

クレームは多文化共生の扉を開く鍵

清 ルミ （常葉大学外国語学部グローバルコミュニケーション学科教授）

静岡県内で働く外国人が増えている。最新のデータによると、現在約6万5千人。前年比で12.5%増加しており、7年連続で更新している。東京、大阪といった首都圏に次いで全国第8位。国別にみると、一位のブラジル約30%は予想通りとして、フィリピン約20%、ベトナム15%が二位、三位を占め、漢字圏より多いことに驚く人も多いのではないかと。ここ数年、増加の一途をたどっているのが、ベトナム、インドネシア、ネパールからの労働者である。

日本で働く彼らに、慢性的に持つ不満についてインタビューしてみると、挙がる事柄は共通している。その中でもひととき多く聞かれる2つを取り上げてみたい。

(1)日本人の時間感覚

外国人労働者が挙げる不満の筆頭は日本人の時間感覚である。「始業時間、待ちあわせ、公共交通機関の運行等は時間に厳密。数分の遅れも許さない。ちょっとした遅刻も減給扱い」「そのくせ会議の終了時間はルーズ。延々と無駄に長い」「サービス残業を当然視する。退社時刻になっても上役より先に退席しないよう気を遣って残る」「有休が取りにくい」等等。

文化人類学者エドワード・ホールは、時間に対する感覚の違いをMタイム(モノクロニックタイム)とPタイム(ポリクロニックタイム)に分類している。Mタイムの文化では、時間を直線的にとらえ、物のように分断する。分断された一つの時間枠内で一つのことに集中すべく効率的にマネジメントする。人間関係も短期的である。一方、Pタイムの文化では、時間は分断するものではなく、できごとをゆったりと点で結んだものとして意識する。複数のことを同時に進めるた

め、計画変更や中断に柔軟で、ある事態が起きたことで他のことが時間通りに進まなくても構わないと考える。対人関係を重視し、縁を長期的にとらえる。ホールの概念を日本人に当てはめてみると、我々は物事の開始についてはMタイムであるが、終了や休憩についてはPタイムの傾向が強いと言えよう。

実は、日本人も大正初期までは時間にルーズだった。幕末時、日本政府に雇用された西洋人は日本人の時間のルーズさに怒りをあらわにしている。そもそも日本では、江戸時代まで時刻制度は自然の移ろいに合わせた「不定時法」であった。日の出から日没までの長さを基準に、昼夜をそれぞれ6等分して一単位を一刻としていた。そのため、一刻の長さは昼と夜とで異なり、季節や場所によっても異なっていた。明治5年に太陰太陽暦から太陽暦に変わり、1日を24時間に分ける「定時法」を採用したことで、日本人の時間感覚が大きく変化したのである。西洋人同様に時間を守るよう、大正9年には時の記念日も制定された。歴史を振り返ると、外国人との接触によりMタイムが導入され、現在のような開始時間に厳格な日本人に変わってきたことがみてとれる。

終業時間にルーズであること、有休が取りにくいことは、明治時代、近代化を急ぐために滅私奉公で休むことなく残業もいとわなかったことの名残である。「ベトナムでは残業は規定時間内に仕事を終わらせることができない無能の証拠」「ブラジルでは連続30日間有休がとれる」と主張する外国人労働者の声は、仕事に追われてゆとりを失った日本人に、時間概念をもう一度見直す機会を与えてくれないだろうか。

Profile

清 ルミ (せい るみ)

常葉大学外国語学部グローバルコミュニケーション学科教授。
富士宮市出身。

米国国務省日本語研修所専任教官、早稲田大学講師、経済産業省・EU委合同プログラム（EU加盟国ビジネスエグゼクティブ対象）日本語文化研修責任者等を経て現職。NHK教育テレビ日本語講座「新にほんごでくらそう」元講師。主な著作に『ナイフとフォークで冷奴・外国人には理解できない日本人の流儀』（太陽出版2008）、『異文化コミュニケーション事典』編著（春風社、2013）、『ことばのおもしろ事典』『広告は魔術師 広告コミュニケーション論』（朝倉書店、2016）などがある。



(2) 宗教上のタブーに疎い日本人

インドネシアからの労働者のほとんどは
イスラム教徒である。彼らが挙げる不満の筆

頭は「豚肉が食べられないと言うと嫌な顔されるか悪戯される」。ネパール人にはヒンドゥー教徒が多い。彼らの不満は「牛肉を食べないと言うと焼肉屋に連れていかれる」「ベジタリアンと言うと神経質な人だと思われる」等である。

ここには、食のタブーについて、食材の嗜好レベルで片づける日本人と、信仰する神と個人との契約に根ざした生活基盤としてとらえる外国人との価値観の相違がみられる。

イスラム教徒にとっての「豚肉」というと、思い起すのは2001年のインドネシアにおける味の素事件である。インドネシアで販売されていた味の素が、発酵菌の栄養源を作る際、豚肉から抽出した酵素を触媒として使っていたとして、現地日本人社長を含め7名が逮捕された。政治的解決により収束したが、豚肉そのものが入っているわけではないので問題なからうと考えた日本人側と、味の素に騙されたと憤るインドネシア人側との認識の違いが浮き彫りになった。

日本で働くイスラム教徒は、豚肉だけでなく、ラード、ゼラチン、ブイヨンなどが既成品に含まれていないか、たえずチェックを怠らない。若者が好むスナック菓子やゼリー菓子のほとんどが彼らにとっては食べ

られないものなのである。ヒンドゥー教徒は、牛肉を食べないだけでなく、牛革の財布やカバン、ベルトも使わない。ベジタリアンは、外国人に人気のあるピーナッツ入り煎餅菓子「柿の種」も食べられない。鶏・豚肉の分解物やカツオ節エキスが入っ

ているからである。

ベジタリアンの多いインドのスーパーマーケットに行くと、たとえばクッキーの棚は、ノンベジ（非ベジタリアン）とベジタリアンの区別だけでなく、ベジタリアンでもミルクだけはOKの人向け、ベジタリアンでも小魚OKの人向け等、相当大きなスペースを割いて細かく分類してあるのに驚く。日本人は、一部の内外の宗教的暴動やテロの悪影響を受け、宗教に対して色眼鏡をかけがちである。八百万の神に対するご利益信仰が主流の日本では、神との契約を重んじる外国人は居心地が悪からう。

静岡県では15～64歳の生産年齢の人口減少が続いており、今後さらに減少することが見込まれる。生産年齢人口の減少は経済成長がマイナスとなり、社会に大きな打撃を与える。外国人労働者を積極的に受け入れ、彼らと共に生きる道を探ることが急務である。文化の異なる外国人のクレームは、そのための扉を開く鍵である。

参考文献

Hall, Edward (1976) Beyond Culture: Doubleday

エドワード・Tホール『文化を超えて』(1979) 岩田慶治(翻訳) TBSブリタニカ