

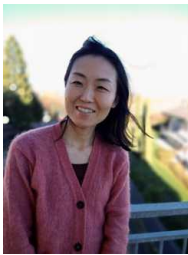
イタリア・アグリツーリズムを大々的に特集です。

岡崎啓子さんによる記事です。

●毎月、地域づくりの各地の活動を紹介しています。2024年12月号は、イタリアからのレポートです。
「エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議」より配信。<https://enekei.jp/>

【連載】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から⑬





～観光と都市との交流に大きく繋がるアグリツーリズム～ イタリアへ農村観光と食の連携を学ぶ
メルマガの2023年5・6月号での寄稿「岡崎啓子氏に聞く（イタリア・エミリア＝ロマーニャ州在住）
アグリツーリズムと再生エネルギー～イタリアからの現地レポート」①②～



岡崎さんが紹介されたアグリツーリズムの現地を訪ねようと2024年10月6日から16日までイタリアへでかけた。
岡崎さん家族が住んでいる北東部のエミリア＝ロマーニャ州と、そのお隣で、岡崎さんが卒業したスローフード食科学
大学がある北西部ピエモンテ州を訪ねた。

続きは<<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol241-5.html>>こちらからお読みください



<p>イル・コルニオロ 生業（ワイン+養蜂） レストラン・宿泊・乗馬体験</p> 	<p>～周辺的环境～</p>  <p>ボスコ・ジェローニの近くも流れるトレヴィピアル川。下流でボコ川に合流する。</p>	 <p>コルニオラ 生業（食肉用牛の飼育と販売） レストラン</p> <p>直売店兼レストランは近代的な内装で一見アグリツーリズムに見えないかもしれないが、畜産農家の優良ビジネスモデルとしても高い評価を得ている。</p>
<p>ボッカバーネ 生業（有機ワイン+野菜） レストラン</p> 	 	 

「月刊 NOSAI」(全国農業共済協会)2025 年1・2月号「食の農で高める地域の力」 連載42・43号
イタリア・アグリツーリズムの旅 その2 ・3イタリア共和国北西部ピエモンテ州クオーネ県アルド・サルトー
レ氏にお会いした。観光の振興に関わっている地元の名士。アルド氏から、これまでのアグリツーリズムの
流れと、食と文化と体験と景観を活かした細やかな取組がおこなれてきたことを話していただき、改めて、
農村観光の周到で丁寧な活動が行われてきたかを学ぶことができ、大きな収穫の1日となった。

コーディネーター・通訳:岡崎啓子さん



👉 全国農業共済協会 HP 右写真が岡崎啓子さん

これまでの掲載記事一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024>

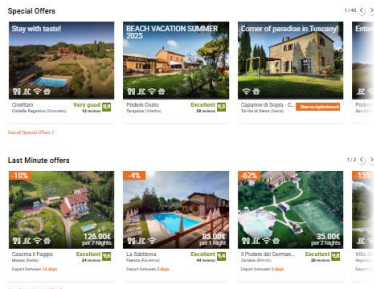
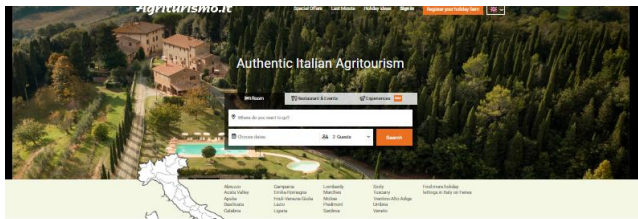


アルド・サルトーレ氏のアグリツーリズム(ピエモンテ州) インターシップ先になっている
[Home | Agriturismo a Santa Vittoria d'Alba \(CN\) | Valdispinso](#)



イタリア アグリツーリズムガイド

イタリアは全土のアグリツーリズムサイトがある。多言語対応 Agriturismo.it - Solo veri Agriturismi

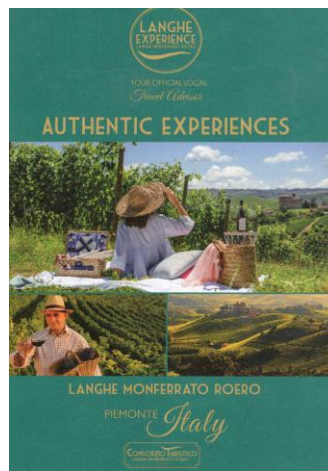


●アグリツーリズムの教科書がある。授業もあり受講し試験に合格しないと認可されない。(左)

[Agriturismo_multifunzionalità.pdf](#)

●体験プログラムが広域連携で作成されている(右)

[Authentic Experiences](#)



TRUFFLE TOUR AT SUNSET

●地域の食の知的財産(GI= Geographical(地理的)Indication(表示)と連動している

[Prodotti DOP e IGP in Emilia Romagna | Emilia Romagna Turismo](#)

Prodotti DOP e IGP in Emilia Romagna

Tutte le eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna

/ HOME / FOOD VALLEY



住宅生活産業総合情報誌
ハウジングトリビューン
2024.2.9 No.2
発行: 2024年1月

●住宅生活産業総合情報誌「ハウジングトリビューン」「田舎再生の現場から」連載65

2025年1号 1月号 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

イタリアへ北東部のエミリア＝ロマーニャ州フィオレンツォーラにあるアグリーツーツーリズム・パッティブエ (Agriturismo Battibue)を訪ねた。丘陵地にある。手入れされた庭園や樹木があり、周辺は田園地帯となっていて、緑も豊か。まるで公園のよう。農園内にレストランもある。泊まった部屋はダブルベッドがありベビーベッド付き。専用バスルームもある。家族で過ごせるよう配慮されている。全部で9室。ゆったりとした部屋が用意してある。<https://battibue.it/>



👉 バックナンバー

<https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/>

連載66「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」

「17年ぶりにスローフード食科学大学を再訪 コミュニティとして機能、身の丈以上に大きくはないがポリシー
まるで食の国連、地域全体のプロモーションの一助に」

イタリア共和国北西部のピエモンテ州ブラ市郊外、ポッレンツォ (Pollenzo) のスローフード食科学大学

(The University of Gastronomic Sciences、略称:UNISG)を訪ねた。 <https://www.unisg.it/>

イタリア在住・岡崎啓子さんの計らい。彼女は同大学 1 期生。大学が20周年ということで、改めて現地を訪ねましよう
となった次第。大学は1830年代の貴族でサボイ家カルロ・アルヴェルト 2 世が建てたネオゴシックの建築物。それを
リノベーションしたもの。国際的な文化交流の拠点として蘇った。大学を含む一帯がユネスコ世界遺産に登録された。



●食の雑誌「味の味」(アイディア) エッセイ「地食がおもしろい」を隔月連載。2024 年 12月号106回
<http://www.ajinoaji.com/> 「五感で味わうイタリア食の旅」 パルミジャーノレッジャーノ



●食の雑誌「味の味」(アイディア)のエッセイ「地食がおもしろい」

隔月偶数月連載107回。2025年2月号。「魅せられたチーズ「ブ ラチュック Braciuk」

2024 年 10 月 6~16 日イタリア食の旅。楽しく素敵なお店に引き合わせていただいた。北西部ピエモンテ州
ブラ市フィレンツォ・ジョリートさんと彼運営のチーズショップ「ジョリート・フェリマッジ」。ジョリートさんと親しいエミリア＝
ロマーニャ州在住の岡崎啓子さんのおかげから。このお店で知ったのが、チーズを赤ワインの葡萄バルペーラノの絞り
滓で漬けたブラ・チユック。すっかり魅了されてしまった。「味の味」は、ホームページ掲載の有名飲食店に置いて
あります。 <http://www.ajinoaji.com/> どこかのお店に行かれたら、ぜひ手にとってください。



👉(「味の味」

HP 掲載のお店にあります) <http://www.ajinoaji.com/> <https://x.gd/75Zny> (バックナンバー)

イタリアのアグリツーリズムは、月刊「NOSAI(送料・消費税込み500円)」の2023年7月号から10月号で「イタリアアグリツーリズム・レポート(岡崎啓子、金丸弘美共著)」として連載特集されています。 http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html

2023年7月号 「食・宿泊・体験できる農家は2万5千軒以上」

20238月号 「生活圏の身近なところに多くあるアグリツーリズム」

2023年9月号 「生活圏の身近なところに多くあるアグリツーリズム(その2)」

2023年10月号 「生活圏の身近なところに多くあるアグリツーリズム(その3)」



岡崎啓子さん関連記事：<https://wan.or.jp/article/show/11147>

金丸弘美のニッポンはおいしい！その27「新鮮なミルクから生まれるフレッシュ・チーズを届けたい」群馬県川場村・片岡恵子さん（左写真が岡崎啓子さん）

ウィメンズアクションネットワーク Women's Action Network



雑誌特集 ●<対談> 住総合雑誌「ハウジングトリビューン」2024年17号 9月13日発売号
イタリアのアグリツーリズムに学ぶ 都市と農村の交流人口拡大、地域経済活性化策
環境ジャーナリスト 金丸 弘美 氏×食・農文化コミュニケーション 岡崎 啓子 氏
<https://store.soh.jusha.co.jp/product/ht689/>

食

