

第115回 さんか・さろんまとめ

・2022年2月15日

・「イタリア・アグリトゥリズムに学ぶものは」

・工藤裕子さん

中央大学法学部教授 行政学・公共経営
論・公共政策学専門、
「ガバナンス論」担当

2002年に静岡県掛川市が行った「スローライフ月間」の頃から掛川とお付き合いのある工藤さん。今回はイタリアのアグリトゥリズムを紹介いただきながら、翻訳された『イタリア料理大全—厨房の学とよい食の術』について、また、学生さんの研修に通い続ける具体的な土地についてなど様々をうかがいました。当方ご案内に「アグリトゥリズム」と表記していましたが、ここでは工藤さんの資料にある「アグリトゥリズム」で統一しています。47名のご参加でした。

＜なぜ、イタリアか—自己紹介を兼ねて＞

きっかけとしては、ベネチア大学で学位を取得し、それに先立ち30年まえにはミラノ工科大学に留学。もともと留学当初からイタリアの行財政制度、特に地方の行財政に興味がありました。日本にはない特別州の制度やそれとの関係で中山間地域の小規模自治体振興策などを勉強してきました。選挙や財政なども研究したことがあります。

フィールドワークとして掛川で学生の研修を始めた頃と、ほぼ一緒の2001年からエミリア＝ロマーニャ州のアグリトゥリズムで研修を始め、毎年行い、20年経ちます。社会人の方にも多数参加いただいています。

これとあわせてもう少し南にあるオルヴィエートというまち、スローシティとして日本でもよく知られていますが、その近くのラツィオ州の北部中山間地域にも学生と一緒にしています。



イタリア乗馬観光協会 (FITETREC-ANTE) 会員として、トスカーナ州とエミリア＝ロマーニャ州境にあるアペニン山脈の Savio 流域古街道やサルデーニャ州西側海岸地域などのトレッキングにも参加しています。

＜アグリトゥリズム（農泊）との出会い＞

農水省が推進するようになってから日本ではアグリトゥリズムは“農泊”という訳が定着されています。

その出会いですが、「日本におけるイタリア2001年」の一環であるシンポジウムが早稲田大学で開催された際、当時、早稲田大学に在籍していてイタリア商工会議所のメンバーとしても活動しており、このシンポジウムで“アグリトゥリズムを考える”というテーマを取材しました。非常に感銘を受け、個人的にその夏すぐにアグリトゥリズムに滞在しました。

その後、受け持っていたゼミの学生が「卒業旅行でイタリアに行ってもいい」「ゼミ単位なら先生も一緒にだから親も説得しやすい」ということで、急遽2002年の春1週間ほどイタリアへ行くことになりました。

当時は研修というよりは皆で一緒に美味しいものを食べて遊んでという感じ。その中には“農業活動を一緒にやる”“厨房で一

緒に料理を作る”など、今の研修のもとになる活動もありました。それ以来、毎年2月末から3月にかけて、アグリトゥリズムでワークショップを開催しています。

＜アグリトゥリズムの二つの要素＞

アグリトゥリズムというのは二つの要素があります。一つは「場」、いわゆる研修としての「器」としての在り方。イタリアでも学生や企業研修でも使われています。研修に適しているのは辺鄙な場所であるため周辺から隔離されている、ある意味他からの誘惑もない。学生など山道をテクテク2～3km歩かなければ里にはいけないので管理しやすい側面もあります。

イタリア大都市ではスリなど観光客が狙われやすいですが、このような場所だとお財布など散らかしていてもだれも来ない。外国に慣れない学生に非常にやさしく、彼らが地元の方に迷惑をかけることもなく、引率者から見ると安全安心感もあり、親御さんも納得して送り出してくれます。

アグリトゥリズムは小さく貸し切り状態にあるので安心感も増します。研修の目的や、その年の学生の関心に合わせてデザインができるのも大きな強みです。

二つ目は農泊自体が研修の「対象」「内容」となるということ。アグリトゥリズムの制度の話、あるいはその背景にあったイタリアのスローフードの哲学やしくみ。持続可能な暮らし方、観光のあり方も。

私たちのゼミは行政と地元企業や NPO との協働がひとつの大きなテーマであるのでその勉強ができます。アグリトゥリズムの大きな使命は次世代をつくる“人づくり・教育・伝承”なので、行くことが研修の目的ともなっています。

イタリア20州

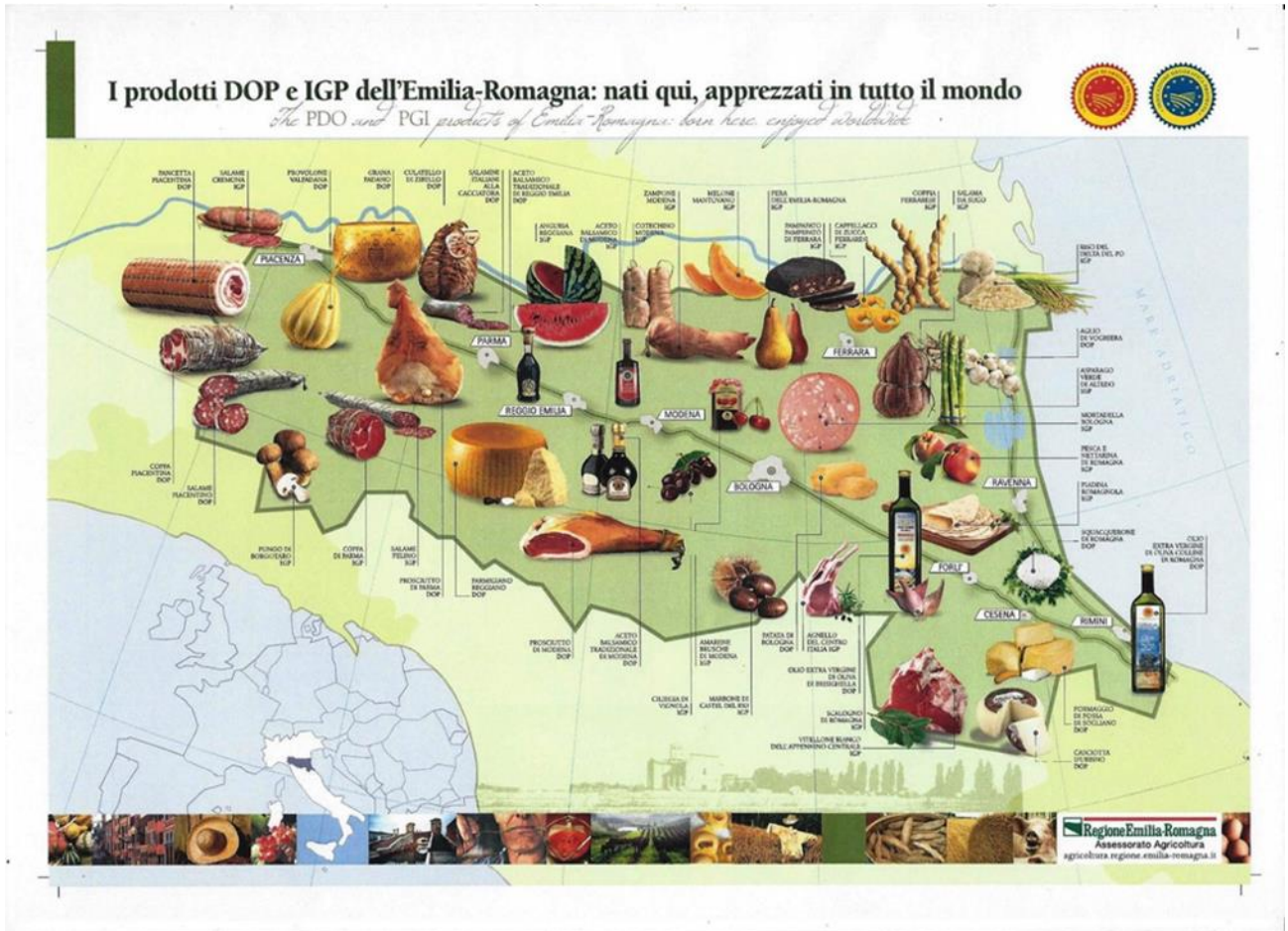


＜毎年行くエミリア＝ロマーニャ州とは＞

エミリア＝ロマーニャ州のロマーニャ地域は「第三のイタリア」（北でも南でもなく中小企業や職人による伝統工芸が盛んな地域）中心部、非常に豊かで農業だけでなく食品加工業が盛んなところ。工業、特に精密機械やハイテク産業も、ウェルネス産業、伝統的にはテルメ、最近ではジム施設やシステムも。またヨーロッパ最古のボローニャ大学が近くにあたり、組合活動の発祥の地であったり、豊かな研究対象があるのも魅力のひとつです。

場所はイタリアの北東部、アドリア海から南側には山脈、中心部は平地でとても豊かな土地になっています。

イタリアの中でも地理的表示“原産地呼称”、日本ではいわゆる地域ブランドと言いつ換えることができますが、ヨーロッパの中でもこの原産地呼称がもっとも多い地域。それだけ食文化が豊かな地域だということになります。ハム・オリーブオイル・チーズなど沢山あります。



<定義・経緯・特徴・現状>

アグリトゥリズモとはどんなものなのか？もともとの定義は、農業生産、農耕・畜産を主たる生業とする農業従事者、もしくは農業事業経営者が、宿泊や飲食などの施設を副次的に営むもの。日本的に言えば6次産業化ということになります。1次産業をやりながらそれを活かして6次産業化していくこと。

これが1970年代末ごろからヨーロッパではいろいろな国で盛んになりました。当初はイギリス、ドイツ、オランダなどでしたが80年代になってイタリアでも盛んになってきました。これをうけて、1985年730号法が制定されます。

大事なことはホテル業だけをやっている民宿はアグリトゥリズモにはなれないとい

う制約があることです。あくまでも自分たちが生産活動をおこなっている、それに加え宿泊や飲食、最近ではリクリエーション、スポーツ、地域の文化活動にのりだす、教育農場などもこれに含まれるようになってきました。

実態にあわせて法改正も何回も行われ州法によるルール基準や評価実態に合わせた法改正が、林業や漁業への拡大や教育目的の追加など進められてきました。飲食の提供がない日中の教育目的での教育ファームも、アグリトゥリズモに入ってきています。

イタリアでは現在全国に約25,000軒の登録があります。家族経営などの零細が圧倒的に多く、子どもが成長し余った部屋を改造してお客さまが宿泊するなどのイメージ、1軒の規模は小さく平均10ベッド程度です。また、私たちが行くような20人程度泊まれ

るところもあります。

顧客層は比較的若いのが特徴、30代が3割位、続いて40代、20代となっています。日本では比較的年齢が高い層が多いというイメージがありますが、イタリアではそうはなっていません。家族での滞在が6割、三世代と一緒に滞在するのも比較的多いです。

イタリアの場合スローフードの発想に影響を受けた方が多く、都市部の知識人層やIT関係者のような高度プロフェSSIONALの方があえて選んでいくという特色があります。その結果顧客層は高学歴、リピーターも多いようです。

<コロナ禍で満員御礼>

コロナ禍で、ひとことで表すと「満員御礼」という状態が、一昨年より続いています。厳しいロックダウンが行われた影響もあり“都会の狭い一室でステイホームするよりいい”と、家族や夫婦で長期滞在する。空気が良く、換気も問題なく、山道の散歩や散策も自由に出来る。警察官にとがめられることもない。安心・安全が売りになっています。健康的な食生活で免疫力もつきそう、アウトドアのアクティビティは問題なく楽しめる、ということまでどこもいっぱいです。

ワーケーションの一つの形としても定着、インターネットさえあればどこでも仕事ができるということ、実際に私たちが研修を行ったアグリトゥリズムモではドイツからきた若いご夫婦が3か月くらい住ん

でいたというケースもありました。かなりヨーロッパの中ではアグリトゥリズムモの関心度が高まっています。別荘よりも手軽、メンテナンスなども不要、家族や夫婦単位での日常生活が保てる、仲間と一緒に楽しむことも可能、などいろいろな楽しみ方があります。

<『イタリア料理大全—厨房の学とよい食の術』なぜ本書の翻訳を志したのか>

これは1891年に初版がでた非常に古い本、未だに世界中で売れ続けている。イタリアでは聖書の次に各家庭に必ずある本です。ペレグリーノ・アルトゥージ著の超ロング&ベストセラー。なぜ、行政学者が料理の本を訳したのか？と皆にいられます。

20年近くローマ・ニャ地域に行くようになり、その中にある小さな町フォルリンポポリ市、アルトゥージの生誕の地に訪れるようになりました。本の存在は30年近く前から知っていて、いつかは日本語訳をやってみたいと思っていました。

それが2007年になってフォルリンポポリ市に「アルトゥージの家」という体験型の博物館が創設されて、その関係から私に翻訳をさせてほしいとお願いをし、アルトゥージの家財団のお墨付きの上でお約束をいただいたわけです。

ポルトガル語、スペイン語、フランス語、ロシア語、ドイツ語、ポーランド語など多くの言語に訳されていたのに、日本語訳はありませんでした。日本のイタリア料理および日本人イタリア料理シェフの水準は世界一です。イタリアのいろいろなコンテストでも優勝される日本人シェフが多く、日本でもイタリア料理はどこでも食べられる。なのに、翻訳がなかった。イタリア料理業界



の方に翻訳待望論があったのです。

日本人の食への関心の高さ、単に食べればいいというのではなくその背景にある文化や歴史・風俗を追求するのが日本人でもあり、きっと日本に求められる本だな、となんとかおぼろに感じていました。

実はこの本は料理人ではない方が書かれていることもあって、レシピの間で脱線します。全然関係ないような地元の名士の話だったり、ちょっとした伝統やいわれが入っていて、その脱線がどこか行ってしまうようなのがとても面白い。作者はもともと若い時から文学者になりたいと思っていたようです。ダンテの引用などもふんだんに出てきて、そういった物語としての面白さも私は注目していました。実は翻訳は非常に難しく、宗教の話から文学の話、レシピはもちろんですが、彼の教養の範囲があまりにも広くそれについていくのが大変でした。

日本でもう一つ重要ななと思ったのが、作者がこの本を書き始めたのが70歳、91歳で亡くなる時まで毎年校正されて再販されていた。いってみれば高齢者の星とも言える著者の人物像の興味深さにあります。

私たちのように現代の制度を研究する研究者は、その時にインパクトのある論文や研究成果を出せても、10年、20年も経ってしまうといろいろなことが陳腐化する。イタリア研究を永年やってきて日本のイタリア研究史上に、例えば50年後に残るような仕事というふうに考えると、自分の仕事は誰かの土台にはなるかもしれないが50年後には残らないだろうと思い、何かやりたかった。日本のイタリア研究史上に名前が残る仕事がしたかったので、嬉しく思っています。

<本書の特徴と意義>

この本は自費出版として世に出ました。



アルトウージ氏の住所が書かれていたのが、当時は読者が感想やレシピを本人に送っていたそうです。重版される度にレシピが増加していく、現在でいえばブロガーが読者との協働によって制作したような書籍です。

当時のトスカナ方言で書かれており、イタリア語の共通言語がない時代にアレッサンドロ・マンゾーニの『いいなづけ』と同じように教養人が学んでいたいいわゆるトスカナ方言で書くことでイタリア語として統一をしたいという高尚な目的をもっていたともいわれています。

もう一つ特徴は、フランス料理が当時はイタリアでも高級料理として珍重されていた中で、家庭料理に基を発するイタリア料理というのも体系化しており、初めてまとめた料理本となっています。イタリアの料理本というと中世、もっと古いローマ時代に有名な書籍がいくつかありますが、現代イタリア料理という意味ではこの本が基になっています。

イタリア料理はパスタが有名、「ミネストラ」すなわちプリモ・ピアット、パスタをメインディッシュの前に食べるという食べ方を定着させた、或いは定着することを体系

付けたのもこの本が初めて。パスタというのは主菜の付け合わせであるなどマイナーな位置づけだったものを、彼がはじめて、イタリア料理の基礎として作ったといっても過言ではありません。

なぜペッレグリーノ・アルトゥージが料理本を作ったのか？イタリア料理のアイデンティティを通じることで、イタリア統一を政治ではなくて台所でやりたいというのが彼の思いでした。トスカナ方言というのは庶民から高尚なイタリア語と思われていたもの、それによってどこの地域でも通じるようなレシピを語ることが結果的にはイタリア語もレシピとともに標準語として厨房に入っていき、つまり家庭に入っていくということだったのです。それにも私は非常に感動しました。

＜アルトゥージとフォルリンポポリ＞

1820年8月4日、彼はフォルリンポポリの豊かな商家に生まれました。13人兄弟姉妹のうち唯一の男児。商人の仕事をする中で各地をまわって、そのうちにフィレンツェに移住し、食に関心を持つようになります。当時としては珍しい独身でした。ユダヤ

人コミュニティとも交流してユダヤ料理なども紹介、今でいえばとても好奇心があるダイバーシティなどを体現したような人で人物像もとても魅力的です。

フォルリンポポリ市はローマニャ地方に位置する地方自治体、現在の人口およそ14,000人。ローマ帝国期以前から拓けた農業地域で、東に25kmでチェルヴィア、そしてアドリア海、南に35kmでアペニン山脈の国立森林公園に達する環境から新鮮な野菜や果物、海の幸・山の幸もいずれもが食卓にあがります。

都市と農村の物理的、精神的な距離が近く、豊かな農産物に恵まれてきたのみならず、農業は常に都市の重要な経済の一部であり続けてきました。小さなまちですがアルトゥージをひとつの資源とし、かつ地元にも昔からある食材を武器に“食のまち”として非常に成功しています。

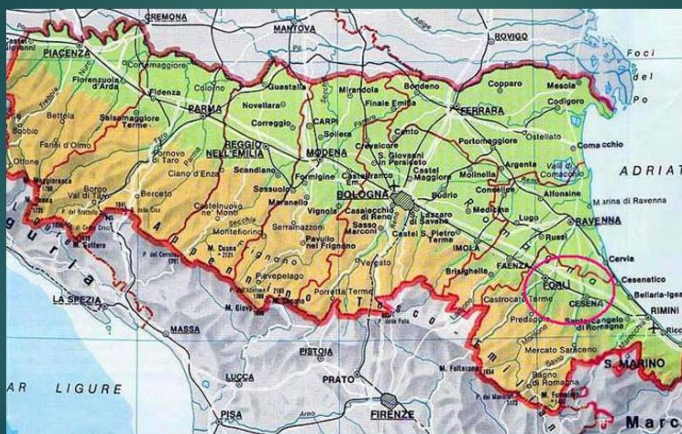
＜アグリトウリズム・オンライン研修＞

毎年学生を連れて現地に行っていました。コロナの影響で昨年と今年はオンラインで研修を行っています。例えば、日本料理（和食）と同じように無形文化財に登録さ

れている“地中海式ダイエット”の代表格であるイタリア料理は、それがいつどのようにして確立したのか？その確立にかなり力を与えたのがアルトゥージの本ということにもなるので、このような勉強をしようというのが目的です。

前半は座学、インタビュー、そのあと一息入れた後クッキングスクールをラ

エミリア＝ローマニャ州とフォルリンポポリ市



イブ配信で見ただきながら実際に皆さんもご自宅で作ってくださいという趣旨でやっています。なかなか上手くいきました。男子学生は誰かの下宿に集まりみんなで作ったり、実家にいる学生は母親と一緒に作ったりと、和気あいあいとやって、そのあとの懇談はビデオオンで双方でワインを飲みながら楽しくおしゃべりしてという具合です。希望者にはワインや食材を事前に有料で送付し、気分をあげてもらいました。

お料理は毎日ひとつ、ペッレグリーノ・アルトゥージ著『イタリア料理大全—厨房の学とよい食の術』のレシピから前菜、パスタ、メイン、付け合わせ、デザートというバリエーションを実施。女子で凝った方は相当事前に練習してくる方もいて良かったと思っています。今年は、日本でいうと出汁を取るというのも、あえて最初の数日に入れてみようかと考えています。

ご希望の方はぜひご参加ください。

【質疑】

●は感想・質問

【 】は居住地

○は工藤さんの答え

●どういう方がメインで引っ張って法整備が進められ、うまくいったのか。もうひとつ、北イタリアに行ったとき英語が通じなかったのが印象的だった。【岡山県】

○85年の前でもアグリトゥリズムは沢山存在した。法律がないことで実態にひらきがあった。ちゃんと考えてやっている人もいれば、いい加減な商売をやっている人もいた。心あるアグリトゥリズムのオーナーが立ち上がったのが出発。私たちが行

っている農場主は起草のときに関わった人のひとり。イタリアでは同業者組合がいくつかあり共に法律化を推し進めた。

農業組合を母体にした組合、中小の手工業者を母体にした組合など性格は違うが、それらが法律化をすることで自分たちの利害を守ると同時に新しく心ある活動に参入しようとする人たちがわかりやすいような評価基準、目標を作る必要があるということ考えたのがはじまりとなった。

英語はあまり通じないが、日本とあまり変わらない。イタリア語が流暢でなくても意思の疎通くらいはできる。最近アグリトゥリズムは若い経営者が増えているので30代40代の方のほとんどは英語を話す、ホームページも多言語化している。

●2018年に12日～13日間学生さんに交じり女性4人で参加させていただいた。面白くてその旅に没入した。今日あらためてお話を聞いてとても意味があることを知り、なかなか経験できないことをしてきたのだと思った。コロナ禍でも自由にやられているのか？

もうひとつ、工藤先生の案内でエミリア＝ローマニアでは5～6つのまちを訪ねた。乗馬、温泉など広域連携し、お互い交流して農泊を活性化している。なぜ広域連携ができるのか？【東京都】
○イタリアでは州ごとに非常事態宣言が出ている。赤・オレンジ・黄色・白で分けている、赤が一番厳しい、白はほとんど自由、オレンジは自分の州からほかの州には出てはいけない。それが発出している間の移動はできない。できる移動は仕事上の緊急を要する、あるいは健康上の理由があるなどで観光での移動はできない。自分の別荘に行くことも出来ないのが現状。満員御礼のときがあるというのは、自分の住んでいる州やエミリア＝ローマニア州が黄色もしくは白のときのみ。

ただし、国外から来られる方は直行してしまえばあまり問題がない。つまり国と国の間の移動は今禁止されていないし、一番ひどかった時もヨーロッパで、実は自分の国の中で移動がしにくい人

は他国へ行ってそこで滞在する人が多かった。自家用車で移動するので、移動にも問題がない。

圧倒的には近隣の大都市から移動、エミリア＝ロマーニャ州であればボローニャ、ラヴェンナのようなその地域の中では比較的大きな地域から同じ地域の田舎に移動する。車でせいぜい30分から最大でも1時間くらいの圏域の方が農泊に訪れワークショップをしているのが実態。

もう一つの問いについて、結論から申し上げるとイタリアでもほとんどの地域は日本と同じように自治体単位、或いはもっとひどいところはそれぞれの利害で隣といがみ合っている。私たちがこの土地に落ち着いたのは私の人脈でもあるが、イタリアの中でも珍しく例外的に地域におけるネットワークが発達していて、それで広域連携が実現している地域だからということになる。

単体だととても優れている農泊でも地域資源と連携できていないのでお客様が多くなってしまおうと対応できない、アクティビティもやりたいものが自由にできないということもある。足をのばせばこういうところがあるのにという場合でも、そこは仲が悪いからダメ、などが日常茶飯事。

これだけの広域連携がうまくいっているのは、一つには私たちが行っている農場の特色であり、エミリア＝ロマーニャの特色である地域の協働が発達しているとか、昔から協同組合がさかんな地域であった地域、互助の発想が根付いている地域だからと考える。

●20人規模の研修性が地域に来てくれること自体が地域の人たちにとってもいいこと、地域の支えにもなると思う。【奈良県】

●日本語でいう限界集落や廃村に近くなっているようなところはあるのか？「アルベルゴ・ディフーズ」という形式での地域全体をひとつのホテルとしてとらえる、新しい形態のツーリズムが生まれているというのも教えてほしい。【長野県】

○空気が綺麗なことを資源として州が認定しているイタリア、コロナ禍ではそれが大きな資源とな

っている。イタリアも限界集落にあたる地域がある。ボルゴという地域、山岳中山間地域の自然の要塞で丘陵地帯に村ができるというもの。かつては色々なサービスがあったが人が住まなくなるとサービスが減ってしまい、結果として生活が続けなくなるといことは全国で見られる。

しかし、小さくてもキラリと光る活動がイタリアでも見られる。中世からの素晴らしい石づくりの建物を売却し、その代わりメンテナンスやそこに住まうということを経営付け、週末の家としてアグリトゥリズムをやってもいいということを進める自治体が増えている。若い人向きに、また学生寮など、住まうような空間として改造して安価に提供し、近くの大学と連携することで学バスをだして学生を誘致する。結果、地元の高齢者と若い方との交流が生まれうまくいっている事例があり、起業・移住などもあり、少なくとも人が存続していくためのサービスが生まれたりしている。

「アルベルゴ・ディフーズ」は最近使われている手法。アグリトゥリズムの場合は人が泊まる空間、食を提供する空間、台所、いろいろな機能をそろえなければいけないが、「アルベルゴ・ディフーズ」は一棟貸しなどをやりながら何処かにレセプション機能をもたせ、宿泊者はまた別のところで食べるなど地域全体を使う手法。鍵の貸し出しだけ、カフェとして朝ごはん提供だけ、寝る空間の提供だけなど、いろいろな人が自分のできる範囲でいろいろなことを提供し、そのネットワーク全体がお客様をもてなすことになる。若い人でも参入しやすい。

●1985年の法律化、イタリア政府が農家振興政策でやったと思っていたが組合が業法を守るのが意外だった。すでに40年くらい経つが、法律の位置づけに変化は？またアグリトゥリズム研修で参加者の意識の変化はあったか？【神奈川県】
○彼らが考えたのは自分たちの水準・基準を明確化することで自分たちの活動を保護するというのを目的とした。当初は農業・農業従事者だった

のが農業法人でもよくなったり、畜産・農業だけだったのが、林業・漁業が加わったりというように法律改正を重ねている。基本法なので詳細の内容は変わっていないが、評価・活動が問題ないかなどは州が定期的に見直しを行っている。州によって独自色がかなりでている。新しい取り組みも随時入って法律の改正は進んでいる。

研修への参加者は平均して 20 名弱（学生は 10 数名）これまで 200~300 名近くが参加した。もともと行政学・公共政策のゼミなので将来リターン・I ターンで地元に戻る学生が多い。だいたい 2 年生から 3 年生にいくときに参加する学生が多く、将来の就職活動、自分の人生設計に相当影響を与えていると思う。地域の地方自治体に勤める学生、リターン・I ターンで地域に根差した活動をする学生、観光業を支える分野に進む学生も多いのでこのような経験が生きていると思う。

●イタリアと日本人は自然に対する意識、自然に親しむという気持ちが違うのでは。【静岡県】

○個人的にはイタリアも日本も自然を非常に愛している国民だと理解している。日本は木造でイタリアは石造り、自然に逆らった発想というのはないように感じる。スローフードで大事にされる価値観のうち“生産物を食べるだけでなく、生産者がどのように作っているか、生産者が何を考えて作っているかを想いおこしながら一緒に食べる”ということがある。これは日本人的な発想。“想うことで他人を思いやりましょう。食だけでなく食のうしろにある行事、伝統、文化、を重要視しましょう”というの。

食・自然・農業に関する国民の対応の仕方は日本とイタリアは近い。

●日本とは働き方の違いがあるだろう。コテージ・テントの管理をしている

が最近人気が出ている。【三重県】

○フランスを例外としてヨーロッパ全体では休みは短くなる傾向がある。アグリトゥリズムが人気なのは自宅から車で 30 分から 1 時間程度の移動で週末に泊まりやすい。実際にはイタリアのアグリトゥリズムはかつては 1~2 週間単位で泊まる方が多かったが昨今では週末の 2~3 泊程度となっている。これまでは日本とヨーロッパの働き方の違いや休みの違いということがクローズアップされたが、最近ではヨーロッパもなかなか豊かな休みをとれるわけではない。そのなかで、地元の近くで気分転換をするのにアグリトゥリズムは良いのだと思う。

キャンプ、グランピングなどコロナのちょっと前から流行っていた。アウトドアだと密にならない、安心感があるなどでコロナ禍でも注目された。もしかすると若い人たちのお休みの過ごし方として、日本で定着していくのではないかなと思う。

終了時間後も工藤さんとのお話は尽きない「さろん」となりました。皆が読みたくなってしまった『イタリア料理大全—厨房の学とよい食の術』は、個人で買うにはなかなか高価な本です。地域の図書館に購入リクエストするといい、と工藤さんからアドバイスいただきました。確かに図書館に一冊あるといい本だと思います。

(まとめ 事務局：小松崎いずみ・野口智子)

