

イタリア・アグリツーリズモ・研修報告

—「食」と「生活の質」を中心に—

松本 宏美

(博士後期課程 2009年度生)

1. はじめに

古来、イタリアは食文化の中心地の一つであり、近年においてはスローフード運動の発祥の地としても知られる。筆者は2008年10月「テッラ・マードレ」参加のため、イタリア北部の古都トリノを訪れた。その際、それぞれの社会の進化において共通の問題が帯のように横たわっているのではないかと考えた。併せて、スローフード運動の発祥はなぜイタリアだったのか、イタリアと日本との差異の要因は何なのかという疑問を持つようになった。その後『イタリア・アグリツーリズモ・ワークショップ』に参加する好機を得、中部イタリアの農家民宿に宿泊し、地域の農家や自治体関係者の話を聴くことができた。ここではその体験をもとに、生活の質、よりよい生活に向けての活動の要点、よりよい生活の実践に際しての日本との差異について報告する。

2. イタリア・アグリツーリズモ・ワークショップ

2.1 概要

このワークショップは、中央大学法学部の工藤裕子教授（政治学）の地域・公共マネジメント・プログラムの国外実態調査の一環である。参加者は中央大学法学部工藤ゼミの学生6名、工藤教授が県政懇話会委員である三重県の職員1名、同志社大学大学院関係者4名、当時ローマ在住の中央大学法学部の津野義堂教授（基礎法学）であった。イタリア・アグリツーリズモ・ワー

クショップは今回で7年目であり、訪問地、見学施設、食事をするレストランおよびその内容、処遇は工藤教授のこれまでのご経験、活動実績によるものである。なお、イタリア語の通訳も工藤教授であった。

2.2 行程概要

平成2009年2月28日成田空港からアムステルダム経由でローマへ向う。ローマにて2泊の後、鉄道にてウンブリア州オルヴィエートへ向かう。ラツィオ州カステリオーネ・イン・テヴェリーナの丘陵にある農家民宿：イル・ボッジオ・デル・アルティッラに2泊する。スローシティ運動発祥の地オルヴィエート、地盤侵食の進む町チヴィタ・ディ・バニョレージョを訪れる。建設中のワイン博物館や地元の家族経営の農家（ワイン、オリーブオイル製造）や農家協同組合の大規模なワイナリーを見学、説明を受ける。この期間の移動はカステリオーネ・イン・テヴェリーナ市の公用車（ワゴン車2台）であり、農家民宿の夕食では市長、副市長をはじめ案内役の市関係者と食卓を囲んだ。鉄道にて移動、フィレンツェ市内に1泊の後、再び鉄道でフォルリへ向かう。

エミリア・ロマーニャ州チヴィタ・ディ・ロマーニャの山間部にある農場：ファットリイ・ファッジョーリに5泊する。この間、スローシティ認証を受けたサンタ・ソフィア、塩の道の出発点チェルヴィア、イタリア料理の父P.アルツウジの出身地フォルリンポポリ、山間部の人口1900人のトレドツィオ等を訪れる。数ヶ所の市役所を訪問し、市長または市関係者から説明を受

けた。モディリアーナ市庁舎では地元のワインやキウイジュースでの歓迎会があった。地元レストランや農場での懇談・夕食会では地域の人々が多数集まり、新聞やテレビの取材もあった。各地の博物館やワイナリーの見学のみならず、酪農家を訪問し、工房でのラヴィジョーロ（地域伝統のチーズ）作り、体験型博物館でのピアディーナ（地元特有のパン）作り、染めの体験、乗馬体験、トレッキング等があった。筆者らは農場の車にて見学地を巡ることができた。夜には農場の経営者ファウスト・ファッジョーリのアグリツーリズムに関する講義があった。

現地にて解散後ヴェネツィアに2泊し、アムステルダム経由にて3月14日に帰国した。

3. 講演、質疑応答から

アグリツーリズムのパイオニアで、ファッジョーリ農場の経営者でもあるファウスト・ファッジョーリは、このワークショップ・プログラムの講演・質疑応答で次のように述べた。

「生活の質」とは、一人一人の生き方がよりよいものであるかどうかです。私にとっては、子どもとの時間や自分自身の時間を自然のリズムで過ごせることが豊かさであり、コストがかからない生き方、すなわち社会のコストを減らすための生き方が田舎暮らしです。19歳から33歳までは、都会（ラヴェンナ）に住み、建設会社の営業マンとして仕事に追われる日々でした。家族と過ごす時間を求めて故郷にもどり、都会の人に欠けている自然を提供しようと、ヨーロッパ・ライフ、アグリツーリズムを家族で始めました。当初は周囲にわかってもらえず、行政の理解はなく、銀行からは相手にされませんでした。最初に聞く耳を持ってくれたのは女性でした。1985年にアグリツーリズム法ができ、1989年に州の法律が変わったことによって前進しました。料理や部屋の飾りつけには女性の感性が必要です。

女性の協力がなければここまで来られませんでした。

20～25年前、農業は終わったと言われていましたが、この10年、農業にかかわっている人たちは変化してきました。地域のアイデンティティを再認識し、地域の伝統・文化・歴史・人間性など、この土地でしかないものを提供しようとしています。マーケティングは顧客とのやりとりで進めています。イベントは自分たちだけでは考えません。地域全体として楽しんでもらうために、横の連携は必要です。一つ一つは小さな点でも全体となるとマーケティング材料となります。職種・分野をまたがって協力することで、地域の情報が得られ、地域に参加できます。そのために個々の活動をネットワーク化する必要があります。初期は誰かが引っ張っていかなければならず、高く評価されます。成功事例のまねもし、進めていかなければなりません。個人的なアイデア、家族の選択、地域に根づくネットワーク、そして頭脳は経営戦略的に、心は熱く、人を信じることが重要です。

昔は大きい組織が小さい組織を飲み込んだのですが、今は小さい組織が頑張っています。大きい組織は決断に時間がかかり、変化についていけません。決断が早いか遅いかが問題なのです。これからの一つの突破口は学校です。学校で、農村こそが将来をもった大切なところであることを普及啓蒙することです。子どもは賢い消費者になります。

（3月6日・8日の夕食後、ファッジョーリ農場にて。以下、日付はすべて現地時間にします。）

山間部の川沿いの小さなコムーネ、モディリアーナの市長は、「教会の鐘の音が聞こえる地域（カンパニリズム）では一つ一つが自己意識の現れであり、人々はよく働きます。地域に根ざしたものもありますが、新しいことにも挑戦し、結果として生活の質が向上します。」と述べた。モディリアーナの上流にあるトレドツツイオの市長は、「世帯が住むところを選んでしまいます。

¹ イタリアの地方行政における組織は、州（レジオーネ Regione）、県（プロヴィンチア Provincia）、市町村（コムーネ Comune）の3層に分かれており、20の州、103の県、8,100の市町村がある。同国の地方自治制度の沿革は、1861年の単一国家（イタリア王国）の設立に始まるといわれている。第2次世界大戦後、王政は廃止され、1948年「イタリア共和国憲法」が制定された。この中で県及び市町村制度はそのまま維持され、その上に新しい地方組織としての「州」が置かれた。イタリアの地方自治：（財）自治体国際化協会 CLAIR REPORT NUMBER 176 (November 20, 1998)

以上、http://www.clair.or.jp/j/forum/c_report/html/cr176/index.htmlによる。（2009年11月11日）

行政は人々の生活を守っていく役割があり、市の仕事をする人はその地域を愛さなければなりません。私たちは近くの5つのコムーネと共同して人々の暮らしの質を高くしていくこと（学校、病院、ゴミ処理、戸籍や税金のデータベースシステム化等）をしています。青年のための政策、住民の声を分野別に検討しています。5つのコムーネが共同で行う場合のデメリットは、他のコムーネの意見に合わさなければならないことがあること、メリットは創造性が広がることです。」と述べた。

（3月7日、モディリアーナ市庁舎での歓迎会の挨拶において。）

4. まとめ

イタリアと日本の違いを実感したのは次の3点である。①各地で市長に会えたことである。工藤教授の威光によるものと思われるが、日本では外国人の一人が市長に気軽に面会できる機会のごく少ないだろう。②新旧・二極の融合がある。自然のままのところと新しい技術の導入（酪農とチーズ工房、山上の牧場と町の店）、古い建物を保存しながら最新の施設（古い教会と体験型博物館&レストラン）。③食事のための時間がたっぷりある。訪問地での食事には十分な時間があつた。予定がずれ込み、後の見学が叶わなかったこともあつたが、つくりたての料理を待つてゆっくり食べた。時に夕食は遅く始まり、ゆっくり進んだ。日本ならば予定遂行が第一となり、冷めた料理で急がされたかもしれない。日本では食事の時間で行程の時間調整をするのである。

日本と同じであると実感したのは次の3点である。①都会に出て営業マンになったファウスト・ファッジョーリが子どもとの時間が持てないほど仕事に追われた忙しい日々。②アグリツーリズモを始めた頃の周囲の人々の反応、わかってもらえないパイオニアの苦悩があつたこと。③20年前から今日までの社会の変化と人々の意識の変化。農業は終わったと言われ、古い建物は壊されていたが、地域の伝統文化が見直されていること。

そしてこのワークショップで見たものは、①ファウスト・ファッジョーリの熱意、行動力である。横のつながりはその結果である。実際、昼間は案内者として車を運転し、夜は伝えることを惜しまない誠意のこもった講義であつた。質問に対しては率直な返答、訪問者への気配りである。併せて、マスコミ・メディアへの発信、さらなる改善点の追求、自らの手で行っていく増築であつた。②それぞれの小さな町の輝く人々。③地域に根ざした食卓と食卓から生じ、強まる人と人との絆であつた。

5. おわりに

筆者の期待は裏切られなかった。工藤教授の通訳によって質問ができ十分な返答を頂き、更なる質問もできた。しかし各地において何気ないささやきやつぶやきの通訳まで工藤教授に依頼することはさすがに気後れし、ふっと話しかけられないもどかしさの见えない言葉の壁があつた。とはいえ、相互に同じ問題に直面していることを知り、異文化の中にある共通の問題を見つけたことの感激を言葉として外へ出せないにしても心情として分かり合える部分があり、ある種の強い連帯感をイタリアの人々と共有することができたように思う。

このワークショップで味わつたイタリア料理は、素材を生かしたシンプルで正直な料理であつた。調味料は食塩とオリーブオイル、ワイン、ワインビネガーである。筆者は帰国後、日本食の味と見た目の複雑さに閉口したことに、我ながら驚いた。イタリアではフォルマッジョ（チーズ）とプロシュット（生ハム）の連続に一時悩みもしたが、おかずの邪魔にならない素朴なトスカーナパン、淡い塩味のミネストローネ、ウドンのような生パスタや大きなタルトがとても恋しく懐かしい。それはおそらく味覚をはじめとする五感のみならず、車窓から眺めた3月の葡萄畑や塩田の風景、そこで出会った人々の姿や言葉と共に筆者の体の中に記憶されてしまったからだと実感している。

Fattorie Faggioli : ファッジョーリ農場にて
(2009年3月5日～10日滞在)



写真① 農場と周辺



写真④ ファッジョーリ氏と工藤裕子教授
地元ジャーナリストや経営者らとの懇談会



写真② 入口付近



写真⑤ インタビュー風景



写真③ 工藤教授とワークショップ参加者
右端はファッジョーリ家の長女
フランチェスカ (Francesca) 氏



写真⑥ 懇談会後の夕食会
(2009年3月7日)



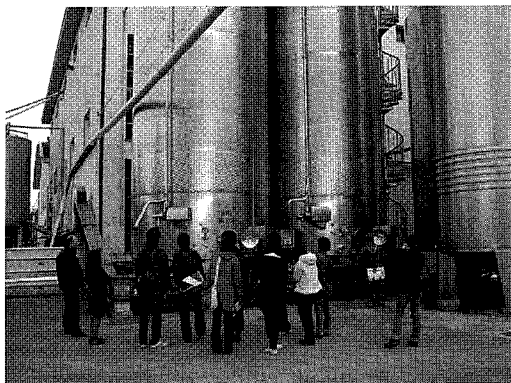
写真⑦ 朝霧風景
農家民宿 Il Poggio dell' Artillaから



写真⑨ オリーブオイル製造の説明の様子
家族経営の農家



写真⑧ ピアディーナ (Piadina) 作り
体験型博物館 Casa Artusi にて



写真⑩ 大規模なワイナリー見学の様子
農家協同組合のワイナリー

チヴィタ・ディ・バニョレージョの建設中の博物館



写真⑪ 昔の生活道具



写真⑫ ワイン製造の道具

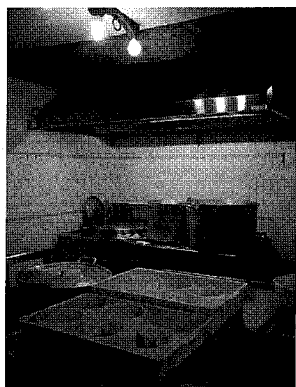
サンタ・ソフィアの酪農家訪問
 Fattoria TRAPOOGIO : トラッポジオ農場
 (2009年3月5日)



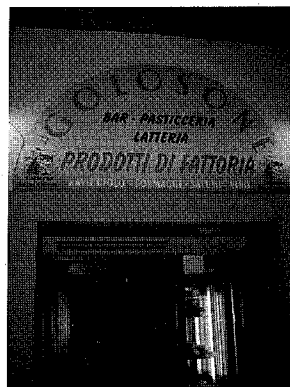
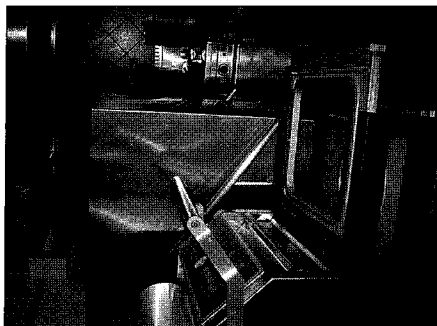
写真⑬ 農場入口



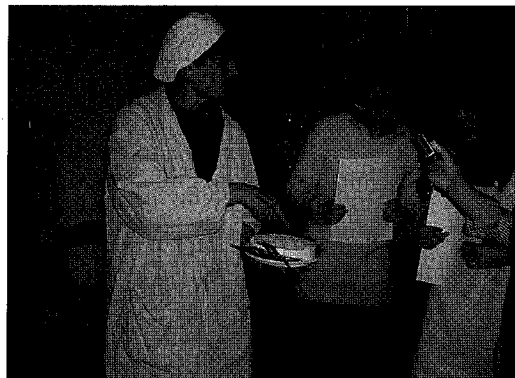
写真⑭ 標高約900mにある牧場



写真⑮⑯ 山上のチーズ工房内の作業台と調理器具



写真⑰ ふもとの町の直売店



写真⑱ ラヴィジョーロ (Ravigliolo)
 の説明をするロベルト氏の妻



写真⑲ チーズ作りの工程を説明する
 経営者のロベルト氏