

スローフードの運動に地域とのつながりを探る ～イタリア・ブラ市

イタリアのスローフード協会国際本部があるピエモンテ州ブラ市を再訪した。ブラはトリノから車で1時間半。人口約2万8,000人。ローマ時代からの歴史がある町で、古くからの建造物が今もほとんどが現役で使われている。周辺は農業地帯があり、トリノのベッドタウンとしても知られる。



コーディネート・通訳：中野美季
コーディネート協力：岡崎啓子 (Eataly Japan)

今回のおもな目的は、NPOスローフード協会と市の行政活動や地域との連携がどうなっているのかを改めて見てこようというものだった。

というのも、何度かスローフード協会の活動や催しを訪れるなかで、周辺の農業、宿泊した農家の施設（アグリツーリズム＝日本ではグリーン・ツーリズム）、ワイナリー、加工特産品、町の景観、学校教育、農業政策、市と連携した食のイベントといったものが、密接に連携したなかで進められていたからだ。

たとえば、以前訪ねたブラから北東30kmにある農村地帯のカナーレのブドウ農家では、生産だけでなくワインの醸造、瓶詰めを行い直売をしていた。付加価値の高い加工品の生産である。

この農家のワインは、スローフード協会の手でワインガイドブック『ヴィーニ・ディ・イタリア』（ガンベロ・ロッソ社との共同出版）に取り上げられ、世界に知らしめられる。また、ガイドブックに取

り上げられることで、バイヤーの取引につながったり、スローフードの大きなイベントのワインのコーナーでも紹介されたりする。おかげで多くの人が訪ねてくるようになり、ワインは世界に売れていくこととなったという。

発行部数は18万部。今では日本のイタリア料理店でさえ常備されているほどだ。年度版で出され、本には広告も入り、この出版の収益は、スローフードのNPO活動に投資されるというシステム。資金の一部は、農家の訪問や調査、農家の特産品のコンサルタントなどにも使われている。

時勢が生み出したスローフードの運動

これらの農業の新しい動きはWTO（世界貿易機関）やEUの農業政策に密接にかかわっている。さまざまな農産物が国際的に行き交うなかで、これまでの農産物の価格支持では農業を支えきれな



ブラの市役所。1400年代の役場が現役で使われている。スローフード協会とは奇数年ごとに町そのものを使ったチーズのイベントを開催している。チーズ生産者が集まり、さまざまなチーズの生産、加工、味わいとワインとをあわせる50近くのワークショップ(参加型講座)が開かれる



バローロのワインを土壌条件や品種から説明する州政府の担当員



スローフード協会の看板



ブラから20分ほどにあるワインで最も有名なバローロ村のブドウ農村地帯。中央に大きく見えるのが州立の古い城を使った農家のワインを宣伝するためのエノテカ(ワインを集めた場所)



州立のエノテカ内部。1982年に設立。180の生産者のワインを宣伝。農家のワイナリーに直接行き、宿泊するツーリズムへの連携にもなっている



1920年からあるチーズの熟成工房を市内で唯一経営するフィオレンツォ・ジョリット氏と氏の工房に3年前から設置されたテスティングルーム。ワインの相性とチーズの特性を、歴史、背景、加工法、味わい、香りなどを学んで試食する。参加費15ユーロ。この手法はスローフードのイベントでは、食材を学ぶ手法として広く使われるようになった

い、また補助金の扱いには対外的な非難もある。だが、新たな農業政策を生み出さないと地域は疲弊してしまう。そんななか、スローフードの運動は、農業への直接支払いや、環境に配慮する農業の推進、農産物の特産品化やアグリツーリズムなど、新たな地域提案をすることに対して、間接的に地域に経済支援をするというものだ。

さらにグローバリゼーションのなかで、さまざまな農産物がイタリアにも入り、伝統的な地域の農産物が失われつつある。それらを守り、地域につながる経済活動を生み出すことが行われてきた。それらの流れは今の日本の地産地消活動と同じだ。また、学校教育においても食文化が見直されており、これも日本の食育基本法とつながっている。

NPOスローフード協会は、つまりイタリアの新たな農業政策の動きや、伝統的な農産物や加工品の見直しという機運があるなかで、時代に沿った活動をはじめたのである。それも地域の農業や食文化に注目して、ローカルなものを国際的な動きへと押し上げたのである。

持続可能な農業や地域の食を通じた文化の再評価とそれらを世に知らしめる出版活動、食の祭典や世界の農業生産者会議の開催などといった食文化のプロモーション活動という範疇からさらに広がり、大学運営、町づくりへの政策提言にまで踏



スローフード協会の出版物。右から初期に作製された『ランゲ地方の偉大なブドウ畑』、中央が1991年から毎年出版され、8万部を出すオーストリアのレストランガイド。左は毎年18万部が発行されるワインのガイド

昔のチーズづくりの道具。小学生を迎え入れてチーズの歴史や作り方を紹介する食育にも協力している。ジョリット氏はトリノと東京代官山にできたスローフード協会がコンサルタントをしたマーケット「イーター」のチーズの責任者でもある



みこんで、その活動はとどまることを知らない。今や世界に広がる国際運動として展開されている。

出版などで食文化を世界に伝える

スローフード協会はブラ市に事務局があり、専従者120人を抱えるイタリア最大の食関連のNPOである。しかも組織内には経済的な基盤を生み出す25人の出版部、20人のコンサルタント部の別会社があり、スローフードと密接にかかわり、多大な利益を生み出し、それがNPO活動の従事者の雇用と新しい活動の投資を生んでいる。加えて、イタリア国内で3万5,000人の会員組織があり、その会費収入も大きな運営資金として活用されているばかりでなく、会の支部活動を通して地域に広がりをもたらしている。

日本もNPOと連携した行政政策がうたわれているが、このような緻密な戦略をもって地域と連携した動きをしている例は、ちょっとみあたらない。

スローフードの運動で最も関心をもったのは、食文化を知らしめるための出版活動と食材の歴史や背景や加工法などを知って、味わいまで学ぶ食覚のワークショップだ。

出版物はイタリアのチーズ、ワイン、サラミなどの基本的な食材、料理店、食の教育などが紹介



スローフード協会のある通り。町並みは1960年代から景観保護運動が始まり、古い町並みを残す条例が生まれた。98年、スローフード協会会長のカルロ・ベトリーニ氏から、環境にやさしく持続性のある町、伝統的な農業を大切にする町づくりのプラン「チッタ・スロー（ゆっくりした市）」が発案され、共感したブラ市の市長たちの働きで、イタリア全土50の市が、現在、暮らしやすい町づくりをめざして動きはじめている

された100点以上の書籍がある。それらの伝統的な食のガイドブックが、広く手づくりの食を知らしめ、地域に経済を生み出す原点になっている。

そのなかのひとつ、オステリアのレストランガイドは、その典型だろう。オステリアとは、店主がいる店という意味で、自ら料理を出す地域の料理店のこと。日本の農家レストランに近いだろう。

支部組織の会員が地域の食材を使う良心的な店を推薦し、それをガイドブックに掲載する。いわば大衆版の『ミシュラン』。地域の優れたワインや伝統的なチーズを使っているところは、そのマークも記されている。

オステリアは、郊外の目立った看板もないところにあったりするが、それでもガイドブックのおかげと、窓に貼られたスローフード協会が贈った優れた店の認証マークのカタツムリのシールを目印に、全国から、ときにはわれわれのような外国からの客も農村に引き寄せている。

地域経済を創出する

このようにスローフードの運動は、地域と連携し経済を生み出す一助となっている。

チーズの加工業者やワイナリーなどの人たち何人かに尋ねてみると、伝統的な食の文化を大切に



ブラ郊外のオステリア（農家レストラン）の内部。ここは宿泊もできる



ガイドブックに掲載された、おいしくて地域の食材を使った優れた店の認証マーク。イタリア全土で1,700店以上が選ばれている

して守ろうという動きは、地域や農家にも機運が高まっていて、それがスローフードの運動とうまくつながったということだった。

いちばん印象的だった言葉は、チーズの熟成工房フィオレンツォ・ジョリート氏のソムリエの話だった。それは、スローフード協会会長の著作『スローフード・バイブル』にも書かれているが、1970年代に起きたワインの水増しのためのメチルアルコール添加で死亡者も出した事故、いわば食品偽装事件。これがきっかけで良心的なワイン生産者まで大打撃を受けて、伝統的なワインづくりの再評価運動が広がったというのである。その運動のなかで、スローフードも活動を連携して始まったとのことだった。

参考文献：『スローフード・マニフェスト』石田雅芳、金丸弘美共著、木楽舎、2004年2月



金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などをてがける。総務省地域力創造アドバイザー。著書に『創造的な食育ワークショップ』（岩波書店）、『給食で育つ賢い子ども』（木楽舎）ほか多数。