

スイス便り

Zwischenjahrの過ごし方：アルバイト体験記

米川 恵子



米川 恵子 / よねかわ・けいこ

1979年京都生まれ。

1993年よりスイス、Zurich (チューリヒ)郊外のZumikon (ツミコン)市に在住。

2000年 Zurich州立Stadelhofen (シュタデルホーフェン) 高校ラテン語科を卒業。

3月の高校卒業後、続いて4月から大学が始まるのが日本のシステムですが、スイスでは、ギムナジウムを卒業した生徒が、次の何らかの教育を受け始めるまでに、かなりの間があるのが普通です。この自由な中休みの期間はZwischenjahr(中間の年)と呼ばれ、その長さは人によって異なります。1月に卒業して、10月から始まる大学に入学する人もいれば、1~2年働いたり旅行をしたりして、大学生活のスタートを遅らせる人もいます。また、大学入学資格を持っていても、必ずしも全員が大学進学を希望するわけではなく、例えばホテルマネジメント学校などに進む人もいます。その場合も中休みをして学校以外の経験を積みます。その過ごし方は様々ですが、ひとつ言えることはこの期間には在学中に経験できなかったこと、かねてからしてみたかったことを実行に移すための絶好のチャンスであり、それだけに私達の卒業後の大きな楽しみでした。

中でも、イギリスやアメリカでの語学研修は人気があり、私も2ヶ月半ほどイギリスの語学学校に通いました。その後、今度は全く違った体験を求めて、数ヶ月働いてみることにしました。大学のアルバイト仲介所で見つけたのは、チューリヒ空港内のデリカテッセン店の店員です。募集条件はドイツ語の他に、英語、フランス語、できれば他の外国語も話せる人、でした。初めて書いた履歴書を持参して面接を受けに行き、私の2ヶ月半だけ働きたいというわがままな希望も運良く受け入れてもらって採用が決まりました。アルバイトでも労災保険などを含むきちんとした労働契約を交わしサインをします。店の営業時間は、空港内にあるだけに、朝6時半から夜9時までと長く、年中無休です。空港内に3店舗あり勤務場所や出勤時間は日によって違うのですが、早朝からの勤務の時は、私の場合自宅から遠いので、寝過ぎさないよう用心して目覚し時計を2つセットし、午前4時に起きなければ間に合いません。

次の日から私にとって全く未知の世界が始まりました。指示された通りの服装で初出勤したまでは良かったのですが、売り場主任に足元をチェックされ「食料品を扱う店だから、サンダルでも、ストッキングを履いてくるように」と注意され、学校では習わなかった「常識」をまず教えられました。最初の2週間は日替わりで色々な先輩店員の側について、毎日たくさんの新しいことを教わりました。

先輩達がペルー人、フィンランド人、イラン人、ガーナ人、インド人、ユーゴスラビア人と大変国際色豊かなメンバーであることも非常に面白くてラッキーです。売っている品物を覚えたり、棚への補充品を倉庫に取りに行行って記録することなどを習いましたが、その他の難しいことはというと、支払いの時受け取る通貨が変化に富むことです。スイスフランの他に16ヶ国のお金を受け付けていますので、その換算の仕方、トラベラーズチェック、各クレジットカードの取り扱いの要領や1日の売上高の勘定の仕方を覚えるのに最初のうちは一生懸命でした。かなり慣れてきた今では、ちょっとした算数の問題を出された気分でごなせるようになってきましたが、最初の頃は先輩の計算の速さ、要領の良さに目を丸くするばかりでした。先輩それぞれが独自で開発した自分なりの速くて能率の良い計算の仕方を伝授して下さいなのが、今、大変役に立っています。1日の終了後、レジの決算などという大変責任を伴う仕事も、私のようなアルバイトの身でも任せられます。

勤務し始めてまだわずかですが、今ではすでに、レジが1つしかない店を1人で任されるので、接客をしつつ商品の包装もレジも迅速にしないと、時にはあっという間に行列ができてしまい、他のお客様を待たせてしまうことになります。でも、余り急いで機械を誤って操作したり、お金を数え間違えると、当然のことながら後で勘定が合わなくなりますので、集中して働かなければなりません。

こんな時に1番悪戦苦闘するのは出国直前のお客様が(特に日本人が多いのですが)両手にいっぱい的小銭をレジの前にジャラジャラと広げて「全部使ってしまうたいんやけど、これいくらある?」と(時には関西弁で)聞かれる事です。もちろんスイスの小銭は見慣れてはいるものの、レジの前の人々が前に習えとばかり、余った小銭をあるだけ財布の底から取り出ししているのに気がつく、思わず頭を抱えてしまいます。



キャビアをクラッカーに塗るための
黒檀でできた美しいtartineur

ところで、日本のお客様には私が学生アルバイトと知って「勉強頑張ってるね」と暖かい激励の言葉を頂く事もあります。また先輩店員達の間でも、日本人はとても礼儀正しく親しみやすい上、混んでいても辛抱強く待ってくれる、と評判が良く、嬉しい気持ちになりました。さてこのように小銭をかき集めての買い物客もいれば、一方で1度に何十万円もの買い物をする人もいます。帰国後パーティーでも催されるのか、高価なキャビアの大缶を9つ(なんと約70万円相当!)も買われた、身なりもゴージャスで美しいアメリカの婦人もいますし、1本数万円のワインを、1度に7本お買い上げのロシア人男性もいました。高価なワインを手にして包装する時、その値段に恐れおののきながら、ここで今、ボトルを落として割ってはいけない、と大変緊張します。

またある時、雰囲気マフィアのボス風で、しかもその抜群のおしゃれ度とカッコよさで人目を引くイタリア人男性の2人連れがキャビアの試食を希望されました。が、ベテラン店員の大柄のガナ人女性は少しも動することなく「じゃあ主任に聞いておくから明日来て」と応答。彼らが出発客で明日は来られるはずがないことを知りながらの堂々の返事です。日本語で俗に「おととい、おいで」というのと同じだな、と、横で聞いていて舌を巻きました。その上、結局は、試食なしで、上等のキャビアを買っていただけたのですから.....。

次に店の品揃えについて少し書きたいと思います。1番重点を置いている売り物はキャビアです。「豚に真珠」、「猫に小判」と同じ意味でドイツ語に「庶民にキャビア」という表現があるのですが、まさにこの私にもぴったりで、これまで全然ご縁のないものでした。

そこで色々調べてみた所、同じチョウザメの卵といってもチョウザメの種類によってキャビアの名前、卵の色、サイズ、味、値段がそれぞれ異なることを知りました。そのうち年間100匹捕れるか捕れないかの大変まれなペルーガという種類は体長4m体重1トンにもなり100年も生きるものがあるそうです。ペルーガのキャビアの粒は大変大きく味も値段も最高級です。

店にはキャビアと同様、フォアグラもたくさん種類を揃えています。香り高いトリフきのこ入りの物は、グルメの間で人気があります。フォアグラについての知識も乏しかったのですが、これも調



チューリヒ市内の住宅地の中にあるブドウ畑。遠くにチューリヒ湖を望んでいる。

べてみると、フォアグラにはガチョウだけでなくカモのフォアグラもある事を知りました。ご存知のようにフォアグラというのは肥大させた肝臓という意味で、それを作るための家禽を強制的に肥育するテクニクは、なんと紀元前2500年のエジプトですで行われていた事がわかっているそうです。

それから、これらの高級珍味に合わせた、面白い小物もあります。例えば、キャビアをクラッカーに塗る時に使うtartineur(バターナイフのような物)はフランスの有名な洋食器会社の製品で、材料は黒檀、柄には銀細工が施してあり、デザインも非常に美しいものです。キャビア専用の、貝の真珠層で作られたスプーンもあります。先輩の話では、これらの小物がこのような自然から取れる素材で作られている理由は、キャビアの独特の香りを保つためだそうです。金属のスプーンで触れると、香りが台無しになるということでした。トリフ用のスライサーの台の部分には、同じ理由から、オリーブの木が用いられています。

ところで、皆様はスイスもワインを生産していることをご存知でしたか? 私の働いている店には、30種類を超えるスイスワインを取り揃えてあります。フランス語圏で造られているワインが主ですが、中には何と、チューリヒ市内のぶどう畑から造られたワインもあります。私はこれまでチューリヒといえば銀行が多く、スイス最大の都会だと思っていましたが、先日市内に住む友人の家を訪れ、近くを散歩していた時に、湖の見える景色がすばらしく、日当たりの良い丘の斜面にあるブドウ畑に行き当たりました。立て札を読んで、まさしくここで、私が店で売っている赤ワインのpinot noirという種類のぶどうが栽培されていることを知り大変驚きました。この畑には5050本のぶどうの木が整然と林立しています。都会だと思っていたチューリヒですが、ふと視線を上げると、太陽の光を燦燦と受けてワインのぶどうが育っていたことは大変新鮮で嬉しい発見でした。周りは市内の飛び切りの一等地で高級住宅地なのに、このぶどう畑がブルドーザーで破壊され近代的マンションに生まれ変わることもなく保たれているのは、すばらしいことだと思います。参考までに、スイスの白ワインはできるだけ若いうち(1~2年中)に、また赤ワインも4~5年までに飲むほうが良いそうです。