



「食と生産性」

にしかわ まきこ
西川 真規子

法政大学経営学部・大学院経営学研究科教授 オックスフォード大学ナフィールドカレッジ客員研究員

ひょっとしたら「職」と生産性の間違いではないかと思った方がおられるのではないだろうか。確かに「職（務）」と生産性の関係は労働研究の重要なテーマだ。が、今回は「食」と生産性について考えてみたい。

海外に来てまず戸惑うのは「食」の問題だ。とくに私の住むイギリス、オックスフォードは海からもっとも遠いといわれ、新鮮な魚介類が手に入りくい（但しこちらのサーモンは格別）。一方、肉および肉加工品の種類はいたって豊富だ。肉屋に並んだ牛、豚、鶏、ラム肉の塊はまさに壮観、軒先につらされたいかにもさきほど捕ってきたかのようなシカ、ウサギ、山鳥の姿はむしろ痛々しい。日本では草食男子という言葉が流行っているようだが、肉食男子はさすがにパワーが違う。我が家の冷蔵庫の修理に訪れたエンジニアは標準的日本人ふたりでようやく持ち上がるというような冷蔵庫を楽々とひとりで持ち上げた。

さて食と体力の関係はともかく、ここで取り上げたいのは知識労働者の食と生産性である。昔ながらの知識労働者といえば研究者を挙げることができるだろう。そしてここオックスフォード大学では実に「食」が研究者の生産性を高めるうえで重要な役割を果たしているようなのだ。おそらくこれはオックスフォード大学の9世紀にわたる歴史を通じてである（厳密なデータに基づいた議論

ではないのであしからず）。

「食 生産性」仮説を説明する前に、オックスフォード大学について若干説明しておこう。ここオックスフォードでは日本のように学生も教員もどこかの学部には所属しているが、更にカレッジに所属するところが日本と異なる。カレッジは現在38存在し、通常は学生（学部生と院生）とフェロー（研究員と教員）で構成されるが、6つのカレッジは大学院生とフェローのみで構成され、またオールソールズというカレッジはフェローのみで構成されている。学生はカレッジで生活を共有しており、カレッジ内にある大きなホールで朝昼夕食を共にする。よって一般的に学生の帰属意識は所属学部よりも所属カレッジに対して強く働く。フェローは、通常オックスフォード近辺の自宅からカレッジにあるオフィスに出勤し、授業のある日は学部に出かけるが、昼食はカレッジで取るのが一般的だ。各カレッジには専属のシェフがいる。よって、料理はカレッジそれぞれで特徴がある。当然シェフが変わると料理が変わる。金銭的に余裕のあるカレッジは腕の良いシェフを雇うことが可能だ。所属するカレッジに知合いをゲストとして呼んだり逆に呼ばれたり、食のカレッジ間の差異には大体共通認識ができあがっている。（先日知合った研究者はカレッジ間の食の比較を趣味にしており、残るサンプルは孤高のオールソール



ズ・カレッジのみだと話していた。)

さて、フェローはこのほかに週2、3回催されるハイテーブルと呼ばれる夕食会に参加する。ハイテーブルは一連の儀式で成り立っている。まずはシニアコモンルーム（SCR）というフェロー用の居室で食前酒が用意され、その後学長を先頭に一同列をなしホールに入場する。学長のラテン語での食前の祈りと共に着席、執事により前菜が運ばれ、ワインが注がれ、メイン料理、デザートが続く。この間、両隣・真向かいに座った研究者との間でさまざまな会話が繰り広げられる。フェローは独自のゲストを連れてくることが多いので、知らない者同士が知り合う良い機会だ。ひととおり食事が終わると、再度学長のラテン語の祈りの後一同列をなしホールを後にする。そして場所と席順を変え、デザートワインを片手にチーズ、フルーツ、チョコレートをつまみながら会話の再開だ。その後も、さらにSCRに戻りコーヒーや紅茶を片手に社交は延々と続く...そして時間と共にアルコールの助けもあり弁舌は益々なめらかになる。(但し飲み過ぎは禁物。かつてはるばるアメリカから招待された著名な学者がカレッジの中庭の階段から転落し翌日のセミナーが中止になったばかりか、警察沙汰になったことがある。)

さて、そろそろ紙面もつきそうなので、「食生産性」仮説について述べておこう。ここオック

スフォードでは、学部やカレッジで毎日様々なセミナーが催されており学術的交流の機会には事欠かない。但しこういったフォーマルな場での議論と食事を挟んでの議論は質的に異なる。おいしい食事を挟むと会話がはずむし会話の自由度は高まる。また気難しそうなひとが案外チャーミングだったりすることが判明する。ここから新たな関係性やアイデア、研究プロジェクトが生まれる。つまり知識労働者の生産性が高まる。

勿論、日本のアフターファイブにも同じような効用があるろう。要は所属する組織が食を共有する場を提供するかどうか、また人的交流が進むかの違いだ。おいしい食事にはコストがかかる。だがコストを超え生産性や競争力が高まるとしたらどうか。(オックスフォード大学ではこれ何世紀にもわたってハイテーブルが続いてきたのではないだろうか。)皆さんの職場ではおいしい食事を共有する場は十分提供されていますか?メニューはマンネリ化していませんか?いろんなひとと食事を挟んで知り合えるチャンスがありますか?食はひとを引き付けるとともに自由闊達な議論に結び付く。食の質や共有度と組織の生産性に関するデータがあればかなり高い相関を示すのではないだろうか、と思うのだが。