



Doshisha University Academic Repository

同志社大学学術リポジトリ

## イタリア食科学大学の京都研修

著者	西村 仁志
雑誌名	同志社政策科学研究
巻	10
号	2
ページ	201-204
発行年	2008-12-20
権利	同志社大学大学院総合政策科学会
URL	<a href="http://doi.org/10.14988/pa.2017.0000011584">http://doi.org/10.14988/pa.2017.0000011584</a>

# イタリア食科学大学の京都研修

西村 仁志

(総合政策科学研究科 准教授)

## 1. はじめに

同志社大学大学院総合政策科学研究科では、イタリアで発祥した「スローフード運動」関係者・関係機関との交流を2006年より行ってきた。これは本研究科のソーシャル・イノベーション研究コース(以後、SI研究コース)開設にあたり、「いのちと農と食」の問題を重要かつ優先すべき社会的課題としてとらえ、その解決のための取り組みの思想的バックボーンとしてスローフードの理念に大いに共感したことによる。2007年6月には本研究科と「食科学大学(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche:以後UNISGと表記)」が学術交流協定を締結し、そしてUNISGの海外研修旅行(Stage)の訪問先に日本・京都が選ばれ、カウンターパートとして本研究科が2007年6月、2008年6月の2回、研修プログラムを提供した。本稿ではその経緯と成果について報告する。

## 2. UNISGの概要

UNISGは、「食文化のプロフェッショナル、食に対するコミュニケーターの育成をめざそう!」というスローフード協会会長カルロ・ペトリニの発案のもと、スローフード協会とエミリア・ロマーニャ州とピエモンテ州の出資によって2003年に開学した私立大学である。UNISGは2ヶ所にキャンパスをもち、ピエモンテ州ボレ

ンツォには学士コース、エミリア・ロマーニャ州コロールノには大学院修士コースがおかれている。学生たちはイタリア国内にとどまらず、ヨーロッパ各国や北米、アジア、アフリカ、オセアニアなど世界中から集まってきている。そのため授業はイタリア語と英語の両方で行われている。

UNISGは調理技術を学ぶ料理学校ではなく、より広汎な視点をもった食の専門家、スローフード運動の体現者、産地と消費者のコミュニケーターを育成する高等教育研究機関である。そのためカリキュラムには植物学、農学といった自然科学分野、文化人類学、哲学等の人文科学分野、政治経済学、社会学、商学、統計学といった社会科学分野に加え、伝統技術や料理学、医学、生理学など農から食に関わるあらゆる分野の学問が導入されている。

2006年3月、SI研究コース開設記念シンポジウム「命と食と農をいかにつなぐか?」(本研究科主催)にはUNISG理事長のビットリオ・マンガネリ氏、スローフード協会国際理事のジャコモ・モヨリー氏、同志社大学大学院出身でスローフード協会職員(当時)の石田雅芳氏を招いて開催した。UNISGと本研究科との具体的な交流はここからスタートしたのである。

## 3. UNISG京都研修の概要

UNISG(学士コース)では「Stage」と呼ばれる研修旅行が年間7回行われ、これは開講期間

<sup>1</sup> 「ガストロノミーに学問としての威厳をあたえ、新しい食文化を生み出し、この学部で養成された卒業生には、職業の世界では、料理専門の新聞記者から食品会社のマーケティング責任者までの重要な役割をすみやかにこなし、修得した知識を実践し、研究を続け、それらを世間に広める課題が与えられるのです。」(カルロ・ペトリニ(原恵海訳)『食科学大学～国際レベルの企画』UNISG, 2007)

のほぼ3分の1の日程にも及ぶ<sup>2</sup>。2年次5～7月のSTAGEはカナダ、メキシコ、日本、アメリカの4ヶ国が行き先となっており、それぞれ15～20名程度の学生が参加している。日本研修は2007、2008年度ともにコーディネーター兼通訳

としてスローフード協会の石田雅芳氏が担当し、京都での同志社大学プログラムについては筆者が窓口となった。プログラムについては表1に示しておく<sup>3</sup>。

表1 2007年度・2008年度の主な京都研修プログラム

年度 (日程)	2007年度 (2007年6月24日～29日)	2008年度 (2008年6月22日～27日)
宿泊先 人数	ザ・パレスサイドホテル 学生17名(イタリア、ケニア、アメリカ、ドイツ、オーストリア)・教員2名	ザ・パレスサイドホテル 学生16名(イタリア、ケニア、ドイツ、オーストリア、スイス、オーストラリア)・教員2名
第1日目	・ 京都到着、京町家キャンパス「江湖館」にて夕食をかねた交流会(本研究科教授今里滋の手料理)	・ 京都到着、京町家キャンパス「江湖館」にて夕食をかねた交流会(本研究科教授今里滋の手料理)
第2日目	・ 「草喰なかがし」中東久雄氏による料理実演とレクチャー。 ・ 同志社大今出川キャンパス訪問(UNISG-総合政策科学研究科の学術交流協定の締結式) ・ 「澤井醤油店」訪問 ・ 「江湖館」にて「生間流式包丁」の実演とレクチャー ・ 「ストラダ・鷹峯山荘」福村賢一氏によるレクチャー、夕食	・ 「木乃婦」高橋拓児氏による料理実演とレクチャー ・ 同志社大今出川キャンパスにて「ユース・フード・ムーブメント」交流ワークショップ ・ 「俵屋吉富」にて京菓子実演と資料館の見学、お茶会体験 ・ 「ストラダ・鷹峯山荘」福村賢一氏によるレクチャー、夕食
第3日目	・ 上田恒次旧邸および京都民藝資料館訪問、小谷二郎氏(京都民藝協会会長)による解説 ・ 大原農家キャンパス「農縁館結の家」の見学、宮崎良三氏によるレクチャー ・ 「山中油店」の見学 ・ 「鶴飼商店」で日本酒についてのレクチャー	・ 滋賀県高島市へのエクスカーション ・ 「上原酒造」見学 ・ 生水の郷:針江集落のガイドツアー参加 ・ 畑集落の棚田見学 ・ 京都に戻り「鶴飼商店」で日本酒についてのレクチャーと試飲会
第4日目	・ 太秦「長澤農園」見学、長澤源一氏によるレクチャー、野菜試食 ・ 錦市場「かね松」見学	・ 「河合寛次郎記念館」見学、鷺珠江氏による解説。 ・ 太秦「長澤農園」見学、長澤源一氏によるレクチャー、野菜試食
第5日目	・ 京都スローフード協会関係先訪問(京都中央卸売市場見学、「京都吉兆」徳岡邦夫氏によるレクチャー他)	・ 大原農家キャンパス「農縁館結の家」の見学 ・ 「里の駅・大原」にてアイガモ農法の専門家、古野隆雄氏によるレクチャー ・ 京都スローフード協会関係先訪問
第6日目	・ 京都出発	・ 京都出発

<sup>2</sup> UNISG大学院を修了した澤井昭宏氏(本研究科2008年3月前期課程修了)によれば、STAGEには「Thematic Stages(テーマ別)」と「Regional Stages(地域別)」の2種があり、前者はパスタやコーヒー、魚、ビール等特定の品目について、後者は特定の地域の生産体系を総合的に学ぶものとして位置づけられている。

<sup>3</sup> 2007、2008年度ともに日本研修の最初の5日間は東京で行われ、内容は有機・低農薬野菜の会員制宅配サービスである「らでいっしゅぼーや」の訪問、築地市場の見学、「寿司岩」での実演とレクチャーなどである。



図1 「草喰なかひがし」中東久雄氏による実演とレクチャー（筆者撮影、2007年6月25日）



図2 長澤農園の訪問見学（筆者撮影、2008年6月25日）

#### 4. UNISG京都研修を支えるネットワークの構築

京都研修は、京都の農と食を担う一流の作り手の協力なくしては成立しえない。それが可能となったのはSI研究コースの設置以後、本研究科がこうした質の高い内容を教授できる講師陣のネットワークづくりに取り組んできたからである。2006年度には農林水産省より「民間にお

ける食育活動推進支援事業」の採択を受けたことから、生産者と料理人の参加を得て「江湖館食育ネットワーク」を構築し、食育プロジェクトへの協力を得たことや、2008年1月にはスローフード協会元副会長のジャコモ・モヨリー氏を招き、任意団体「京都イタリア食農交流協会」を発会している。

またSI研究コース在籍者には農や食を研究テーマとする院生も多い。彼らはUNISG研修団

滞在中、研修のサポートおよび交流に積極的に参加している。2008年度研修においてはUNISG側より、若者による世界規模の食の運動を展開していこうとする「ユース・フード・ムーブメント」の提案があり、それに応じて学内での交流ワークショップを企画・実施した。本研究科以外にも呼びかけを行い、食の問題に関心をもつ他学部生、院生、他大学からも参加を得て開催された。

## 5. 研修の成果と今後の課題

2007年の京都研修プログラムに参加したJonathan Gebser氏（当時UNISG 2年生）から寄せられた感想の一部を紹介しよう。

「私たちのそれとは全く違う、より洗練された美的感覚、シンプルなものを組み合わせる工夫、美しさと機能性の共存、これらは決して特別な機会のためだけにあるのではなく、日常生活の一部となっている。例えば料理は見た目の美しさ、味わいと食感など、様々な要素の複雑な相互作用の合成と見なされる。一方で私たちの文化においては、味の方ばかりに支配的な要素が偏る。食物や料理ばかりでなく、建築や家具、素晴らしい庭園から衣類まで、人々の日常を取り巻くあらゆる場面に埋もれた、気品と巧妙さに私は圧倒されてしまった。人をもてなすごく自然な感覚、美とそのディテールにまで向けられる注意、美術として工芸を尊ぶ心、完璧を求めてやまぬ姿勢、これらの要素が確実に世界的なガストロノミーを形成するのである。<sup>4)</sup>

彼の感想に代表されるように、UNISG学生たちにとって、日本とりわけ京都での体験が今後のキャリアを形成する得難い体験となっている

ことはいうまでもない。そして、受入れた我々にとっての成果は、農と食に関係した優れた人的ネットワークが形成できたこと、そして本研究科院生がUNISG学生や「ユース・フード・ムーブメント」の動きに触発され、研究および実践テーマへの関心を深めることとなった。

一方、課題としてはわれわれの農と食分野の教育研究についてのポテンシャルの強化の必要性が挙げられる。とりわけ本研究科では政策研究の観点から食の問題をとらえ、その問題解決にむけた道すじを示していく必要があり、今後さまざまな専門家との交流や実践研究をすすめていきたい。

今回紹介したスローフード協会およびUNISGとの交流の深化によって、今年10月にはイタリア・トリノで開催されるスローフード協会主催の世界規模の生産者会議「Terra Madre 2008」に本研究科教員（今里滋、筆者）および学生9名が招待を受け、参加することへとつながってきた。こちらについてもまた機会を改めて紹介することとする。

## 参考文献

- カルロ・ベトリーニ（原恵海訳）「食科学大学～国際レベルの企画」UNISG、2007
- 澤井昭宏「食育をめぐる新しい“公共”政策—イタリア Slow Foodと食科学大学—」同志社大学大学院総合政策科学研究科修士論文、2008年

## 参考ウェブサイト：（2008年10月4日閲覧）

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
<http://www.unisg.it/>

<sup>4)</sup> 岡崎啓子氏の訳による。