



職人たちの昨日・今日・明日

すずき ようこ
鈴木 庸子

ナポリオリエンターレ大学政治学部・文哲学部 講師

朝7時。出勤しようとマンションを出ると、階下に住むカメオ職人の友人が人待ち顔で立っていた。30代の優男で、ブランド物のカジュアルラインがよく似合い、またそれを愛用していた彼が、スーツなんか着こんでいる。「朝っぱらからエレガントだねえ」「へへ、似合う?」「何なの、すごい美人のコレクターでも来るってわけ?」「いや・・・この間から俺、ガードマンしててさ。」

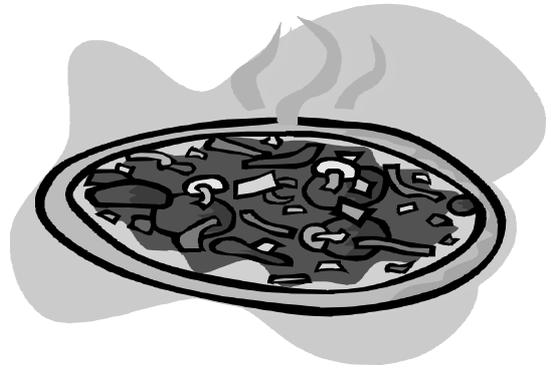
聞けば、彼の叔父と従兄弟の3人で営む工房が取引をしている地元の卸業者が、彼らのような珊瑚・カメオ及びジュエリーの中小工房200社強を集め、ナポリ近郊に一大生産センターを建てたとか。高額な装飾品を扱う特殊な環境では、安全性と美的感覚が絶対である。そのためこの卸業者は、その中枢部周辺の特にデリケートな空間に関して、警備会社が派遣するプロよりも、信頼できる知人にガードを依頼することを選んだと言う。「そこで白羽の矢がたったうちの1人が、俺だったのさ」「ボスはいいい人が引き受けてくれたって大喜びだね」「多分ね。でもアイテムがアイテムだし、偉いさんがひっきりなしに出入りするから、責任重くて」「カメオは?もうつくんないの?ファンが泣くよ」「いや、この仕事は月・金だし、夕方早い時間に終わるから、その他の時間を使えばいいだけさ」。心なしか、この最後の答えの歯切れは今ひとつで、私は質問したことを少し後悔した。

同僚の車が迎えに来るのを待っているという彼

と別れた後、若いながらも10年来職人として生きてきた彼と、専業主婦で子供を生んだばかりの奥さんにとって、初めてのサラリーマン業との縁が意味することをぼんやり考えながら、私は仕事に向かった。

その夜は友人たちと、知人が営む小さなピッツェリアで夕食をとった。

ウエイター1人、窯焼き職人(ナポリのピザは、原則として仕込みも含め、生地伸ばしやトッピングなど、窯入れ直前までの一切を担当するピザ職人と、その窯入れと窯出しだけを担当する窯焼き職人の、2人で作るものとされている)1人を抱えたこの店のオーナー職人(40代)は、もともとナポリ旧市街に店を構えるピザ職人の家系の出身だ。父の店を兄が継いだ際に分家したが、レベルの高いピッツェリアの激戦区で、家賃も高い中心街の敷地には手が届かない。結局交通の便があまり良くなく、中心街から離れた中・高級住宅街に、初めの一步を踏み出さざるを得なかった。このような立地条件では、いくらピザを作る腕が良くても、ピッツェリアとしては夜しか機能しない。同じ理由で、観光客やふりのお客は望めない。売り上げの伸び悩みに苦しんでいたある日、業界関係者に頼まれて、地元の失業者向けピザ職人養成コースで教鞭をとっていた彼に、ある考えが閃いた。コンサルティングサービス業の免許を取得すると、午前中から夕方までのロスタイム、ピッツェリアを「ピザ職人養成集中コース」の教室に変身



させたのである。

俗に、一人前の窯焼き職人になるのに7年、ピザ職人になるには10年以上の下働きが必要と言う。さらに「職人技の秘密を売るなんて、同業者の風上にも置けない」と考える、周囲の冷たく厳しい視線を浴びながらの出発ではあった。しかしそれから数年を経た今、かなりハードなコース内容とある程度受講料にもかかわらず、このごんまりとしたピッツェリアの英語も解さない彼の元に、ピザ作りを生業とすべく、世界中から若者が修行にやって来ている。なにせ昨今、ナポリ風ピザ職人は、地元に限らず各国のピッツェリア・イタリア料理店から引く手あまたと言う噂だ。

「職人コースはどう？」と声をかけると、作業台の向こうから「今はアメリカ、韓国、オーストラリア、ローマ出身の子の4人で、もう手一杯。ああ、それから、教育委員会に応募した提案が認められてさ。小学校低学年向けの食育授業なんかも担当する羽目になっちゃって、もう数ヶ月休めてないよ」と、半分誇らしげなぼやきが返ってきた。

客も引き始めた頃、このピザ職人兼コンサルタントは、我々のテーブルで熱いピザ談義を始めた。これに皆で茶々を入れるうちに、原料の話題から、小麦粉の生地を窯で焼くという基本は共通するものの、全く異なる状況に直面している、パン業界に話が飛んだ。

外食産業に属し、粗利益が高い(ナポリ)ピザ作

りのプロが、若者を魅了しているのは事実である。その一方、この国の毎日の食卓に欠かせない、シンプルなパン作りに徹する職人の存在は、まさに田舎パンのように地味であるばかりでなく、すでに後継者不足が叫ばれて久しい。「週6日夜中から起き出す生活形態は、今の子には無理だろう」「同僚だったパティシエの一部が、例えばフランスじゃ芸術家みたいな社会的認知度を得たじゃない？あれを見たら、1キロ1ユーロちょっとで誰もほめてくれないパン屋は、面白くないわよ」「地元の兄貴分、ピザ職人が時々実現して見せるようなサクセスストーリーも、まず望めないしね」等々、若者のパン業界離れの理由を皆思いつくまにひとしきり挙げたところで、1人が笑った。「そりゃあ地味な商売だけど、近くに大型スーパーが建つようなことさえなければ、安定した日銭が確実に入ってくるだろうに。通貨レートやら海外のコピー製品やら、中小企業じゃ手の届かない動きに振り回されることもないし。生地の扱いなら、よく似た粘土を完璧に細工する俺のほうが格段に上だから、商売換えしようかな」。繊細な装飾用磁器の職人である30代の友人の冗談には、何パーセントの本気が含まれていたのだろう。

芸術的パン職人イタリア第1号デビューの可能性に乾杯し、皆が勝手なアイデアを競ううちに、その夜は更けた。