

本格化するイタリアのスローフード活動

— 食と農，さらには教育・地域づくりへと進む連携 —

金丸 弘美*

● イタリア最大のNPO 「スローフード協会」

イタリアのスローフード協会の国際本部を訪ねた。これまで協会本部やイベントなどにも出かけたが、今回は、スローフードと農業と町づくりの連携をあらためて現場で見てくるとするのが目的だった。

スローフードは、日本では流行語で、食べ物のことと誤解している人がいまだに多い。また、食関連の宣伝でもさまざまに勝手に使われていたりするが、実際はまったく違う。実は「NPOスローフード協会」という団体名の名称で、彼らが行っている運動のことが「スローフード」と呼ばれているのである。

イタリア北部にあるピエモンテ州ブラ市に協会の本拠地がある。120名の専従者をかかえるイタリア最大の食関連のNPOなのである。彼らが小さなイタリアの伝統的な農業や加工品のプロモーションを行っている。

NPOというと、日本ではボランティアの集まりと思われがちだが、スローフード協会の優れているのは、地域の農業活性化に寄与するだけでなく、120名もの雇用を行い、継続性があるように経済面でも仕組みを作り上げたということだ。

しかも州政府や市と連携して政策提言も行

*かなまる ひろみ

食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー



スローフード協会のあるブラ市の街並。
協会は19世紀の建造物のなかにある。

い、地域の伝統的な農産物、加工品、小規模な農業の持続性をもたらす仕組み作りにも寄与している。そればかりか、文部省の認可を得て、学校教諭のための食育プログラムを開発し、それを有料で受講した教諭は1万7,000名にもなり、スローフードの食と農のカリキュラムが小学校や保育園などでの「食育活動」として実際に取り組みられているのである。

協会の事務所には20名の出版社、25名のコンサルタント会社の別会社があり、これらがスローフードと密接に連携をしていて、多くの食文化や食育の出版物、イベント開催による膨大な利益を生み、それが新しい事業に投資され、大学運営、食の講座、世界の生産者会議などの運営に使われている。

また、イタリア全土に3万5,000名の会員をもち、この会費も協会の運営に使われ、か

つ運動を広げることに寄与している。理念を形にするために周到に戦略が練られ、そして確実に実行されているのである。

● EU農業政策と連動した運動を展開

これらの活動は、地域の農業の存続、さらにはWTOやEUの農業政策と密接に関わっている。グローバル化のなかで、海外の農産物が多く輸入され、また、地域の小さな農業が立ち行かなくなっている。そこで、農家のレストラン、宿泊施設の運営や、特産品の開発、農業景観や伝統的建造物を利用したグリーンツーリズム、環境に配慮した農業、学校の食育などに、多くの補助が出されるようになった。農業生産以外のところでの支援が幅広く行われている。

これらの動きは、日本でも「地産地消」「食育基本法」「有機農業推進法」「グリーンツーリズム」「農家レストラン」などが奨励され、新しい補助金も次々と打ち出されているが、それらの動きと同じものだ。

時代の動きにNPOスローフード協会は密接にかかわり、それと連携した活動を展開しているのである。

日本でも行政とNPOの連携が言われているが、スローフード協会のような大規模なもの、日本にはまだ見当たらない。

● 食文化と地域農業を連携させた出版

スローフード協会の活動は多岐にわたっているが、そのなかでも、最も優れた一つが出版活動である。もともとスローフード協会の創立メンバーの中心がジャーナリストだったことから、出版は協会運営と経済基盤を作る大きな柱の一つとなったものだ。また、多くの会員がいることで一定の部数も保障される



スローフード協会の出版物：右から「ランゲ地方の偉大なるぶどう畑」「オステリア・ガイド」「ワインガイド」

ことから、理念にそった出版ができるという強みもある。

その出版のなかで、地域連携という意味で優れたものがある。その代表が「イタリアのオステリア」という本だ。オステリアとは店主がいる店という意味。イタリアでは家族経営のレストランが多くある。そして自ら料理を出す。農家と併設され農産加工品を使って食事ができるところもたくさんある。日本であれば農家レストランということになろう。

オステリアのガイドは、地域の料理を主体としたところで、おいしいところが、ガイドブックにまとめられ毎年発刊されている。とくにチーズ、ワインの優れたところは、その印もついている。ガイドブックには、イタリア全土1,700店以上が掲載されている。部数はなんと8万部。しかも企業広告も入っているのである。

オステリアの選定は、スローフード協会の全国のメンバーが、店にこっそりといって推薦するという仕組み。優れたところには、あとでスローフード協会から通知と、カタツムリのロゴマークのシールが贈られ、本に掲載される。いわば大衆版の「ミシュラン」だ。「ミシュラン」とは違い、値段も手ごろの所ばかりである。



オステリア（農家レストラン）

イタリアに行ったとき、スローフード推薦のオステリアに何軒も食べにいったが、どこもはずれがない。主体は地域の素材を使った土地の料理である。しかも店舗は片田舎の農家と併設されていたり、街中では路地裏にあったりして、普通に行ったのでは、見逃してしまいそうなところばかりだ。それに看板も無いようなところが多いから、旅行者がふらりとはいりづらい。それがガイドブックとスローフードのカタツムリのマークで、安心して入ることができる。マークを目印に全国各地から、また海外からも人がやってくるというわけだ。

スローフードの活動のおかげで、地方のオステリアの食事のレベルはかなり上がったとも言われている。

今回の旅でもブラ市郊外のオステリアを利用した。店主は女性で、ワイナリーを持ち、醸造を行っている。また、宿泊ができるようにもなっていて、オステリアも運営している。その店主の女性に尋ねたら「知らないうちにスローフードのメンバーが食べにきたようです。それであとで通知を受けました。ガイドブックに掲載されて2年間は、どうということはなかったけれど、3年目からは海外からも人がやってくるようになりました」と言う。つまり、グリーンツーリズム（イタリアでは「アグリツーリズム」）と密接に直結している

のである。

またもうひとつ優れた出版物の代表にワインガイドブック『ヴィーニ・デ・イタリア』（ガンベロ・ロッソ社との共同出版）がある。これはスローフード協会と連携するソムリエが選んだワインが掲載される。いまや日本のイタリアレストランでも常備するものとなっていて、こちらも年度版が出され広告も入っている。発行部数は18万部。このガイドに掲載されることで小さな生産者のワインが世に知られて、スローフードのイベントで紹介され、バイヤーやレストランとの取引に繋がり、農家の経済に直結する繋がりにもなっている。

● 州政府も農産加工品を支援

ワインに関しては、ブラ市郊外のランゲ地方のワインの王様と呼ばれるバローロ村の生産地に出かけた。ここには城を改装した州政府が運営するワインセラーがある。展示室には地域のソムリエが選んだ周辺の180のワイナリーの優れたワインが展示され試飲ができ、紹介がされる。城のあたりは美しい農村景観になっていて、農家のワイナリーやレストランの紹介にも繋がるツーリズムの連携が行われていた。

ワインセラーには、ブドウ生産地の詳細な地図、土壌条件、ブドウの品種などが紹介され、すぐれたワインを具体的に知らしめるようになっている。また会場内には、スローフード協会が初期に編纂した写真入りの豪華本「ランゲ地方の偉大なるブドウ畑」などをはじめ、いくつもの本も販売されていた。

州政府の担当者に尋ねると「伝統的なワインを守り育てるという動きは農家にも州政府にもあって、これがスローフード協会の活動と考えていることと利害関係の方向が一緒だった。それで、ともに歩んできたんです。



バローロ地区の州政府が運営するエノティカ（ワインを集めた場所）で、農地の土壌条件や品種などを説明する担当者。

スローフード協会が先というのではありません」とのことだった。

イタリアでは1970年代に、ワインにメチルアルコールを入れて水増しをする食品偽装事件が起こり、死亡者も出したことで問題になり、これを契機に伝統的なワインをきちんと伝えるということが、州でも市でもワイナリーでもNPOでも運動として繋がったという。

● NPO活動は大学運営にまで発展

さてスローフード協会は、出版活動やコンサルタント部での利益を新しい事業に投資している。その新しい活動の一つの象徴が、ブラ市郊外のポレンツォに2004年にできたスローフード食の大学である。校舎は1833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、スローフード協会の提案で、州政府も資金を出し協力して修復したという。大学、ホテル、レス

トランがある。

地下には、イタリア全土から集められたワインが並び、これもスローフード協会がバックアップしてできたNPOワインバンクの運営となっていた。大学の醸造学、協会の出版物とも連携し、イタリアの優れたワインのプロモーションの場にもなっていて、年間1万7,000名が訪れるという。参加するワイナリーの会費と試飲（テイスティング）と、ワイン販売で運営されているという。

この地のほかに、バルマ近郊のコロルノにも17世紀に建設された公爵宮殿を使った大学院があり、これら2つが補完しあう関係にあるのだという。

大学には世界から300名がやってきて学んでいる。年間3カ月のEU諸国を中心に現場で農業を学び、持続可能な新しいビジョンを生み出すことが目的で、食の現場のプロデューサー、マネジャー、経営者、ジャーナリストの養成を目指している。すでに卒業生が現場で活動を始めた。

城という文化遺産を大学にし、レストラン、ホテルを併設することで、観光誘致にも、若い人を集めるにも、地域雇用にも繋がる。しかも大学の卒業生は、地域の伝統的な農業や農産物の持続性を考えたマネジメント、ジャーナリズムを担うというわけで、スローフードの哲学と理念の具体化は徹底している。それも州政府や市の政策とが連動してい



スローフードの食の大学の外観。大学ができて世界から若い人が集まる地域となった。