

居酒屋という場を作るのは、まずなにより店主であり、働き手です。客の立場に立てば、居酒屋とはリラックスする場、享楽の場ですが、働き手の立場に立つなら、そこは労働の場です。居酒屋の真髓を探るためには、そこで働く人たちのことも考えなければなりません。よう。

第五回目となる今回は、「働くこと」と「働く人を守るルール」について受講生とともに考えました。講師として、川村雅則先生（北海学園大学）にお越しいただき、先生も執筆者として参加されてる『学生のためのワークルール入門』（旬報社）をテキストとして演習を行いました。

近年「ブラックバイト」という言葉が広まったように、弱い立場の生徒・学生が劣悪な労働条件のもとで働くケースは後を絶ちません。その背景には、慢性的な人手不足、人件費の削減、雇用者と労働者双方の知識の不足（あるいは雇用者側の意図的な法律の無視）などがあるようです。さまざまな業界がそうした問題を抱えています。生徒・学生がアルバイトとして比較的内りやすい飲食店は問題が起きやすいと言えます。居酒屋も飲食店の一種ですから、労働条件をめぐる問題がいつ起きてもおかしくありません。そういう関心のもと、働くという観点から居酒屋を見てみたいと考えたのです。

川村先生が、受講生の中でアルバイトをしている人を探ねると、大半が手を挙げました。そのうちのほとんどが飲食系で働いているようです。受講生は学生であると同時に労働者なのです。ということは、働き手を守るルールを知っているはず。

そこで、川村先生の方からいくつかの質問が出されました。例を挙げましょう。

- ① 時給1000円のアルバイトで夜中まで働いたとしたら、その日の給料はいくらになるでしょうか。
- ② 学生アルバイトは、有給休暇を取れるでしょうか。
- ③ 雇用契約書や就業規則を見たことはありますか。
- ④ 昇給がないのは違法でしょうか。
- ⑤ 制服を自費で購入させられるのは違法でしょうか。
- ⑥ 注文の取り違えや商品の破損、レジの打ち間違いでペナルティや弁償を求められるのは違法でしょうか。

受講生たちは、これらの質問に対して、自分たちのアルバイト先での体験に照らしてあれこれと考えていきました。話を聞く限り、おおむねワークルールに則って働くことができているようです（割り増しがきちんと払われていない、休憩時間が短い、などの「？」となる職場も若干あるようですが…）。

講義の最後に受講生から感想を聞いてみました（下記の文章は筆者（伊藤）が要約したもので、受講生本人が述べたことそのものではありません）。

- ・最近アルバイトで働き始めたばかりなので、ホットな話題だった。
- ・法律の問題を知ろうとすることは面倒だが、知るきっかけになった。
- ・契約内容を知らずに働いていたことに気がついた。
- ・ただお金をかせげればいいやと思っていたが、しっかり考えないといけない。
- ・労働法のすごさと弱点を理解することができた。
- ・自分だけの問題ではないと思った。
- ・自分を守ることの大事さが理解できた。

若者の中には、「正社員じゃなくてアルバイトだから…」「嫌ならいつでも辞めていい』などと言われてしまう…」と、ある程度の理不尽も受け入れてしまう人も多いでしょう。しかし、労働条件に関する疑問を抱えたまま働いたとして、良い結果に結びつくのかは疑問です。飲食店のように、人に対するサービスを提供する職場の場合、鬱憤が客に向かうかもしれません（もちろん、客がサービス提供者に過剰な攻撃をする「カスハラ」も問題になっていきます）。

居酒屋という場の雰囲気成り立ちを考える時、働き手がやりがいをもって幸せに働くことができているかどうかは見逃せない重要な要素だと言えるでしょう。

追記：講義ご担当の川村雅則先生に今回の通信の文章も監修していただきました。

参考文献 浅野高宏・職場の権利教育ネットワーク（編）（2024）. 学生のためのワークル  
ール入門 第6版 旬報社 2

