級店では店長になれない中国人「寿司職人」は、続いて増加した一般店の店長に至るキャリアを追求するようになる。成功者は中国産の魚種に対する口利きや仲卸業者への提案能力を身につけ、パーティ用セットメニューの考案、ロール寿司(「藤原紀香巻き」など)の考案、接客時の独自の語り(寿司は中国起源とするものなど)が食提供に際してみられるようになる(5章)。一般寿司店では中国人店長が「日式」で中国人を育てるので、「孫弟子」が「日本のやりかた」を学び、地位上昇や「暖簾分け」・独立開業を目指して働くようになる(6章)。

対面型回転寿司店は2008年前後から日本資本が先行して出店し、当初は日系駐在員が店長やエリア・マネージャーを担当し、従業員(一般従業員と大卒の幹部候補生)は現地採用であった。システム化に支えられ料理人の技能は握りのみに限定され、接客も掛け声など限定的なものであった。非対面型の回転寿司店の数は少なく、そこで提供される寿司・日本文化は「規格化」され、技能、接客は最低限のものにとどまる(7章)。

終章の分析・考察では、「高級な」ものから「大衆的」なものに至る、あるいは「真正性」と「創出性」を追求した食と文化の提供が、現地では稀少で育成コストがかかる技能・労働力に依存する度合いが大きいこと、そのため資本－労働の組み合わせにおいて後者が相対的に高い比重を占めるという知見が示される。これは、資本側の比重が高いほど一般的に生産性が高くなる近代型の産業とは逆の関係になるとされる。最後に前提条件の違いを視野に入れて他地域での分析への応用可能性を論じ、上海の事例の特殊性が位置づけられる。

本研究は技能・労働力形成に着目し、「マクドナルド化」とは対照的な、ポスト近代型の多様な食提供を現地で可能にする食のグローバル化の要因・機制を、豊富な調査データに基づき学術的に明らかにした点を高く評価することができる。よって審査委員一同、申請者の王昊凡君に博士(社会学)の学位を授与される資格があるものと判定した。