

高級北欧レストラン NOMA

令和6年10月2日 水曜日

世界の有力店が抱える問題を浮き彫りにした

この「持続不可能」な労働の問題は、ノーマだけでなく世界の高級飲食店が等しく構造的に抱えているものでもある。

高級飲食店は人件費の度合いが大きい労働集約型産業であり、下ごしらえが細かく複雑であればあるほど多くの人手が欠かせない。日本の同様の高級飲食店においても、ノーマのような無給の研修生こそいないものの、法定労働時間をはるかに超えた労働が常態化しているところが多い。創造性が必要な料理は、労働時間を度外視して情熱をかたむける必要があることが多いからだ。

本来ならその労働力は給与として支払われ、料理の価格に反映されるものでもある。NYTの記事では、ノーマでも2022年10月から研修生への支払いを開始し、毎月少なくとも5万ドルを上乗せしたと報じている。

またデンマーク「TV2」の記事では、ノーマは今後3カ月単位の無給労働はさせられなくなり、6カ月か12カ月の雇用となること、給与も2万デンマーククローネ（約37万7000円）支払われることになることとある。

現時点でのノーマのコース価格は1名3500デンマーククローネ（約6万7000円）だが、2023年3月の「noma Kyoto」のコースは775ユーロ+サービス料10%で約12万1000円となる。この価格差は、スタッフの京都での滞在費はもちろん、食材を探し、加工するための人件費でもあるだろう。

コロナ禍がうながした次のステップ

公式サイトには「私たちはこの計画に2年間を費やしてきた」とあった。

その「2年間」は、世界中のレストランがコロナで休業を余儀なくされていた期間を含んでいる。通常営業ができなくなった時期に、100人近いスタッフを雇用した状態であることは困難だったに違いない。コロナ禍での休業が、これまで20年近くの間走り続けてきた彼らを立ち止まらせ、新たな考えに導く時間をもたらしたともいえるだろう。