2008 年度・研究旅行奨励制度【報告書】　　金原由香里

イタリアのスローフード運動とアグリトゥリズモ調査

～その思想と原点～

＊色の付いたところは今回訪れた州

はじめに

イタリアと聞くと、その食文化の豊かさを思い浮かべる人も多いのではないだろうか。確かに、イタリア料理はその魅力から世界中で親しまれ、多くの出版物やメディアでも紹介されている。そういった中、素晴らしい食の伝統を守ろうとするイタリア人の意識もまた、強い形となって表れている。そこで今回は、近年耳にするようになった“スローフード“について、その実態や認識を調査する。

目的

1986 年に北イタリアの小さな町ブラで始まったスローフード運動は、今や日本を含む世界各地に広がりを見せている。しかし、その定義や活動内容の認識は曖昧であり、スローフードという言葉だけが先走っている感がある。そこで今回は、実際にスローフード協会を訪ね、資料等を収集し、スローフード運動の原点について正しく理解する。また、現地でのアグリトゥリズモ（農家兼宿泊所）調査、家庭料理教室への参加、農家オーナーや料理研究家へのインタヴューを通して、スローフード運動が生まれる基盤になったイタリアの食文化とその思想についてより深く理解する。

日程

１日目：イタリア（ローマ）着。
２日目：ピエモンテ州カネッリのアグリトゥリズモ（Rupestr）へ。オーナー、他の来客と共に夕食。
３日目：オーナーの知り合いのチーズ工場、サルメリア（肉屋）を見学後、近郊の町を散策。
４日目：宿泊所での昼食、夕食後、アグリトゥリズモの地下にあるカンティーナ（）を見学。
５日目：ポレンツォの食科学大学、大学図書館、banca del vino（）、併設のレストランを訪れる。
６日目：スローフード協会の本部があるブラを訪れる。その後、近郊の町（アルバ等）を散策。
７日目：カネッリからボローニャへ。
８日目：ボローニャ散策。

９日目：ボローニャからアレッツォへ。
10 日目：アレッツォからナポリ近郊の町ポッツオーリのアグリトゥリズモへ。
11 日目：宿泊所での地元料理教室。シェフへのインタヴュー。町を散策。
12 日目：農場、カンティーナ、アンティークの農作業機器の見学。遺跡見学。
13 日目：ポッツオーリからローマへ。ローマからサルデーニャへ。
14 日目：地元の友人宅での料理、食文化研究。
15 日目：サルデーニャからローマへ。
16 日目：ローマ発。
17 日目：福岡着

スローフード協会、食科学大学を訪れて

ピエモンテ州ブラの協会本部では十分な話は聞けなかったが、アグリトゥリズモのオーナーの頼みにより、貴重な資料を頂くことができた。

ポレンツォの食科学大学では、資料収集、また、スタッフの方のお話を聞くことができた。多忙のようだったが、とても丁寧に（イタリア語もしくは英語で）説明してもらえた。研究のことを伝えると、大学には日本人学生もいるということで、連絡先を教えていただけることになった。大学図書館には世界中の食に関する書籍が所蔵され、学生達が熱心に勉強していた。また、併設の Banca del vino というイタリア中のワインの博物館のような所へも行ったが、ピエモンテ産ワインは勿論、広い空間に各州の貴重なワインが説明書きと共に所狭しと並べられている。その後、大学敷地内にあるピエモンテ料理のレストラン（Da Guido）へ。自分では入れないような高級レストランだが、アグリトゥリズモのオーナーの親切で、食事をすることができた。

ブラ、ポレンツォの町は、とても閑静だが、歴史的建造物も多く残り、興味深い町であった。ここで得た資料は、研究に大いに参考になるだろう。

＊食科学大学入口

＊大学オフィス：多忙のようで電話の音が頻繁になっていた。

＊Banca del vino 内部：広い空間に多くのワインが

＊食科学大学：歴史的建物を校舎に利用。

保存されている。

＊Banca del vino で保存されるワイン
：一つずつ説明書きと共に並べられている。

＊大学併設図書館内部

＊世界中の食に関する豊富な書籍

＊リストランテ“Da Guido”

＊Da Guido のピエモンテ料理 Vitello(ヴィテッロ)
：子牛にツナ入りマヨネーズが添えられる。

＊Agnolotti(アニョロッティ)
：ピエモンテの詰め物パスタ

＊スローフード協会

アグリトゥリズモについて

アグリトゥリズモ（agriturismo）とは、イタリア語で農業を意味するアグリコルトゥーラ（agricoltura）と観光を意味するトゥリズモ（turismo）を合わせた造語で、もとは 1960 年代の大規模な冷害により被害を受けた農家を支援する目的で、労働組合などが農家の兼業として民宿的な営業を推進したことから始まった農家兼宿泊所のことである。その後、法律も制定され、宿泊客に提供する料理の食材やワインなどは指定区域内で生産されたものに限るなどの条件があり、イタリアならではの地方色豊かな風景や郷土料理を楽しめる。

今回はスローフード運動についての研究だが、生産農家と直接触れ合う機会を得ることができるということで、アグリトゥリズモでの宿泊、調査に当たった。

＊Rupestr からの田園風景

今回滞在したのはピエモンテ州カネッリの Rupestr と、カンパーニャ州ポッツオーリの Antica Masseria Coste Sant'Angelo である。イタリアには現在約１万軒以上のアグリトゥリズモがあると言われるが、この宿の選択に最も苦労したと言っても過言ではない。この２軒の選択理由として、地域によって大きく異なるというアグリトゥリズモの特性から北部・南部を、そして、約１万軒の内、正常に機能しているのは約１割と言われることから、一つは書籍や食通達に紹介されていて高い評価を得ているところ（Rupestr）、もう一つは、あまり知られてはいないが自分なりに条件が合い、問い合わせ時に最も対応の良かったところ、という素人目で選んだ一軒（Antica masseria coste s'Angelo）を合わせることで、相対的に調査できるようにした。

ピエモンテ州カネッリのアグリトゥリズモ・Rupestr

書籍やインターネットでも多く紹介されている Rupestr は、ホスピタリティ溢れるオーナーの Giorgio さんが経営するアグリトゥリズモ。事前に今回の研究について伝えると、近郊の町（ブラ・ポレンツォを含む）やレストランに連れて行くよと、自ら計画してくれた。

日中は Giorgio のガイドの下、彼の知り合いの山羊の飼育所兼チーズ生産現場やサルメリア（肉屋）、カンティーナ（ワイン貯蔵室）等を見学し、彼の熱心な説明と共に独自の地域ネットワークを理解した。（左は Rupestr の宿）

＊山羊の飼育所：臭いがたまらない。

＊チーズ生産現場：熟成期間ごとに並べられている。

＊Rupestr 地下のカンティーナ

＊Rupestr での前菜：ピエモンテは肉料理が多い。

また、Rupestr での食事は、他の宿泊者と同じテーブルでとるようになっており、国際色豊かな食事の時間を過ごせる。私が宿泊した際は、イギリス人と日本人の夫婦や地元のジャーナリスト達が来ており、美味しい食事を味わいながら、互いの紹介や食文化についての話等、貴重な時間を経験できた。また、この地域のワインも味わえる。ピエモンテには多くの素晴らしいワインがあるが、その種類や数は正確には表せないという。それは、食事中に私も何度か見た無名（ラベルの無い）のワインの存在があるから。大量には生産できないが、本当に美味しいものは自分の家族や親戚、友人で味わうという。

彼のアグリトゥリズモには世界中から多くの旅行者や地元の方々が来るというが、それも、彼の篤いホスピタリティによると感じた。メールでの問い合わせや滞在中の細かい要望等、どんなことにも丁寧に対応してくれ、研究に関するインタヴューにも応じてくれた。今頃、また別のお客さん達のために忙しく動いているであろう Giorgio さんに感謝したい。

＊無名のワイン

カンパーニャ州ポッツオーリのアグリトゥリズモ・Antica Masseria Coste Sant'Angelo

大学１年次に授業で調べた南イタリアの都市ポッツオーリを実際に訪れたいという思いから選んだアグリトゥリズモ。このアグリトゥリズモも、メールでの問い合わせ時にとても丁寧に対応してくれた。

今回は、イタリア北部から中部、そして南部へ移動する旅程だったため、町の表情ががらりと変わるのを目の当たりにしたが、真の意味でリラックスできたのは、ポッツオーリ、この町だったように思われる。

このアグリトゥリズモでは、滞在中目にした家具や家の造り等、アンティークのものばかりで、その歴史が感じられた。また、農場を見学したいと言うと、オーナーの Virginia が広大な農場やカンティーナ、建物を案内してくれた。代々受け継がれている歴史を目で耳で知ることができた貴重な時間だった。（日本では新しいものが良いとされる傾向があるが、イタリアでは古いものを守る精神が感じられた。）

また、ここでは、地元料理を作るシェフによる料理講習を受けたが、遠くから来た日本人の私にも分かるようシンプルなイタリア語で、南イタリアの食やナポリ・ポッツオーリの町の文化についても触れながら丁寧に教えてくれた。

一軒目のアグリトゥリズモでは割と忙しくあちこち見回ったが、このアグリトゥリズモでは心からリラックスした時間を過ごせた。それはおそらく、付かず離れずの、私にとって丁度良い空間だったからであろう。

＊ウサギ：一羽がそのまま売られている。

＊ワインと暖炉(奥)：心温まる空間

＊Finocchio(フィノッキオ) という野菜*
：市場でもよく売られていた。

＊Prezzemolo(プレッツェモロ)：パセリのことで、
イタリア料理に頻繁に使われる。

＊前菜：カンパーニャ州は野菜料理が多い。

＊Finocchio(フィノッキオ*写真上野菜)のグラタン

＊Antica Masseria Coste Sant'Angelo からの美しい景色　　＊ブドウ農園

アグリトゥリズモでの滞在

これまでホテルや B&B での宿泊は経験してきたが、今回のような農家兼宿泊所に宿泊するのは貴重な経験となった。イタリア人といえば、ほとんどの人が自分の故郷や住んでいる町に誇りを持っているが、農家でも、やはり自分が生産したワインや農作物に誇りを持っている。その歴史や風土、食文化をこちらが聞かずとも熱く教えてくれる。Rupestr のオーナーの Giorgio が"Canelli e centro del mondo（カネッリは世界の中心）"と口癖のように何度も繰り返し言っていたが、それほど地元をこよなく愛している。また、生産者同士の繋がり、親戚との繋がり、と独自のネットワークがあり、互いに支えあっていると感じた。海外や他の地域から来た人々を暖かくもてなす心を非常に強く感じた。また、家でも家具でも、農機具でも、古いものを大事にする精神が強く感じられた。北は肉やバターなどの重めの食事、南は魚介や野菜、オリーブ油など軽めの食事と対比されるイタリアだが、実際にそれを肌で感じた。しかし、北・南、と分けて（比較して）考えてしまうが、北は北でも違いはあるし、陽気な南イタリアの人ばかりではない。それと同様に、アグリトゥリズモも 100 軒あれば 100 通りのかたちがある。イタリアは地域色が強く、その多様性が守られているが、アグリトゥリズモはその地域性がうまく活かされていると感じた。

スローフード運動との関係性

ここまで、アグリトゥリズモの紹介のようになってしまったが、スローフード運動との関連性について述べておく。

どんなにいいものを作ったとしても、それらが消費者に知られなければ売ることはできない。そのため、農家は自分の畑で作ったものを消費者にいかにそのよさを伝えるか、が問われてくる。しかし、イタリアに存在する農家は中小規模のものが多く、広告・宣伝費等にお金をかけられない。そこで、助け舟のような形で解決策を講じたのがスローフード協会。今ではその名を世界に広げている NPO だが、そのパブリシティーを活かして、小生産者やその生産物を紹介している。スローフード協会が掲げている３つのスローガンのうちの一つに、"質の高い素材を提供する小生産者を守っていくこと"とあるが、今後残していかねばならない貴重な伝統食を認定し、食通や理解者、また、一般の人々にアピールしている。

しかし、今回訪れた Rupestr の Giorgio さんの考えはこう。スローフード協会の理念や思想は正しいし、素晴らしい。しかし、メディアが介在すれば、質から量への転換を余儀なくされる。商品を広告・宣伝すれば多くの人が商品を求めに来る。そうすれば、それに伝統的な生産が追いつかず、結局は質を落とすことになり、質の高い素材を提供する小生産者は少なくなる（大量生産は質と一致しない）。無名でも素晴らしいものを作っている人はいる。我々がやっていることは、量に答えることはできない。しかし、イタリアの農業は、幸運にもあまり産業化されておらず、伝統的な生産方法が受け継がれている。また、消費者も生産物の質に気をつけ、大量生産のものと職人的な生産物の違いを理解できることも、イタリアの伝統農業の存続の理由の一つである。と。

私達にできることは、その生産物がどこから来たものかを知ろうとする意識を持つこと。今こそ、産地や原材料の偽装等の問題が頻発し、日本の消費者も商品のルートを気にするようになってきたが、イタリアでは当たり前のように意識されている。イタリアのように運動として定着しなくても、生産地や生産者、その流通ルートを意識し、普段口にするものを知る必要があると思う。それが、後々、食文化を守ることに繋がっていくのだと実感した。

まとめ

スローフード運動を研究するうち、その思想や目的、活動等知ることができ、小生産者達、農家にとってはありがたい（助かる）話なのでは、と簡単に考えていたが、実際は、理想と現実がうまく一致しない現状であることを知った。イタリアでは中小規模の生産者が根強く存在しているが、それは、生産物の質に気を配り、違いを理解できる消費者の意識も大きく貢献しているようだ。イタリアには、職人を大事にする環境があるが、農家においても、あまり産業化・システム化されていない、伝統的栽培法にこだわった生産者を守っていこうとする意識もまた、イ

タリアの農業を支えているのだと思う。友人宅等で食事をしていても、これはどこ産のワインだとか、このチーズは家の親戚が作ったから美味しいだとか、本物はここでしか手に入らないだとか、常に食の話題が尽きず、また、レストランでも食材の産地を聞いたりと、若者の間でも意識が強いと感じられた。

スローフードはもとはイタリア人の食に対する強い愛情と誇りが形となって現れた一つの動きであり、賛否両論いろいろあるが、その食の伝統を守っていこうとする強い気持ちや、消えつつある伝統が失われることへの強い危機感、そして、それらを行動に移すエネルギーなどは、食の欧米化や産地偽装等食の問題が不安視される我が国で我々も見習うべきだと思う。

また、毎回イタリアを訪れて感じるのは、オスピテ（お客さん）を大事にするホスピタリティである。一度親しくなれば、思っても見ないもてなしを受けたり、情報がもらえたりすることが多い。良い意味で、イタリアにはコネクションが必要なのかもしれない。そのためには、やはりなるべく現地の言葉で話すように心がけることが大事だと思う。

スローフード運動の実際の活動を知る機会として、協会主催のイベントを見ることができなかったこと、また、今その成長が期待されるトスカーナ州やウンブリア州のアグリトゥリズモに滞在するよう計画できなかったこと、そして、事前の準備不足により十分な取材ができなかったこと等が、今回の研究旅行における課題点である。

尚、余談だが、今回 2 軒のアグリトゥリズモを紹介したが、双方共に期待を裏切らない素晴らしい宿なので、興味を持たれた方は機会があれば足を運んでみてほしい。

最後に、国際文化学部の旅行奨励制度、そして先生方、特にいろいろとサポートしてくださった奨励制度担当の堤先生、ゼミ担当の山田先生に心から感謝いたします。本当にありがとうございました。

参考文献・資料・HP・協力

・篠利幸『田園のイタリアへ！』NTT 出版（2003）
・蔦谷栄一「イタリアの有機農業、そして地域社会農業-ローカルからのグローバル化への対抗」『林金融』（2004）
・Agriturismo Rupestr HP：http://www.rupestr.it/
・Agriturismo Antica Masseria Coste Sant'Angelo HP：
http://www.agriturismo.com/agriturismo/agriturismo-antica-masseria-coste-sant-angelo-pozzuoli.asp
・Rupestr オーナー Giorgio Cirio
・Antica Masseria Coste Sant'Angelo オーナー：Virginia

研究要旨

イタリアで始まったスローフード運動の原点・実情を知る目的で、スローフード協会本部がある北部のブラを始め、中部、南部とアグリトゥリズモ（農家兼宿泊所）を調査しながら、その独自の食文化を研究した。協会本部でお話は十分に聞けなかったが、貴重な資料を得ることができた。また、イタリア各地の農家に滞在し、生産者と直接触れることで、地域独特の食文化や生産方法についてのお話、伝統を守ろうとする熱い思いを聞くことができた。普段あまり耳にしない生産者側の声を知り、イタリア農業から、消費者として持つべき意識を再確認することができた。

また、今回の研究は卒業論文にも良い影響を与えるものとなったが、スムーズには行かないイタリアでの旅の間に、とっさの判断力や決断力、ちょっとした交渉力も自然と身に付いた。

約 2 週間の研究ではあったが、宿探しから移動、調査に当たってのイタリア人とのコミュニケーション等により、イタリア語学力の向上にも貢献できた。