

# WORLDWIDE

寿司はいかに世界へ  
広まったのか？

社会学者の寿司探訪記

おうこうはん  
著 王昊凡

# SUSHI

カリフォルニアアロール だけじゃない！

寿司の世界進出 から 進化の最前線 まで

一冊でわかる **寿司学** 入門



寿司はいかに世界へ広まったのか？

社会学者の寿司探訪記

王昊凡  
おうこうはん

星海社

374



SEIKAISHA  
SHINSHO



寿司は「日本」を代表する食文化のひとつとして世界各地で消費されるようになった。日本の寿司同業組合が立ち上げた「国際すし知識認証協会」によれば、2015年で国外には推計5万軒の寿司店があるという。寿司職人の小川洋利氏は「2017年11月の統計では11万8千店に達しています」と述べている。こういった大規模な推計は誤差が大きいものの、「世界各地で寿司が楽しまれていく」ことは、もはや周知の事実だろう。

『ぶっこみジャパニーズ』というTBS系テレビ番組が2013年から断続的に放送され、そこでも寿司が取り上げられている。番組紹介文にはこうある。

和のカルスマが海外の「ニセジャパン」を成敗する!!

正しい日本文化を伝授する『ぶっこみジャパニーズ』第6弾

いま世界中で大人気の日本文化「クールジャパン」!

しかし修行もせずにブームにのったニセモノが海外で急増中！

そんなダメダメなニセジャパンに日本が誇るカリスマが正体を隠して潜入調査！

『ぶっこみジャパニーズ』を含めた「日本スゴイ」番組を分析した早川タダノリ氏は、この番組に対してインターネットでは「寿司で目くじらを立てるなら、日本の中華料理や餃子はどうなる？」「ナポリタンとか和風スパゲッティとか」「インドの人が日本のカレーに文句つけるか？」といったツツコミが溢れたらしい。これらの反応からすると、番組で「ニセモノ」と断じたのは、日本と異なるメニューが提供されているから、という点にかなり立脚しているようである。

東京で寿司学校を営む福江誠氏は著書で、海外には「日本人にとって「これが寿司か!？」と眉をひそめるような日本食レストランも確かにまだまだ多い」とし、「各国で独自に進化を遂げ定着しつつある「ローカルの寿司」をとりまく現状」を報告している。\*4  
ロールとスパイシーロールを例にとってみると、前者は「マグロ、ハマチ、アボカド、サーモンなど、その日にある寿司ネタで作る。ネタを虹のように並べてしゃりを巻き込んである。中身は、カニカマ、キュウリ、マヨネーズ、ゴマ、レタス、クリームチーズなど」

である。後者は「マヨネーズにタバスコやラー油、チリソースなど香辛料を入れたソースをつくり、これにマグロを漬けて込んで巻いたもの」であり、福江氏によれば「2006年頃、パリでは日本食レストランが次々にオープンした。しかしその大半は、日本食の調理法や食材を知らない中国系を中心とした移民たちが経営しており、日本食とは似ても似つかぬ味であった。これらの店は現地在住の日本人の間で「ニセジャポ」と呼ばれて話題になったほどである」という。<sup>\*5</sup> 前述の小川氏もチョコレート寿司、寿司の揚げ物、激辛寿司の存在を報告している。<sup>\*6</sup>

ところで寿司文化のグローバル化にはひとつ「事件」が関わっている。「SUSHI P O L I C E」である。同名のアニメ番組がT O K Y O M Xより放送され、これは、全世界に蔓延る「信じがたい寿司」に対して「日本政府が各国に呼びかけ」「各国に蔓延する、間違った寿司」の一掃に乗り出した」という物語である。公式サイトによれば、このストーリーは実際に起こった出来事を「元ネタ」にしているという——「スシポリス事件!?!とは……2006年、海外での間違った日本食の蔓延を危惧した日本政府が正しい日本食店を認証する制度「海外日本食レストラン認証制度」の創設を発表したところ、「スシポリスがやって来る!」と揶揄して海外メディアが一斉にパッシングを展開、日本政府は実施を見

送った<sup>\*7</sup>。つまり「ニセモノ」の寿司について、日本政府が動き出すほどの事態になりかねなかったのである。

一度、立ち止まって考えたい。「世界各地で寿司が楽しまれていく」にもかかわらず、その中にはかなりの部分で「ニセモノ」が横行している、つまり日本国内とはメニューが異なり「日本食の調理法や食材を知らない」人が調理している、というのは違和感がある。寿司は生魚なまざかなを使う。もしシロウトが寿司屋をやっていたら、衛生面はおそらく大丈夫とはいえない。運が悪ければ食中毒になるだろうし、幸運に食中毒に至らずとも、腐りかけの生魚が出されるかもしれないわけだから、そんな経験の人々は「楽しい」と思うのだろうか。つまり、もし世界中の寿司屋が「ニセモノ」ばかりだったとしたら、多分現地の消費者だってそんな寿司を食べなくなる可能性のほうが高いはずであり、「世界各地で寿司が楽しまっている」という状況はつくり出されないはずだ。

じゃあ、海外の寿司が日本国内のそれとまったく同じようなもので、「ホンモノ」だから衛生問題を解決できている、と考えるのも無理がある。レインボーロールもスパイシーロールも、あるいは後述するロサンゼルス発祥のカリフォルニアロールも、中国発祥のモトローラロールも、海外オリジナルなものとして、確かにそこにあって、その事実を無視す

るわけにはいかない。「ニセモノ」じゃない、つまり「ホンモノ」の寿司職人、たとえば日本国内の寿司屋で20年修業をした人——この人がいれば、衛生問題はカンペキに解決できるはずだ——が、ロール寿司をつくったり、それを甘くしたり、揚げてみたりするだろうか。

こうしてみると、「世界各地で寿司が楽しまれている」という事実と、「ニセモノ」という言説は、いつけんすると矛盾する。前者が成り立てば後者は居心地わるいものとなり、後者が強調されればされるほど、その前提となる前者が成り立たないようにみえる。

しかし現地の現実社会では、海外の寿司屋は普通に営業しており、ロール寿司などが普通につくられていて、それを普通に食べる人がいるという、なんてことのない日常が繰り広げられている。だから本当の問題は「なぜか矛盾があるかのようにみえてしまう」ことなのである。本書は、この問題を解決するプロセスを描いたものである。

具体的には、中国・上海という「海外」の寿司屋をフィールドワークして、そこでどんな日常が繰り広げられているかを描き出す。なぜそんなことをするのかというと、「なぜか矛盾があるかのようにみえてしまう」のは、「日本の消費者」の視点から見ているからである。このことを真面目に研究しようとするなら、一度その視点を壊し、新しい視点——本

書では、現地の寿司職人たちの視点から見えた社会——を、僕の主観を通してみなさんにお届けしたいと思う。<sup>\*8</sup>

はじめに 3

## 第1章 「お寿司の研究したいんですよね」

——ことのはじまり 13

寿司に出会うまで 14

カナダにて 17

起死回生！ の研究プロジェクト 23

## 第2章 たべもの研究はおもしろい

——フィールドワーク・日本編 33

寿司のことを教えてください！(1) 魚と米を使った酸っぱい食べもの 34

寿司のことを教えてください！(2) 継続は力なり 44

お寿司の研究者になれるのか——業績・お金・経験・そして…… 55

上海調査の準備 61

### 第3章 小心者の技法

——フィールドワーク・上海編その1 79

貧乏旅は慣れているがナンキンムシはご免だ 80

フィールド・上海という街 85

小心者のフィールドワーカー 92

「上海で寿司屋やるのって、大変ですよね」 102

現地で弟子を取る話 115

寿司を知らない人が寿司職人になる、ということ 124

## 第4章 謎解きは魚を仕入れたあとで

——フィールドワーク・上海編その2 133

3回目の上海フィールドワークに向けて 134

いざ、突入！ 137

アーバン・スシ・ドリーム 142

オリジナリティ！ オリジナリティ！ オリジナリティ！ 148

ロール寿司に飽きたら 159

## 第5章 フィールドから離れてみる 165

食いつなぎつつ書く 166

フィールドワークを見つめ直す——博士論文執筆というフィールド 170

現地の寿司文化の3つの特徴——博士論文の骨子 179

フィールドに出られない日々——コロナ禍を過ごす 181

## 第6章 再度、上海に行く！

——ポストコロナのフィールドワーク 185

久々の上海、七変化 186

ロール寿司の代わりにOmakaseがやってきた 189

おわりに 196

注 202

## 第1章

「お寿司の研究したいんですよね」

—— ことのはじまり

## 寿司に出会うまで

この本で書いているお寿司の研究は、社会調査、とくにフィールドワークやインタビューといった方法で行われた。寿司屋を歩き回って、時には寿司を食べて、そしてお店の人にお話を聞く、というものだ。こういう方法は、僕がやっている社会学では決して珍しい方法ではない。けどおもしろい特徴をもっている。

たとえば理学部や医学部などで行われているような、化学物質とかラットを使った実験なんかでは、「誰がそれをやってるか」は大差ないことになっている。というか、「誰がやっても同じである」というのが大事になってくる。化学物質やラットは、機械を操作する人間の性格とか来歴によって反応が異なるなんてことはない（はずだ）。もしラットが、しない大学院生にはそっぽを向いて、でも権威のある教授には媚びへつらうようなことがあったら、大変である（もしそんなことが起きたら、多分そっちのほうの研究すべきテーマになるだろう\*<sub>9</sub>）。

フィールドワークやインタビューは違う。対面のコミュニケーションだったり、一緒に何かをする、みたいな場面を多く含む。だから日常会話や会社とか学校での共同作業と同様、「誰がそれをやってるか」が、大事な要素になってくる。僕が話を聞いたときに聞いた

ことを、他の人がインタビューをするときには聞けないかもしれない——僕らはラットではなく、人間なのだ。逆に、インフォーマント（インタビューに協力してくれる、取材を受けてくれる人のこと、インタビューともいう）にとつて、他の人に話しやすいことでも、僕に話しづらい場合もあろう。

この本はそういう研究のプロセスを書くものだから、ここで僕の自己紹介を少ししておきたい。読者のみなさんに、なるほどこういう人がこの調査をしてるんだと知っておいてほしい。僕が寿司の研究をはじめた経緯も併せて書いてある。もし僕が子どものころから寿司が好きで、大きくなったらその夢を叶えた、みたいな感じだったらカッコいいんだけど、実際はかなりかっこよくない経緯だったりする。そういう経緯よりも、はやく研究の中身の話を！ という読者の方は、ぜひ次の章から読み進めていただければと思う。

この本の著者名で想像がつくかもしれないが、僕は中国にルーツをもつ。北京で生まれた僕は、3歳ごろに約1年間日本に滞在したあと中国に戻り、8歳のころから再び日本に住んでいる。それゆえ日本語が得意で中国語が苦手なバイリンガルである。というか小学2年生レベルの中国語なのだから、語彙力も文法への理解もなくて、かなりテキトーにしゃべるしかないのである。

来日後に住んだのが福岡県宗像市むなかたというところで、この小学校の給食がとにかく美味しかったのもあって、僕は母親がつくってくれた中華料理とともに、日中の美味うまいものを食べられる、素敵な境遇をもつことができたのだった。そうして僕は来日からすぐに1ヶ月に1kg太る生活となった。当時から友人に言わせれば「日増しにふくよかになっていって大丈夫かよと心配になった」らしい。あのころハマっていたのは、給食で余ったプリンとかハンバーグとかをかけたじゃんけんだった。如何いかに美味しいものをたくさん食べるかに人生をかけていたのである（と書いていて、今と変わらないなとも思うのであった）。

当時、日本国内で中華料理のための食材や調味料を手に入れるのは、まだまだ難しかった。それゆえ僕の親は日本のスーパで売っているものから、中国の調味料に近い味のものの日々探していた。例えば、中国の醤油の代わりに九州うまぐち醤油を使ってみたり、甜麵醬てんめんじょうの代わりに八丁味噌を使ってみたりした。\*10 どうしても代用できないのが中国の黒酢で、これが日本産の黒酢とまったく味が違う。だから毎回家族の誰かが中国に一時帰国するときに2L入りを2缶運ぶ、ということに相成った。帰国とはすなわち黒酢運搬業である。もし漏もれたら荷物がすべて黒酢臭くなってしまうから、慎重な作業が必要だ。そういう意味では、現代はなんと過ごしやすいことか。醤油の生抽も老抽も、黒酢や粟あわでさえ、

ネット通販で買ったたら、翌々日くらいには届くのだ。

そんなわけで、僕は日本に来てからも、給食を除けば中華料理（ただし食材とか調味料は日本のそれを使う）の世界に生きていた。毎週日曜日はよく水餃子を食べていて（現在も実家に帰ったら、優先順位第一位で家族でつくる）、それを楽しみに一週間頑張り抜いていた。寿司を食べる機会はほとんどなくて、初めて寿司と出会ったのが、多分高校か大学で友達と回転寿司店に行ったのが最初だっただろうか。大学からは親元を離れて一人暮らしをしていたため、そういう機会もだんだん増えていった。その意味では、僕は最初から「寿司が好き！」という人ではなかった。

### カナダにて

いろいろあって、僕は大学の教員として研究者の道を目指すことにした。いろいろあって、と言うのは、きっかけが1つではないからなのだけれども、大学時代に出会った大学の先生がとても楽しそうに暮らしていたのを見たのが理由なのは確かだ。まず、大学の先生はスーツを着なくていい。もちろんスーツを着てもいいけど、僕は学生のころ、タオルをねじねじして首にまく先生もいれば、マイナーなバンドTシャツを着て授業をする先生

もいた。裸足でサンダルの先生もいて、それを誰も気にしていなかった。大学の先生に九時五時もない。前日に夜中の三時までお酒を飲んで、午後一時の授業にギリギリなんとか遅刻せずにたどり着く先生（自転車通勤のため息があがってる）を目にしたこともあった。こういう自由な場にいることを、僕はとても居心地よく感じた。シラバス（授業でこんな内容のことを教えますよという、教員が書いて学生に見せるというテイの書類）を書かずに白紙のままにする先生もいれば、「研究室にいると仕事が増える」と言って学内のカフェに入り浸<sup>びた</sup>っていた先生もいた。みんなバイタリティにあふれていて、常にクリエイティブで、そして自由で、楽しそうだった。僕もこうなりたい、と思っていた。

今、実際に大学の先生になってみると、必ずしもそうはうまくいかない、ということがわかってくる。もちろん楽しいしそれなりに自由なのだが、例えば、僕がシラバスを書かずに白紙のままにしていたら、きつと怒られてしまうだろう。しかもこの「怒られ」は、文部科学省の通達に基づくものだから無視するわけにはいかない。<sup>\*11</sup> さいわい、僕はシラバスとか学生向けの書類や授業資料を書くのが好きで、ササツと書けるから問題はないのだが、思いの外、<sup>ほか</sup>自由でありつづけるのも努力が必要なかもしれない。僕は大学内でよくお寿司の絵柄が描かれたTシャツを着るのだけど、たまに学内の偉い人たちとの打ち合わ

せが急に入ってしまったことがある。「ああ、今日このTシャツ着なきゃよかった」というのが発生するのである。さらにいえば大学の先生に九時五時もないので、逆に言えばいつでも仕事ができってしまう。だから朝から晩まで、土日祝日を含めて仕事のメールが届く。そのなかで如何にして研究時間とプライベートの時間を確保できるかが、鍵なのだ。

もし当時の自分自身に、今の僕からメッセージを伝えられるとしたら「大学の教員として研究者の道を目指すの、考え直してもいいんじゃない？」<sup>\*12</sup>と言いたい。なんでまた、そんな茨の道いばらをいこうとしたのか。茨の道、というのは、大学の常勤の教員になるためには、博士号とやらを取らなきゃいけない。博士号を取るためには修士号という学位が必要で、それを取るには学士号（一般的に言われる大学卒業）がいる。博士号はよく「足の裏の米粒」と呼ばれる。取っても食えないが、取らないと気になる、つまり、博士号を取ったところでまともに食えるだけの収入が得られるか保証はないが、しかし取りたくなくなってしまおう、といわれるのだ。

僕もその「足の裏の米粒」に魅了されてしまったひとりだった。いっぼうで当時僕には「プランB」があった。大学を卒業し修士課程に所属してから、僕はカナダにいる日本人移民の研究をはじめた。それと同時に、現地での調査をふまえて自分自身もカナダに移民で

きないか、試みたのである。僕自身が日本に長期滞在する「外国人」だという「強み」を發揮できるのではないかと思っていたが、ことはそんなに甘くなかった。研究はうまくいかない（協力してくださったインフォーマントのみなさんには本当に申し訳ない）し、調査をすればするほど移民をすることの難しさがわかってくる。どうやらプランAもBも、どちらも手放さなければならぬようだ。<sup>\*13</sup>

加えて、僕の心をへし折ったのが、ナンキンムシであった。カナダで調査をしていたとき、トロント中心部にほど近いチャイナタウンの安宿に泊まっていた。端的に言えばお金がなかったのだが、ある日、やけにからだじゅう、痒い（かゆ）なあとと思うようになった。よく見ると、赤い虫刺されみいたいところがあつて、しかも2つの点が対になっていることもある。とにかく痒い。最初は蚊（か）かと思つたがどうも違つていて、ネットで調べてみると「ベツトバグ」という検索結果が出てきた。曰（いわ）く、ベツトなど家具（ひそ）に潜んでいて、夜な夜な血を吸いに来る。成虫は吸血しなくとも1年程度生き延びることができ、殺虫剤が効かない場合があるという。卵も殺虫剤が効かないらしく、複数回の防除（ぼうじよ）が必要らしい。恐ろしい!!

僕はパニックになった。もう調査どころじゃない! 宿の人にこのことを話すと、その人も顔面蒼白（がんめんそうはく）になった。ナンキンムシは一般的に、出どころがわからない。もしかしたら

僕が外から連れてきたかもしれないし、前の宿泊客が連れてきたかもしれない。しかも徹底的な対処が必要となる。ベッドが廃棄されて新しいものになり、すべての荷物を精査し、服は高温乾燥機にかけられるか、捨てられた。ありがたいことにその後被害がなかったもの、僕は調査に集中したい時期に、睡眠不足に陥るおちいことになる。寝たら血を吸われるかもしれない、また強烈な痒みに苛まれるさいなかもしれない、でも寝ないと次の日に支障が出るが、かといって怖いので眠れるわけではない……。血を吸われるかもしれないという恐怖に打ち勝つだけの強靱きょうじんな精神力を、僕は持ち合わせていなかった。

そんな経験がありながらも、カナダで過ごした日々はとても刺激的だった。インタビュ―で学ぶことは多く、また当時の多文化主義の国家に触れたことそれ自体貴重な体験だった。おしゃやかなカフェとさまざまなエスニックフーズがあつて、コリアンレストランやギリシャ料理のレストランがとくに美味しかった記憶がある。そして、そのなかでも燦々さんさんと輝く寿司レストラン！

僕にとって最も驚くべきだったのは、寿司屋の多さだった。ちゃんと数えてはいないけれど、都心部だと1ブロックに1軒、コンビニより多いのではないかというくらいだった。興味本位で（日本ではほとんど食べていかなかったにもかかわらず）入ってみる。合計3軒ため

したが、うち2軒はチャイニーズが、もう1軒はコリアンがお店を回していたようだった。3軒とも定額食べ放題を売りにしていて、ロール寿司などがメニューの多くを占める。味は「ふつう」で、特別に美味しいわけでもないし、決して不味くもない。もちろん、食べてもお腹を壊すことはなかった。

寿司を食べながら、僕はふと「どうしてこんなに寿司屋が多いんだろう？」と、疑問をもった。きわめて単純な疑問である。あとで調べてみると（僕が体験したのと同様に）ジャパニーズじゃない人たちがやっている、と言われていることがわかったが、しかしだからといって、それが寿司屋の多さを説明できるとは言えない。エスニシティも重要なものだけ、寿司屋という産業が、多種多様なロール寿司をメインで売るようなものとして、という側面を含めて成熟していることが興味深かった。業界の成熟は一日にしてなるわけではない。それだけ歴史を積み上げてきたのであれば、すごいことである。また、「はじめに」で書いたように、生魚を食べること、ならびに生魚を使った店舗運営が成り立っているのがなぜなのかも、考えれば考えるほど、わからないことだらけであった。

わからないことを、あーだこーだ考えるのはおもしろい。これも「はじめに」で書いたように、どうやら日本国内では、海外の寿司文化を「ニセモノ」であり「ちゃんとしてな

「い」ものだと断じる風潮があるらしいことも、とても興味深かった。次の章で、この「ニセモノ」という考え方には大きな欠陥があるとすぐにわかるのだが、それにしても「ニセモノ」が登場するいきさつがわからない。わからないことはわからないことを呼び、「何がわからないかがわからない」といった様相を呈するのだが、しかしだからこそ楽しい。僕は本業の移民研究よりも、寿司文化がどうなってるか、寿司屋がどうなってるかに興味傾向くようになる。そして心のなかで、もしかするとこれはいい研究テーマなのでは？ という思いが湧き上がってくるのであった。

### 起死回生！ の研究プロジェクト

そんなカナダ滞在を経て日本に戻ってきて、僕は修士論文を書かなければならない。これが（先ほど書いたように）うまくいかなかった。なんとか修士の学位は取れたものの、博士課程でこのテーマを続けるのは難しいことを、僕はすでに悟っていた。このとき、ちょうど指導教員が別の大学に移ることとなり、僕は新しい（といっても付き合いはすでに深く長かった）指導教員のもとで研究をはじめることになったので、人生のターニングポイントだったようだ。

で、新しいテーマをどうするかである。僕には、失敗続きを挽回してくれる、起死回生の研究プロジェクトが必要なのだ。うまくいかなければ、もう研究人生が終わってしまうのだと当時思っていたから、どうしようか決めかねていたのである。いくつか案をつくって見たが、当時付き合っていたパートナー（中国出身で当時留学生、のちに籍を入れた）と雑談をしていたとき、ふと「そういえば」と言っ、カナダの寿司屋の話をした。「何がわからないかがわからない」し、多分ほかに研究してる人もいない（じゃなければ、こんなにわからないだらけになることもないだろう）。「どうしたらちゃんとした研究になるのか」さえ、わからない、それが一番不安な点だ、と話した。

そうしたら、パートナーはこのテーマが一番魅力的だと語ってくれた。曰く、単純に「明らかに、わからないことがある」という一点において、魅力的だ、という。研究とは「謎解き」である。誰も解いたことのない「わからないこと」だからこそ、研究者はそれを解こうとするのだ。海外の寿司店をめぐる「わからないこと」は、日頃暮らしていたら気づかないかもしれないが、言われてみると気になって仕方ない、そういう解きたくなるような、魅力的な問いなのだ、という。「ちゃんとした研究になるかどうか」なんて、努力でなんとかなると。そう言われて僕はかなり元気づけられたし、これで行きたいと思った（だ

からパートナーを、ともに暮らす人としてだけでなく、研究人生上の恩人だと思っている。寿司を第一候補として、複数のテーマ案に関するプレゼン資料をつくり、新しい指導教員との面談にのぞんだ。

この、新しく指導教員になってくださった先生は、僕にとってみれば社会調査の神様のような人だ。ひとつエピソードを紹介しよう。僕が博士課程に入学してから、文理融合の共同研究プロジェクトで、ある温泉街に調査に行ったことがある。指導教員のインタビュー調査についていくという恵まれた境遇を得ることができたので、僕はその一挙手一投足を見逃すまいと思いつつワクワクしていた。インタビューがはじまり、しばらくは「ふつうの」調査であるかのように思えた。事実確認であったり、「そのとき、どんな様子でしたか?」とか、オーソドックスな質問とその回答が続く。1970年代のまちづくりが実際にどんなふうに行われていたか、行政との連携（ねんけい）をどうはかっていたかとか、その後2000年代になってまちづくりの主体が世代交代していくさまであるといったように、事前に行先研究で調べて「これを聞こう」と決めた内容を、丁寧（ていねい）に尋ねていく。なるほど丁寧さが大事なのかと思ったものの、この時点ではまだ「真髄」に触れることはできていなかった。

それが開始20分くらい経ったときだろうか、先生が急に「つまり、○○というふうになっているんでしょうか？」と発言した途端、インフォーマントの反応が俄然<sup>がぜん</sup>変わった。正直に言えば、この○○という内容を僕は覚えていない。素人<sup>しろうと</sup>からみれば、聞き逃してしまいうくらい「ふつうの」内容に聞こえてしまうものだったのだと思う。それを境にインフォーマントは、よくぞ言ってくれた、さすが、よくぞ私たちのことをわかってくれた、まさしくそうなんですよ、と言わんばかりに饒舌<sup>じょうぜつ</sup>になり、ふたりは今日会ったばかりなのに、まるで数十年来旧友の仲であるかのように話が盛り上がっていった——「いやあ、先生のおっしゃる通り!」「そこなんですすよ!」。そして最後には、インフォーマントが「今日は話を聞いてくれてありがとうございますとございました」とおっしゃってくれた。一連の出来事に僕は驚きっぱなしだった。

あれはいったいなんだったのか? 宿に戻って温泉に入りながら先生にたずねる。<sup>\*15</sup> 曰く、経験だと。長年にわたって調査を続けていると、いろんな情報をもとに地域の特徴や地域<sup>か</sup>が抱える問題について類推する力があがっていく。熟練、というやつだ。その類推した地域の特徴や問題を、ストレートにインフォーマントに伝えてみたら、今回の調査ではそれがうまくハマったと。ちょうどインフォーマントも地域が抱える問題について話した

かったのもあって、話が盛り上がったというこららしい。鮮やかなインタビューで、いつかこんな調査をしたいという思いがありつつも、当時の僕には（今現在の僕にとつても）、急に手に入れられるようなワザではないことも、よくわかっていた。熟練は、積み重ねによってしか得られないのだ。そして僕はそれを見抜けなかった——さらにいえば、何を言ったのかを忘れさえてしまった——のが悔しかった。丁寧なインタビューを積み重ねて、インタビューマンを惹き付けて、楽しく語ってもらえるようにするというスキルを手に入れたいと強く思った。

僕にとつてもうひとつの驚きは、インタビューマンの「今日は話を聞いてくれてありがとうございました」という発言だった。ふつう社会調査法の授業や教科書では、調査はインタビューマンにとって迷惑なものだ、と教えられる。そのとおりだ。急におしかけていって「話を聞かせてください」だもの。しかも、ちゃんと訓練を積んでいない人がインタビューをしているかもしれないとか、そういう場合、個人情報漏れたりするリスクだっ  
て考えられなくはない。だから、インタビューなんてそんな悪なこと、しないほうがいいんじゃないか、と僕は内心思っていた。今でも、社会調査を生業なりわいにしている以上、僕は自分自身が一種の「原罪」を背負っていると思っている。しかしだからこそ、インタマ

ントに「話を聞いてくれてありがとう」と言ってもらえるような調査をしたいと思い、工夫するようにしている。あるとき指導教員のインタビュアーから、僕は「インフォォーマントだって、話したいこと、聞いてもらいたいことがあるんだ」という、ある意味では当たり前前のことを学んだ。仕事や日常生活の愚痴であつたり、夢や希望や目指すものであつたり、悩みや迷いであつたりする、そういう人間としてもっている「聞いてもらいたいこと」を、僕は真摯しんしに聞くような、そういうインタビュアーでありたいと思う。

話がおおはば16にずれてしまった。博士論文に向けたテーマ決めの話である。結果として、教員から「寿司がいいんじゃないか」という意見を頂いた。曰く、「仕組み」を見よ、と。そしてキーワードは魚だ、と。「寿司がいいんじゃないか」という意見は、パートナーからももらっていたので、さすがに僕もこれで決断できるようになった。できるようなになった、と書いたのは、当時はまだ「寿司なんて研究テーマになるのかな」と半信半疑だったからで、やっぱり「どうしたらちゃんとした研究になるのか」という、以前からもっていた悩みに由来するものだった。

実際のところ今から考えてみても、これはかなりの冒険だった。ほぼ誰も手を付けていない研究テーマで、なおかつアプローチの方法もわからない。あやふやなまま、僕自身も

疑問符を頭に浮かべたまま、不確定要素が多すぎるテーマに人生の賭けをしたのである。しかも自分では決めかねて、後押しされてやっと決心したのだから、恥ずかしい話である。

しかしいつぼうで、僕らしい決断でもあると思う。幼少のころより、如何に美味しいものをたくさん食べるかに人生をかけていた人が、ついに研究テーマでも食べものに人生を賭けてしまったのである。三つ子の魂なんとやら、だ。ひとつ印象的だったのは、指導教員から「好き嫌いはある？」と聞かれたこと。言われてみればそうで、食べものの調査をする以上、いろんなものを食べることになる。しかもそれをインタビューという場面で、つくったひとの前でいただくことになる。そんなときに好き嫌いがあると、ダメではないんだらうけど、やっぱり何でも食べられる人のほうが適任のはずだ。「趣味・食べること」が、その日から「特技・食べること」に変わった。

それにしても、なんといい先生だろうか。どこの馬の骨ともわからない、とまでは言わなくとも急にやってきた院生が、しかも「やりかたわかんないっすけど、寿司の研究やってみたいっすねハハハ」などと言い出したんですから。拒否したり、テーマの変更を勧めるところか「魚がキーワードだ!」と、すぐさまアドバイスをくれる。とにかく、僕はいい師(と、すばらしいパートナー)に恵まれた。普段僕はなぜ寿司の研究をはじめたかを聞

かれる際、「カナダで寿司屋を見たのがきっかけ」とこたえているが、よりちゃんとこたえるなら「どうしたらいいかわからないまま、指導教員とパートナーに引つ張られていったら、気づいたらここまでやってこれた」といったほうがいいのかもしれない。とにかく、2人に感謝である。

さて、肝心の「どうしたらちゃんとした研究になるのか」だ。これが定まらない限り、起死回生の研究プロジェクトにはならない。とはいえ、前人未到で未知数ばかりの研究テーマである。緻密な研究計画にはなるまい、ということと、とりあえずは日本国内の寿司職人を対象にインタビューをしていくこととした。これには3つのねらいがある。

1つは、僕自身が寿司文化について勉強する時間と機会になることだ。僕は当時、寿司文化についてほぼ知識を持っていなかった。そんな人がそのまま研究してもうまくいくはずがない。勉強するには書籍や論文などを読むのが大事で、寿司文化に関しては篠田統氏や日比野光敏氏をはじめとする著作はある。けれどもそこまで多くないのに加えて、少し時代的に古いものが多いので、現場で寿司職人に話を聞きに行くという方法がよさそうだと、なったのである。

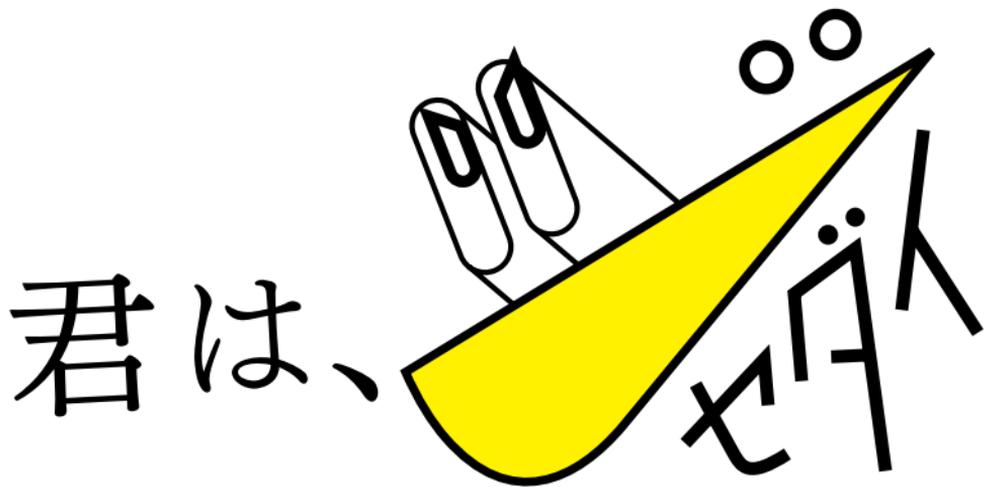
2つめは、インタビューで得られた知見をもとに、論文を書くことができる、というも

のだ。海外どころか、現代の日本国内における寿司屋や寿司職人についての研究はほとんどなかった。将来的に海外の寿司屋について研究する際、日本国内とのつながりを考える必要があるはずなんだけれども、それに使えるだけのものがなかったのである。だから、僕自身でその研究をやらないといけない。それは、論文を書いたり学会発表をすることで「ここに寿司の研究をしてる人がいるぞ！」と名乗りをあげることにもなるので、一石二鳥である。

そして3つめは、日本国内の寿司職人が海外転職するルートについて知りたいというものだ。このねらいは結果としては不十分なものにおわたったものの、日本国内の調査でもなんとか海外の情報を得ようと思ったのである。あと、懐<sup>ふところ</sup>事情が関係した。2回のカナダ調査を経て僕の財布はすっからかん。研究にはお金がかかるし、学費だって生活費だってかかる。書籍代、学会発表をすれば学会費や大会参加費、調査をすれば交通費、宿泊費、そして僕の場合はとくに食費がかかる。海外に行つて、しかも割とお金がかかりがちなお寿司を食べる余裕なんてなかったのである。カナダのトロントでいえば、寿司は安くても一食24ドルくらいなんだけど、これがコリアンレストランなら15ドルくらいで食べられるし、チャイニーズレストランに至つては8ドルでおなかいっぱいだ。

研究を続けるための金策として、ガクシンなるものに応募することにした。正式名称が日本学術振興会特別研究員というもので、博士課程の学生を（当時）月約20万円、研究費最大年100万円程度で、2〜3年の間、採用するのだ。つまり、生活費だけでなく研究をするための海外渡航費も論文掲載料も支払うことができる（ところが、寿司店で食べた食費は研究費扱いにならなくて自腹なため、そこが泣きどころだ）。ただし採用率は15%くらいで、俗に宝くじと呼ばれていた——審査は何名ものプロの研究者によって行われるので、この呼び名は実態に沿わないのだが、なんせ応募するために書くべき書類が膨大な<sup>ほうだい</sup>ので、「書かなければ可能性はないが、書けば可能性が少しでも出る」という意味で、院生の間で流行<sup>はや</sup>った言い方であった。宝くじはお金を支払って可能性を買うのだが、ガクシンは労力を支払うのだ。

ガクシンは応募チャンスが限られてて、修士2年応募↓博士1年採用、博士1年応募↓2年採用、博士2年応募↓3年採用、という感じだ。僕はこの3回とも応募して、最後のチャンスに採用してもらった。なので、それまでの調査は自費でなんとか工面しないといけなかった。



# 何と闘うか？ <https://ji-sedai.jp>

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ

## ジセダイイベント

著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！ 行動機会提案サイトの真骨頂です！

## ジセダイ総研

若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

## 星海社新書試し読み

既刊・新刊を含む、すべての星海社新書が試し読み可能！

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

# 行動せよ!!!