

【書評】

PECTOR-LALLEMAND, Jules,  
*Pourboire: une sociologie de la restauration*, XYZ, 2022

佐々木菜緒  
SASAKI Nao

ケベックを含む北米の国や地域に行くと、チップ問題なるものを経験することがある。その代表的なものは、たとえば「いくら払うのか」と金額に頭を悩ます類と、チップの存在をすっかり忘れてしまい店員に直に迫られるというものだ。そもそもチップが、受けたサービスにたいして客が任意で払うものである以上、半強制的に求められる状況には釈然としないところがあるが、筆者はケベック滞在初期のころ、それぞれ別の友人に2回ほど「外食したときに絶対に忘れてはいけないのはチップを払うことだ」と強く諭されたことがある。それほどに、チップは北米の外食文化に深く根をはっており、もはや圧力と化している。とくにケベックはカナダで唯一チップ収入所得者用の最低賃金制度をもつ州であり<sup>1</sup>、チップには神経質なところである。そうした従来のチップ問題に、ここ数年、新たな争点加わっている。すなわち、コロナ禍に支払いの電子化が進んだことにより、決済端末の画面上に「15%、18%、20%」など割合に応じたチップの金額がすでに表示されていることを問題視する声である。たしかに、設定された以外の割合を入力することや、チップなしを選ぶこともできるが、初期設定が上記のような画面であるのは、客側の自由意志を制限しているのではないかというのが主な争点である (cf. Garand, 2024)。このように、ケベックでは近年チップについて考える機会が増えており、書名のとおり明確にチップが主人公の本書『チップ—レストラン業界の社会学』はそうした関心の高まりを反映したものといえるだろう。

ただし、本書でのチップの取り上げ方は、従来の場合と大きく異なる。チップをめぐる議論は、上記のように、総じてそのあるべき仕組みや姿について交わされることが多く、その俎上に載せられるのは客側の権利や店員側の労働環境 (最低賃金)、雇用条件 (男女平等) など、チップの制度的な是非を問うような議論である。それにたいして、本書はチップの存在をとおして形づくられる人間関係や労働意識などに注目しており、いうなればチップの社会

作用が考察の中心になっている。したがって、本書における社会学とは、特定の社会問題や制度を考えるための学問ではなく、特定の集団や共同体にみられる行動様式、さまざまに共通した習慣の謎を解き明かすための学問ととらえられる。というのも、レストラン業界はしばしば他の業界とは異なる「別世界」(p. 11)あるいは「独特の世界」(p. 27)と称されることがあるからだ<sup>2</sup>。著者は、本書をとおして、そのような世界である所以を探る上で、チップの機能に注目する。考察の土台となっているのは、著者自身が16名の経験者(退職者を含む)に行ったインタビュー調査である<sup>3</sup>。この16名の語る内容を丁寧に分析しながら、同業界の内で循環する社会的営み——どのようにチップを得て、消費しているか——の有り様を明らかにしていく。その中のチップの機能を要約すれば、以下の4点になるだろう。すなわち、1) 才幹の証、2) 連帯意識の育成、3) 非日常性の象徴、4) 同業者との仲間意識の高揚、である。これはそれぞれ順に、客のチップの支払いから、従業員間でのチップの共有、そして勤務後のチップの消費という流れと重なる。本稿では、この順に沿って、レストラン業界におけるチップの社会作用について、その輪郭をなぞってみたい。

最初の才幹の証としてのチップについては、おそらく想像に難くないだろう。冒頭で触れたとおり、チップがサービスへの対価であることは周知の事実である。ただ、本書では、サービスのあり方というよりも、チップを受け取る側に焦点を当てており、彼らにとってサービスの提供とチップの獲得との間にどのような意味があるのかを、彼ら自身の視線とことばを通じて掘り下げられている。たとえば、レストランの接客業において問われる能力や資質とは、一気に押し寄せる客の波を「制し」、予測不可能な状況に迅速かつ正確に対処し、混雑時に「立ち向かう」(p. 55)手腕である。加えて、どれほどの激務であっても、客にその気配や素振りを見せないよう、冷静沈着な身のこなしと笑顔を維持することのできることで、つまり高い演技力である。自身が客の食事空間を統制、管理し、その舞台で演じきる。彼らにとってサービスとは、そうした中で得られる客との信頼関係のためのコミュニケーションである。そして、チップもそのコミュニケーションの一部である。本書によれば、実際に支払いが行われるまでに、どのような関係ができあがっていて、どのくらいのチップの割合になるかどうかを予め感じとられるのだという。

1つ目のチップの作用が、従業員と客のむすびつきに関わるものであれば、次に取り上げるのは従業員同士の関係性である。これは閉店時、その日に得

たチップを従業員全体で共有するという行為を通じて象徴される。チップの共有は、レストランでの諸々の業務が非常に集団的なものであることを示している。レストランとは、注文を受けて調理し提供するという一連の作業が存在する場、つまり「商品の製造を同時に行う場」(p. 38)、さらにいえばそれ自体で「産業」(p. 74)の姿をしたところである。そして、客の波が強まる時、各々の作業の連携が物をいう。そのように従業員が一丸となって激務をこなさなければならない情景は、しばしば軍隊用語で描写される。たとえば、優秀な者は「戦闘機」、同僚たちは「部隊」、客席は「戦場」(p. 64)など。1日の終わりにチップを共有することは、その戦闘を共に生き抜いた一体感の結晶なのだ。この一体感、連帯意識の維持が、レストランでは業務遂行の上で非常に肝要となる。そのため、勤務後に同僚と交流し、お酒を飲みながら関係を深めることがよく行われる。

そうして、収入の後に起こるのは消費である。とりわけ著者はその浪費的な習慣がレストラン業務に従事する者に共通してみられる事実注目する。彼らはその日に得たチップを時には一晩で数百ドルも使ってしまうことがある。この一見見境のない浪費はなぜなのか。その要因として、チップが一般的に振込まれる給与とは異なり、現金であることがあげられる。直に自分のポケットに入るチップは、通常の給与の場合よりも心理的な距離が縮まり、自由に使えるものといった感情が生まれるという。この点について、情報提供者たちが定冠詞のついた「給与 (le salaire)」と所有形容詞のついた「自分のチップ (mon pourboire)」と言い分けている点に注目される (p. 114)。前者は家賃や旅行などの大きな額の支払いに当てられる「真面目な」(p. 113)なお金である。一方の後者は細々とした日用品や外食、とりわけ勤務後の飲酒に使われる「真面目でない」(p. 113) お金である。本書ではこのように、実際に使われているさまざまなことば表現の分析をとおして、人とお金 (=チップ) との心理的關係が浮き彫りになっていく。

著者は、レストラン業界がしばしば別世界と称される要因として、「とりわけ金遣いが荒く、お祭り騒ぎを好み、快樂を求めるような暮らし方」(p. 18)を送るところにあると考える。その暮らし方は、勤務後の飲酒習慣(つまり、チップの大量消費)に代表される。先述のとおり、勤務後の飲酒は同僚間の交流を深め、帰属意識を高めるよう機能する。さらには、ここでの帰属意識とは、勤務する店だけでなく、レストラン業界全体にも当てはまる。それは、激しい業務に等しく立ち向かう者という仲間意識であり、同じように毎日の

戦いを生き延びてきた者としての集団意識である。この帰属意識は、レストラン業界が一般的な生活時間とは区別された時間の流れるところである点でも強化される。飲食提供の業務は、一般的な人々が食事する時間帯あるいは勤務後、休日での勤務が必須前提条件である。レストランで働く者は通常の生活時間とは異なる時間を生きており、その意味でも彼らは別世界に属している。そのように別世界に属する者同士という意識が共有されるのが、彼ら自身の勤務後（主に深夜から朝方にかけて）での飲酒習慣をとおしてなのである。

実際、勤務後の飲酒では他店に赴くことがある。その際、訪れた店先の従業員が同業者である客に労いの意味で一杯振る舞うという習慣がみられる。その一杯は基本「拒めない」(p. 145) ものという。酒を贈り合うという行為を通じて、彼らはお互いに集団意識を確認し維持する。また、レストラン業界で働く者は、別の店で食事等をするとき、同業者への敬意の意味で、最低20%以上のチップ額を支払うことが共通してみられる。ここでも、チップとは単なる金銭というモノではなく、人と人との関係をつなぐものであり、コミュニケーションの様態を表すものであることがわかる。

このように、本書は、チップに関わる営みを座標軸として、レストラン業界の社会構造の仕組みを解き明かしている。社会というものが高まるといって、その営みの基底にあるのがチップなのである。本書で繰り返し強調されるように、チップとは中立的な価値をもったお金ではなく、人間同士の関係性を具象する。その意味で、チップは非常に人間的で社会的な価値をもつのだ。また、レストラン業界においては、諸々の人間関係が飲酒習慣で成り立ち、チップの消費によって社会が維持されている実態が浮かびあがる。総じて、チップがそもそも「飲む用(pourboire)」という意味のことであることは言い得て妙である、というのが著者のたどりつく一つの答えである。

さいごに、本書の魅力は、第一に当事者の目線でレストラン業界の実態をとらえようとしていることだろう。理論ありきではなく、インタビュー内容に誠実に向き合いながら、時には適切な社会学の文献や用語を用いて分析読解する手法は、生きた社会学とは何か、学問とは何かを問いかける。また、著書の論を運ぶ筆使いは堅苦しくなく、社会学に興味のある読者はもちろんこと、幅広く読まれうるものである。第二の魅力は、当事者たちの語る内容がふんだんに引用として紹介されていることである。彼らが語るままの表現

や日常的なことば遣い——ケベック語特有語法や英語風の言い回し——に触れることができるため、本書は言語学の観点からも興味深い資料となりえるだろう。

(ささき なお 明治大学)

#### 注

- 1 2025年5月1日以降の平均時給は12,90\$である。ケベック州政府 <https://www.quebec.ca/> (最終閲覧日: 2025年4月28日)
- 2 特殊な世界としてのレストラン業界像の例として、著者はケベックで大きな話題となったステファン・ラリュ (Stéphane Larue) の小説『皿洗い (*Le plongeur*)』(2016) を引き合いに出している。
- 3 本書でインタビューの対象となるのは、個人経営の店における接客担当で、チップが収入全体の半分以上を占めている (いた) 者としている。

#### 文献

GARAND, Jean-François (2024) « De la fatigue du pourboire, à sa... déflation », Radio-Canada. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2087554/pourboire-canada-taxe-loi>. Consulté le 24 mars 2025.