

イタリア・スローフード

その後

金丸弘美

スローフードは、イタリアに本部を置くNPO法人の団体名であり、地域の農業や地域の特産物を中心にそのブランド化を行い、地域経済のシステムを作り上げた事業体である。

* * *

昨年十一月、北イタリアピエモンテ州にあるスローフード協会国際本部を再訪した。スローフードを訪ねるのは四度目となる。一度目はトリノで偶数年におこなわれている小さな生産者や加工業者を一堂に集めて大々的な展示会とプロモーションが行われる「サローネ・デル・グスト」。二度目は協会本部のあるブラ市で奇数年に開催されるチーズの生産者を集めた「チーズ」のイベントである。そして三度目は、トリノで二〇〇六年から行われるようになった持続的な農業を話し合うための世界生産者会議「テッラ・マードレ」である。

いずれも州政府、市からの援助、企業スポンサーを得て行われる。イベントは各地からの伝統的な農産物や加工品を集め展示即売がされ、マスコミやバイヤーも各国から集まる。観光局と連携し、歴史的建造物の観光、レストランでのダイナーなどの連携などがされて、観光事業にもつながり地域経済を生み出す周到な仕組みになっている。

何度か訪れるなかで、周辺の農業、宿泊ができる

農家の施設（アグリツーリズムモ||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、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るのが理解できた。EU諸国でイタリアがワインを筆頭に農産物加工品の輸出がダントツであるというのがすんなりうなずけた。

ブラ市の役場を訪ねたら「スローフードは非常に大きな存在。ブラの名前を世界に運んだ。ブラ市も協力して二年に一度チーズの展示会を町を開放して行っている。市も市民も巻き込まれて協力している（笑）。市はお金の面でも人材面でも貢献している。チーズのイベントは、前市長のブランコ・グイドさんと、スローフード協会会長のカルロ・ペトリニさんと、一緒にアイデアを出し合って生まれたんだよ」とのことだった。

ちなみにスローフード協会はブラ市内に事務局があり、専従者百二十名を抱えるイタリア最大の食関連のNPOである。組織内には経済的な基盤を生み出す二十五名の出版部、二十名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く。さらに加えてイタリア国内で三万五千名の会員組織があり、その会費収入も大きな運営資金として活用され、会の支部活動を通して地域に広がりをもたらしている。



出版物

もっとも関心を

もったのが出版部だ。書籍が百点以上も出ている。もともとスローフード協会の設立メンバーの中心がジャーナリストだったというから、得意の分野だったわけだ。これらの出版物が、イタリアの農業や加工品やレストランを紹介し、また学校の食育のテキストになり、伝統的な食文化をイタリア全土に広げ、ローカルなものからインターナショナルに押し上げたのである。さらに大きな利益を生み出し、その収益がさまざまな活動に再投資される仕組みになっている。しかもデザインが素晴らしい。

出版物のなかでも秀逸だと感心したのは、ワインのガイドブック「ヴィーニ・デ・イタリア」(ガンベロ・ロッソ社との共同出版)。これは毎年協会関係者のソムリエが厳選したワインが紹介される。これによつてイタリアのワインを世界に知らしめた。いまや日本のイタリア料理店でも常備されるほどに広がった。発行部数は毎年十八万部にもなる。

それと農村などに点在する郷土の料理を出してくれるレストランを紹介する「オステリア」だ。イタリア全土千七百店以上が紹介される。毎年八万部が出ている。この本の掲載はスローフード協会のメンバーがこっそり食べに行つてよければ推薦するという形になっていて、推奨店には協会のカタツムリのマークが店に贈られる。



スローフードの大学



大学のレストラン

EUでは小さな農家の経済を向上させるために農家に泊まるアグリツーリズムや農家のレストランなどを奨励しており、それらに補助金が出されている。また農村の景観を守ることや有機農業を始め環境を配慮した農業にも補助金が出ている。つまり間接的な補助をする事で農業の存続を支えているのだ。農村の景観が美しく、農家で泊まったり食事をする。それがスローフードのガイドで紹介されることで世界から人が食べにやってくる、観光につながり、農家の所得にも直結するという仕組みなのである。

さて協会のあるブラから二十分ほどのポレンツォのスローフードの大学を訪れた。校舎は一八三三年に建てられたカルロ・アベルト王が建てた広い中庭のある壮大なネオ・ゴシックの建築物。イタリア政府が管轄していたものを州政府の後押しで修復したという。大学、ホテル、レストランがある。この建築物を含む周辺が世界遺産になっている。

レストランは一ツ星のGUID、ホテルも広々として快適である。地下には、イタリア全土から集められたワインが並ぶ。

たびたび日本に来ていた大学理事のジャコモ・モヨリーさんに再会した。「食の国際大学を目指してここでは世界各国から人がきて会議をする。だからすべてが一流である必要があるんだ」という。大学では現場で農業の生産や流通などを学び、食のジャーナリストやプロデューサーを育てるといふ。学生は世界各国から集まり、すでに三百名が卒業した。そして現場で、スローフードの理念にそつた活動を始めている。それにしても大学運営までのりだし、教育分野まで広げたスローフードの壮大な構想と力にはただただ驚くばかりである。

かなまる・ひろみ 一九五二年佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト。食総合プロデューサー。総務省地域力創造アドバイザー。著書に「給食で育つ賢い子ども」「子どもに伝えたい本物の食」「本物を伝える日本のスローフード」など。日本ベンチクラブ環境委員。