

イタリア・Report アグリツーリズモ

今、イタリアで取り組みが進んでいるアグリツーリズモ。地域に根ざした農業生産をしながら、食品加工、宿泊施設の運営、観光客に向けて農業体験などを提供することを言う。日本でも注目が高まるアグリツーリズモの実際をフードコーディネーターの金丸知弘がレポートする。取材・文/金丸知弘

アグリツーリズモとは？

アグリツーリズモとは農家が宿泊施設の運営、観光客の受け入れ、飲食店営業、食品加工、農業体験、文化活動等を総合的に行う法で定められた営業形態の1つである。多くのアグリツーリズモは宿泊施設を経営しているが、食品加工や飲食店営業だけを中心に行う場合もある。

日本ではよく農家民泊と混同されたり、副業もしくは兼業と呼ばれたりするが大きく異なる。当然ながら農業よりも宿泊業のほうが短時間で多くの収入を得られる。地域に根ざした地域の生産品を確実に確保するため、1985年に730号法（アグリツーリズモ法）が作られた。これにより全体の収入の51%以上は農業生産品によって得なければならないと法で制定された。

また、日本の場合、個人事業主でも農業生産品を売って収益を得ることはできるが、イタリアでは農家も含めアグリツーリズモも農家法人化する必要がある、法人でない農業で利益は一切出してはならない。これは農業経営者や、定期・不定期社員等、農業労働者として年金・保険制度、労働補

償を受けるためである。さらにアグリツーリズモの経営では、宿泊客を泊め、食事を提供する、客を受け入れる際に保険や補償も必要となるため、それらの補償を受けるためでもある。

アグリツーリズモを新しく始めるためには州に申請を出す必要がある。申請をもらい、その後経営を始めたなら市役所が管理を行うので、許可が降りた後は市に申請しなればならない。そして2年に1度州が下部の団体、県やムーネ（日本でいう市町村のこと）を経由して経営状態の検査を行う。2006年には96号法として改正され、それまで州政府に登録しなければならなかった手続きを簡便化し、ムーネへの届け出だけで済むようにした。

さらに観光面や食材の規定が厳しくなり、食材は地元のものだけとの決まりができた。また、1年に1〜2回程保健所から抜き打ちの調査が入り、冷蔵庫のなかや貯蔵庫の確認など、衛生面はもちろん食材の原産地調査などが行われる。検査で51%以上の収入を農業で得られていなかった場合や地元食材が使われていなかった場合などは、アグリツーリズモの経営ができなくなる。



クゼルコリの街の中心部。古城と教会を中心に作られ石垣で囲われている。



設立者のファウスト氏と、太陽光から得られるエネルギーで動く百葉箱。

4人家族で 年間70万ユーロの収益

イタリア北東部エミリア・ロマーニャ州フォルリ・チエゼーナ県クゼルコリ。人口1200人、標高210mに位置する、小さな古城に囲まれたこの小さな町から少しい車で移動し、有機栽培農家ファッジョーリ農場の設立者ファッジョーリファウスト氏（68歳）のもとを訪ねた。

ファッジョーリ農場の建物は木造の骨組みに、石壁と瓦屋根で造られており、周囲の1帯には見渡す限り牧草やブドウ畑が続いている。

宿泊施設はどの部屋も2人以上泊まれる広い空間で、シャワー、トイレ、テレビ、クローゼット、テーブル、椅子等が置いてある。平均宿泊数は4日以上だが1ヵ月泊まる人も多いため、キッチン付きの部屋も存在する。

従業員は家族4人とパートスタッフが6人の合計10人。形式的には創業者のファウスト氏は引退し、研修受け入れや講師、送迎などを担当し、従業員として働いている。そのため経営はファウスト氏の娘が行って

いる。奥さんのミラ氏が施設の清掃や食事の提供などを行い、ミラ氏のサポートと農耕地の管理をパート従業員が担っている。

年間の収益は約70万ユーロ（取材時2014年11月19日のレートで約1億360万円）。ちなみにイタリアの平均月収はローマで19万2000円。手取りにして14万円だ。都市部のローマの年収で平均160万円くらいという（出典…プレジデント07年12月号）。全体の人口わずか1200人の地域の山間地で70万ユーロの収益を出せる農家はなかなかいないだろう。

全体の所有地の広さは30ha。15haは農耕





農場から車でほど近いところにあるラヴィジオーロチーズ農家。



地元の伝統的な、Trapoggio (トラポッジオ) という豆腐のようなチーズの製作体験。

地に向かない森林。10 haは農耕地。そして残りの5 haに生活空間や宿泊施設がある。農作物は少量多品種で様々な物を作っている。イタリア農家は少量多品種が一般的で、葉野菜類、ハーブ類、根菜類、果物類、穀物類など20種程を扱う。生産された青果はお客に食事として提供される他、ジャムやお酒などに加工され、お土産として販売し、地元のマルシェやイベントにも出されている。

アグリツーリズムを支える 様々な援助

アグリツーリズムを始めるにあたって、今はEUの補助金が出ている。若い人が新規就農を実現させるためには、まず農業活動を充実させなくてはいけない。そのため約4万ユーロがEUから支給される。その後、農業をある程度充実させ、アグリツーリズムを行うとなった場合、自分の投資額、事業計画に対して40%に当たる部分をカバーしてくれる。

EUの基金を受ける1つの受け皿の組織として、この地域には地域発展公社という

団体がある。これは行政と民間が共同で参加しているもので、ファウスト氏達のような起業家も会員として参加している。EUの資金援助は2014年から2020年とかなり長いスパンで計画を作るので、それに合う形で新たにアグリツーリズムを始めたい人は、個人的に何の分野にどれくらい投資するのかということとその公社の場で明確にしておく必要がある。

そのことによって行政機関も、起業家の人がそれぞれ何をやって、どういうところに何を貢献するのかということが把握できるといふわけだ。そういう意味では全体として無駄のない計画作りができる。こういった話し合いの場がたくさん作られている。また、アグリツーリズムに新たに参加する、参加したいという人のために、州がその人に合った様々な研修のコースを提供するサポートシステムもあり、主に農業活動が忙しくない冬の時期に実地している。最終的に州の試験があり、これに受かって資格をとらなくてはならない。ファウスト氏自身も冬の時期になると州の様々な地域で行われている研修に講師として参加している。

電力は全て自家発電で 売電も行う

ファッジヨリー農場では、風力発電と太陽光発電を利用しており、農場や自宅、民泊で必要になるエネルギーは全て自給自足で賄われている。太陽光パネルが60基。風力が1基。それと別に温水を作るための太陽光パネルがあり、年間約8万2000kw発電している。一般の一世帯当たりの年間電力消費量は約5500kwとされているので、約15年分の電力を1年間で作っているということになる。

現在、再生可能エネルギーの設備を取り入れる場合、EU、州、国から購入額の一



ファウスト氏のところでは、風力発電と太陽光発電を利用して、農場や自宅、民泊で必要になるエネルギーは全て自給自足で賄われている。太陽光パネルが60基。風力が1基ある。

部が補助され、合計3分の1の資金が補助される。ただし補助を受けて設備を建設した場合売電はできない。ファウスト氏は2005年にこの制度を利用して太陽光発電を増やした。EUと州の援助を得て建設した設備から得られるエネルギーをすべて自分の家や設備に充て、元々あった設備から得られる余剰発電はすべてエネルギーというイタリアの発電所の売電に回している。これで2〜3年を目処にして設備にかかった

費用は償却できるとのことだった。

今回行ってわかったことは、日本ではアグリツーリズムを農家民宿と捉え、農家が副業で民宿をやっている、もしくは農家が兼業で民宿やレストランを営業していると思われるが、アグリツーリズムの業種は農業でも飲食業でもない。飲食、農業文化教育、農業体験、スポーツ、宿泊、観光、農業、接客、食育などそれらすべてを複合的に提供する新たな業種、それがアグリツーリズム業なのだ。日本ではできないようにも感じるが、そんなことはない。イタリアは日本よりも国土が狭く、人口も半分以上、日本のように高齢化社会が進み、農業者所得も低い。そんな日本と変わらないような山村の地域でこうやってアグリツーリズムを成功させているのだ。

現在イタリア全土に1万9700のアグリツーリズムがあり、ベッド数は19万7000床、年間271万人が利用し、経済規模は年間110億ユーロといわれ、最も多いトスカーナ州、トレンティーノ・ロアルト・アディジェ州、ウンブリア州では観光客全体の8〜20%がアグリツーリズムに泊まっている。



ファッジヨリー農場の近隣の畑。大きなソーラーパネルが広がる。

現地の食材で作られた料理

料理は全てファウスト氏の奥さんが作っており、家庭料理や郷土料理を出してくれる。野菜を甘酸っぱく炒めたソースとウサギの肉がおいしい1皿（写真左上）。デザートはフランボワーズのソースが入ったティラミス（写真左下）。



素朴な味わいのスープ（写真右上）と、バターで炒めたインゲンに鳥肉を炒めたもの（写真右下）。野菜はファッジョーリ農場で栽培されたものを中心に使っている。

INADA

搭載型マニアスプレッダー

堆肥散布機 MS-500



最大積載能力 500kg

- 軽トラック搭載
- オールステンレス製
- 無段変速ベルトコンベア方式
- なでおろし均一散布



株式会社イナダ

〒769-1502 香川県三豊市豊中町笠田3915-3
 ● 営業本部/TEL0875-62-5858 (代) FAX0875-62-5898
 ● 関東支店 ● 大阪支店 ● 仙台支店

E-mail info@inadainc.co.jp
 URL <http://www.inadainc.co.jp>