

日本橋

MONTHLY NIJOMBASHI



イタリアの農村観光アグリツーリズム。これまで何度か行っていて、施設も

景観も食事もどれも素晴らしい。その仕組みが知りたいと20年来の知り合い岡崎啓子さんに相談し、彼女の案内で2024年10月現地を訪ねることになった。一緒にしたのは浜松市のトリイソース烏居大資さんと、料理家・津亮さん。下仁川納豆の南都隆道・由美さん夫妻。

岡崎さんはイタリア北東部エミリア・ロマーニャ州で、ワイン醸造家の夫とお子さん2人と暮らしている。岡崎さんは食文化の調査・執筆、コーディネートとして活動されている。アグリツーリズムは、車で20分もいけば20軒以上あり、親子と仲間でも日常使いしているという。宿泊、食事もでき、遊具、遊び場などもあるというから驚いた。

旅は北東部のエミリア・ロマーニャ州と、その隣で、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ることとなった。

アグリツーリズム（農村観光）と、特産品であるバルサミコ酢、ワイン、生ハム、チーズなどの工房の探訪、オステリア（osteria＝料理店）、農業などの連携

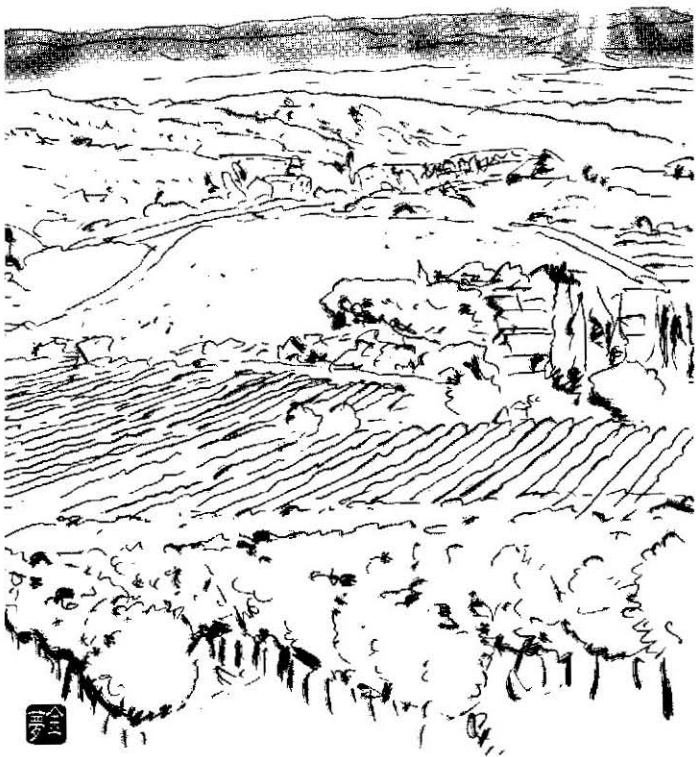
の視察だ。

泊まった1軒目は、郊外のAgriturismo La Coranina（ラ・コラーナ）。古い建物を活かし、正面はエレベーターもあり、2階3階が宿泊施設。部屋は11室。入口の左手奥が広い調理室。大きなダイニング。庭にはBBQ施設やプールもある。別棟の建物は、天井も高く椅子が並び、会合や結婚式もできる仕様。敷地は、葡萄畑が8haに、バラ園・人工の池と公園のような緑地が4ha。果樹園が2haもある。

建物と土地は、ルチア夫妻が、息子さん将来住む家を探していて気に入って、2019年に購入。町から現在の地に移り住み暮らすようになった。奥さんは、元郵便局、旦那さんは障害者の活動のボランティアをしていたという。

2軒目に泊まったのが、エミリア・ロマーニャ州フィオレンツォーラのAgriturismo Battibue（バッティブーエ）。丘陵地にあり周辺は田園地帯。ベビーベッド付き部屋もあり、幼児連れでも泊まれる。シャワー、トイレが、それぞれにある。

広い庭、部屋、レストラン、テラスが



あり、パーティ、ブライダル、会社の会議にも使える。キャンピングカー向けのスペース、電動自転車レンタルもある。

経営者のジャンピエトロ・ピザーニさんは、親の農業を継いでアグリツーリズムを始めた。現在、お姉さんが12室、ジャンピエトロさんは9室を持つ。畑は25ha、貸しているのが45ha。全部で70ha。野菜や果物と穀類を育てている。

アグリツーリズムを始めた理由は2つ。古い建物の再利用。納屋、豚小屋、下し草の貯蔵庫など、今では使わないものがあり、その再活用。もうひとつは、親の代に栽培していたトマトの価格が下

落し新たな事業を手掛ける必要があったから。

姉と農業法人を二つに分けた。理由は、州の決まりで、アグリツーリズムは部屋数12室までとなっていて、部屋数を増やすために2つの法人にわけたという。

アグリツーリズムは法人化が必要。150時間の授業、現地インターンシップ、試験に合格しないと認可されない。教科書もある。受講料10000ユーロ。国の定義や法律、州ごとに規則があり、それに関する勉強、衛生管理法、シエフとの栄養学のコース。弁護上の、法律と使える補助金関係の授業もある。食材は

地元が35%、地域内のものが80%を使う決まり。

7年ごとに農村開発プログラムがEUであり、その7年の区切りのうちに、1つの法人が、2件まで補助申請ができる。1件の申請の最大の金額が50万ユーロ。申請した金額の40%が補助金として支給される。丘陵地や山間地は50%、若い世代の農業従事者と55%。どうりでイタリアのアグリツーリズムのレベルが高いわけだ。

3軒目はイタリア共和国北西部ピエモンテ州クオーネ県のアルド・サルトルー氏の Cascina Valdipinso (ヴァルデスピンス)。サンタヴィットリアデルバ城のふもとにあり、6つの部屋を有し、庭には、プールやBBQの施設、キャンピングカーが止められるようにもなっている。

アルド氏によると、かつては農村は豊かとは言えなかったのだとか。今ではア



グリツーリズムはピエモンテ州だけでも1251軒。料理のレベルもあまりミシュランをとったのが22軒。1980年代からプロモーションを始めて組織を作り、地域のワイン、トリュフなどの物語を明確化し、バルーンを飛ばし環境の良さをフランス、ドイツなどのジャーナリストにアピール。それらの積み重ねのうちに、自然や環境、人との繋がり、地域の食というような嗜好にむいていくようになって行き2000年代に一気に広がったのだという。

かなまる・ひろみ 佐賀県唐津市出身。内閣官房地域活性化伝道師・総務省地域力創造アドバイザー、地産地消コーディネーター(農林水産省)、一般財団法人地域活性化センターシニアフェロー(食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー)など、食の伝道師として活躍。食からの地域再生・食育と味覚ワークショップ・地域デザインをテーマに地方創生に尽力している。