

# 農業と経済

2005.8  
臨時増刊号

# 農業・ 農村 体験ビジネス



## I 農業・農村体験ビジネスの成立条件を探る

【座談会】体験ビジネスの成立条件——先駆的とりくみが提起するもの

井上弘司／齋藤章一／宮崎 猛(司会)

## II 体験ビジネスの展開と推進上の課題

井上和衛／松村廣一／大江靖雄

## III 現場にみる体験ビジネスの実際と課題

事例▶ JA新ふくしま／NPO法人大山千枚田保存会／北都留森林組合

## IV 体験ビジネス支援の政策展開の現状と課題

文化庁／国土交通省／農林水産省／文部科学省／環境省／平井慎也／日野昭男

## V 諸外国における政策支援の現状と課題

市田知子／金丸弘美／崔 東柱／ムティター・ビンセントン、中西宏彰、中村貴子

## イタリアのNPOと 行政連携との支援制度

金丸弘美 (食環境ジャーナリスト)

### キーワード

- スローフード協会 / ○アグリツーリズム /
- コンビヴィウム (共生) / ○料理学校



農業と経済 2005・8 臨時増刊号 農業・農村体験ビジネス

**日** 本でもすっかり定着した感がある「スローフード」。これはイタリアのNPO法人がおこなう農業と食の経済活動である。世界各地に拠点を築くにいたったNPOの多彩な取り組みを紹介する。

### 1 政府や行政と連携したNPOは約6万ある

イタリアの農業と食を中心とした新しい地域の経済システム構築にNPOが積極的に参加し、小生産者支援のとりくみが州政府や町や教育省などの連携でおこなわれている。そのなかで2つの例を紹介したい。イタリアには22万団体のNPOがあるといわれ、そのうちの6万団体が、政府や行政と連携した活動をおこなっている。その代表格で、地域の農業支援をおこなっているのがスローフード協会である。

日本ではスローフードを郷土料理のこととか、地産地消のこととか、安心・安全な食べ物という言葉として使っている人が少なくないが、食べ物の意味ではない。実は、イタリア・ピエモンテ州ブラに本部を置く



## V 諸外国における政策支援の現状と課題

NPO法人(Non-Profit Organizations = 非営利組織)の団体の名称であり、その団体がおこなっている地域の農業と食文化を中心とした経済活動のことなのである。そうして具体的な食と農業の地域活性化をテーマにしたイベントや出版などの事業をしている。

専任スタッフが110名が働いている。しかもそのほとんどが地元の出身者であり、きちんとした給与も支払われ、地域雇用の場にもなっているのである。彼らは、農業を基盤としたツーリズム、イベント開催、味覚教育(日本でいうところの食育)、プロモーション、出版活動をおこなっている。とくに大きなイベントは、州政府や町の資金を使っておこなわれる。収益は、会費、イベント、プロモーション、出版である。ちなみに会費はイタリアでは50ユーロで、3万5000名の会員がいる。つまり、会費収入だけでも2億円近くを動かしているのである。

### 2 ● 農村のツーリズムからはじまったスローフード

特筆したいのは、農家と農業景観を活かしたワイン

と食とのツーリズムから、スローフードの活動がはじまったということだ。1970年代、イタリアでは中山間地農業の支援として、農家の宿泊施設設置に対して補助制度がおこなわれたそうだが、これらを契機にして、農業景観と農家の宿泊施設を使ったアグリツーリズムがおこなわれるようになった。そこから地域のワインに各地のノウハウを持ち込みブランド化し、そこに外部の人を呼ぶというスローフードの活動がはじまる。ワインのブランドと農家の直売は、地域に経済をもたらすことになったのである。この成功が基盤となつて、スローフードの団体の活動は大きく広がるのである。もつとも、宿泊施設への補助制度は施設が増えてきたことや、不当に補助を利用する例も出てきたことで、今はおこなわれていないことだが、各地の農村ではすっかり定着したものとなっている。宿泊における収入は農家の30%を占めるといふ。

もうひとつは、小さな農家や地方のレストラン(オステリア)をプロモーションすることで、ワイン以外の地域のブランドづくりに寄与したことである。たとえば、地域固定種のピーマン、チーズ、サラミなどで、これらのトレーサビリティを明確にして打ち出すことで、地元ブランドをいくつも生み出した。こうし

て、農家の安定した経済をもたらすと同時に、宿泊施設と食材を使ったツーリズムを連携させたイベントをスローフード協会はすっかり定着をさせ、また独自に資金を調達することにも成功した。日本でいえば、旅行代理店や広告代理店の役割をNPOが担い、それによって、地域に経済とイベントのノウハウもたらすというシステムを作りあげたのである。

### 3. 地域のレストランを使った 経済システムを構築

スローフード協会には、本部の他に支部（コンピヴィウム＝共生）がある。こちらは会の趣旨に賛同した人たちが自主的に立ち上げたもので、本部の認可があれば誰でも作ることができる。ただし、企業や特定の組織のメンバーがその構成員を意図的に使って作ることはできないと規定されている。

支部は会の地域の食文化の発展に尽くすという方針に従い、農家のツアー、食材の勉強会、料理会、味覚教育などのイベントをおこなっている。つまり、全国の拠点づくりをおこない、そこで支部独自のイベント

を開催してもらうことで、地域の農産物や食の拠点を作り上げ、経済活動をもたらしているのである。イタリアには400もの支部がある。スローフード協会が推薦する地方のレストラン（オステリア）は、1700か所にもほる。これらのレストランが、支部の食事会や集いや、ツアーなどの拠点として使われ、地域活性化をもたらすことに貢献している。

支部と会員は、海外にも広がっており、全世界45か国8万人になっている。ちなみに、日本には32支部があり、会員は2200人、会費は1万円である。ちなみに日本の会費の65%がイタリア本部に送られている。

### 4. 州政府や町と連携した さまざまなイベント活動

スローフード協会がおこなっている事業はさまざまある。

①味の箱舟とプレシイデオ計画——その地域にしかない伝統的な食材を探し出し、それらを経済的にも支援する体制を組んで宣伝し、販売の手立てを作る。伝統的食材というのは、地域の家畜、伝統的な野菜な



## V 諸外国における政策支援の現状と課題

どである。これらは、農家と州政府とスローフード協会とで、栽培や加工法などの協定書が結ばれる。宣伝にあたっては、企業からの寄付やイベントの収入があげられる。また本も作られ、イベントでは、生産者がきて、現物の紹介や試食などおこなわれる。選定にあたっては、大学の専門家などの協力も得て、畜産物ではDNA鑑定をおこなうこともある。

②味覚の教育——食材の背景、味わい、歴史、生産方法などを学ぶプログラムを作成し、学校の生徒向け、教師向け、一般向けにホテルやイベントなどで実施する。一般向けのイベントでのワークショップは、すべて有料でおこなわれ、一般教養として定着している。イタリアでは、学校の教師だけでも1万5000名が受講したという。教師や学校での味覚教育は、教育省の予算でおこなわれる。

③サローネ・デル・グスト——協会が偶数年にトリノでおこなう最大のイベント。地域の農産物、加工品などが展示され、農家と消費者、取引業者が直接出会う。また、1000種類のワインのテイスティングコーナー、世界の食コーナー、味覚教育（ワークショップ）やマスター・オブ・フードなどの食材の基本を学ぶ講座、地域レストランと提携したディナー、町の名勝地

写真1 協会がおこなう基本食材を使った「味覚教育」(ワークショップ)。



写真2 スローフード協会最大のイベント「サローネ・デス・グスト」。州政府の大きな観光資源であると同時に地元食材の商取引の場でもある。

を訪ねて食事をするスロー・ツアーなども開催される。ピエモンテ州からの予算、企業協賛、入場料収入でまかなわれ、食の祭典であると同時に、地域活性化の観光資源ともなっている。

とくにこのイベントはピエモンテ州が1億5000万円の資金を提供し、観光局とスローフード協会が連携しておこなうものである。企業スポンサーも1社3000万円、5社がサポートしている。



写真3 「チーズ」のイベント。生産者が参加し、消費者と対面する。

④チーズのイベント——協会本部のあるブラで奇数年におこなわれる町ぐるみのイベント。チーズの生産家をメインにしたイベントである。1000種類近くのチーズが登場し、各地の生産農家、チーズ職人が来て、展示、試食、即売がおこなわれる。チーズによる味覚教育のワークショップが、町のいたるところでおこなわれる。町からの予算、企業協賛、入場料などでまかなわれ、また町を巡ることで観光資源にもなっている。町から4000万円が出され、スローフード協会の企画でイベントがおこなわれる。

⑤スローフードの食の大学——2004年に生まれたもので、地域食文化をより強固にするためのマネジメントやジャーナリズム論などを学ぶことができる。州政府、不動産会社なども出資し、スローフード協会が運営の中心を担う。古い城が使われ、大学であると同時に、ホテル、ワイナリー、レストラン、ファーマーズ・マーケットも備え、観光資源にもなるよう配慮されている。

⑥スローフード・アワード——世界の地域の食を守る生産者や活動をしている人を表彰する。これらの運営には、イベントでの収入や会費の一部があてられる。

⑦出版活動——これまで約60種類の出版物を発行。



とくに「ワインガイド」は、毎年18万部が出るベストセラーである。これはイタリアワインの知名度を上げたばかりでなく、フランスに次ぐワインの国として、ワイン生産の大きな力になった。これによって、ワインのブドウを生産する農家の経済的基盤を押し上げた。また「オステリア・ガイド」も年間8万部が発行される。これらに地域の小さなレストランが紹介されることで、地域に人が集まり、地域の農産物、加工品、



写真4 スローフード協会が出している本。

伝統的な「チーズ」、残すべき食材「プレシイディオ」、子どもたちのための「味覚教育」のテキスト。「ワイン・ガイド」と、地域のレストランを紹介する「オステリア・ガイド」なども発行する。一般書店でも販売される。

# 生活リスクと環境知

ライフスタイルを変革するために

谷村賢治 著

四六判・並製・220頁 定価 2310円（本体価格 2200円＋税 5%）

《目次から》

- 序 なぜわれわれは環境知に注目するのか
- I 理論的考察——1 生活リスクと環境知に関する理論的考察
- II 生活環境のメガトレンド——2 高齢化／3 国際化・情報化が暮らしになにをもたらしているか／4 サービス、その特性
- III 現状分析——5 家計のサービス経済化と消費生活リスク／6 多重債務リスクを考える／7 ライフスタイルの転換と買物行動／8 ライフスタイルの変容と地球環境問題／9 サステイナブル・シティをつくるために／10 家庭ごみの減量化と環境教育

昭和堂

ワインなどが食され、地域の活性化につながっている。

本の販売は、食文化の啓蒙に大きく貢献するばかりではなく、スローフード協会運営の重要な資金源にもなっている。

⑧機関紙「スロー」の発行——会員向けのもので、全世界の食とその周辺の文化、現在などを紹介する。なお、これらには企業広告も入っている。現在、イタリア語版、英語版、フランス語版、ドイツ語版、日本語版が発行されている。

⑨テラ・マードレ——トリノの「サローネ・デル・グスト」に合わせておこなわれた会議。2004年にはじめておこなわれたもので、世界の地域の生産者で、地域の種、家畜、伝統的農業を守っている人たちが一



写真5 世界生産者会議「テラ・マードレ」に集まった世界131か国の生産者。

堂に会して、それぞれの手法、問題点、共通点、解決策を話し合う。131か国5000名が参加し、60のテーマで話し合った。テラ・マードレとは「母なる大地」という意味である。

日本からも73名が参加した。テーマは、たとえば、「戦略／人生の学校・農業の学校 幼稚園、給食、学習農場、教育プロジェクト。農を教えるということは、クオリティを評価することにつながり、喜びと未来を評価することにつながっている」とか「シリアル／雑穀 忘れられた食材、または未来の食？ アワ、モロコシ、アマランサス……」とかいった具合である。世界の農業と食文化の多様性を広く知らしめるためにおこなわれた。

2006年は、農家に加えて、シェフ、大学教授も参加が呼びかけられ、生産から、その履歴、科学的裏づけ、料理法までが、意見交換される予定である。

### 5 ★ EUや州政府が支援する料理学校

スローフードの活動と同時にNPOとしてユニークなのが、料理学校である。



## V 諸外国における政策支援の現状と課題

イタリアのピエモンテ州アステイ県にICEF (Italian Culinary Institute for Foreigners) という有名な海外向けのイタリア料理学校がある。

この学校は、EU (欧州連合)・イタリア貿易省・ピエモンテ州・ロンバルディア州政府などが支援するNPOの研修機関だ。千年前のコステイリオレ城をそのまま使った料理学校である。城が学校になることで、そのまま町の観光資源にもなっている。設立は1991年である。

設立のきっかけは、日本やアメリカのイタリア料理ブーム。日本に呼ばれたイタリアのシェフが、海外でのイタリア料理に使われる素材の貧困さに憤慨したのが始まりだという。素材がイタリアのものとは違いすぎており、まちがった料理が広がると危機感を感じたのだ。そこで、イタリアに戻ったシェフが、外国人にイタリアから来て素材から料理を学んでもらおうと州政府に呼びかけ、州のバックアップもあって誕生した。学校として城が紹介され、城の改装費にEUが3億円を支援したという。

授業には、すべてイタリアの地元のものが使われる。オリーブオイルの違い、バルサミコ酢の違い、サラミの違い、チーズの違いと、基本食材が場所、行程、環

境、作り手によって異なり、それぞれいろんな種類があると同時に味も香りも素材との組み合わせも違うことを学ぶ。

この学校の受講期間は6か月。研修費は、受講料、宿泊費、3食費ついて125万円。2か月の研修を経て4か月の地元のレストランで実地研修をおこなう。生きた現場で学ぶのである。この研修生迎え入れにイタリア貿易省は1人に対して35%の補助をしているという。つまり、ここから巣立った人が、海外に戻れば、イタリアの食材を輸入して使ってくれて、貿易振興に一役買ってくれるという狙いなのである。

なお、同じようなNPOの料理学校で、もう一つ、「スローフード マスターイタリアンクッキング」がある。

かなまる ひろみ 1952年佐賀県唐津市生まれ。  
食環境ジャーナリスト。著書に「本物を伝える 日本のスローフード」(岩波書店)、「ゆらしい島のスローライフ」(学研)他多数。