

法政大学イノベーション・マネジメント研究センター主催 法政大学エコ地域デザイン研究センター協力

南イタリアの食とテリトリーオ —農業が社会を変える—

発刊記念国際シンポジウム

講演録



南イタリアの食とテリトリー —農業が社会を変える—

発刊記念 国際シンポジウム

日 時 2024年3月27日（水）13：00～17：30

対面会場 法政大学市ヶ谷キャンパス ボアソナード・タワー26階 スカイホール

オンライン YouTube Live

総合司会 木村 純子（法政大学経営学部教授、イノベーション・マネジメント研究センター所員）

第1部 講演

- 講演 1** アマルフィ総論と個別事例紹介 7
陣内 秀信 法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授
- 講演 2** カゼルタ・エリア総論と個別事例紹介 14
中橋 恵 インディペンデント・リサーチャー
- 講演 3** カンパニア調査から導かれるパラダイム転換のシナリオ 23
陣内 秀信 法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授
- 講演 4** 新たな農業開発：多機能性、地域資源、サービス～アマルフィ海岸の考察... 29
アンドレア・マレスコッティ Andrea Marescotti フィレンツェ大学経済経営学部 准教授
- 講演 5** テリトリーに根ざした農業による豊かな社会の実現 36
木村 純子 法政大学経営学部 教授、イノベーション・マネジメント研究センター 所員
- 講演 6** ラヴェッロと私 42
竹澤 由美 ア・カーザ・デイ・ノンニ経営
- 講演 7** マッセリアの再生に見るプーリアの田園 47
稲益 祐太 東海大学建築都市学部 准教授
- 講演 8** テリトリーへの帰還：イタリアにおけるコモン(ズ)としての都市農園... 53
須田 文明 農林水産政策研究所 主任研究専門員

第2部 トークセッション 59

木村 純子・陣内 秀信・中橋 恵・竹澤 由美・稲益 祐太・須田 文明



法政大学イノベーション・マネジメント研究センター 主催

法政大学エコ地域デザイン研究センター 協力

南イタリアの食とテリトリー —農業が社会を変える—

発刊記念 国際シンポジウム



本書は、2022年3月に刊行された『イタリアのテリトリー戦略: 甦る都市と農村の交流』（白桃書房）が切り拓いた領域をさらに多角的に深く掘り下げて論じることを目指しています。＜テリトリー＞と＜食＞からみた今のイタリアの新たな動き、息吹をヴィヴィッドに伝えるべく、具体的なフィールド調査の成果、面白さを前面に押し出す方針のもと、イタリアの田園のなかの小さな町、農業ゾーンにおいて、テリトリーの自然資源を存分に活かし、歴史・伝統のもつ価値を最大限尊重しながら生産活動に意欲を持って取り組む人々へのインタビューを通して、現地の生の声を伝えようと試みています。この本が日本の各地で地域再生に取り組んでいる皆様へ、心からの応援のメッセージとして届くことを願っています。

13:00～13:15 【挨拶・解題】

Part 1 南イタリアの魅力：事例編

13:15～13:45 【講演1】アマルフィ総論と個別事例紹介

陣内秀信

13:45～14:15 【講演2】カゼルタ・エリア総論と個別事例紹介

中橋 恵

14:15～14:25 休憩

Part 2 イタリアの食とテリトリー

14:25～14:50 【講演3】カンパニア調査から導かれる
パラダイム転換のシナリオ

陣内秀信

14:50～15:15 【講演4】多機能性、地域資源、
サービスによる新たな農業振興

アンドレア・マレスコッティ

※【講演4】は録画となります。使用言語は英語です（日本語通訳はありません）。

15:15～15:40 【講演5】テリトリーに根ざした農業による
豊かな社会の実現

木村純子

15:40～15:55 【講演6】ラヴェッロと私

竹澤由美

15:55～16:20 【講演7】マッセリアの再生に見る
ブーリアの田園

稲益祐太

16:20～16:45 【講演8】テリトリーへの帰還：イタリアに
おけるコモン(ズ)としての都市農園

須田文明

16:45～16:55 休憩

Part 3 トークセッション

16:55～17:30 トークセッション

木村純子 陣内秀信 中橋 恵
竹澤由美 稲益祐太 須田文明

開催日時

2024年 3月27日（水）

13:00～17:30（開場12:30）



開催方法（参加費無料）

対 面【法政大学市ヶ谷キャンパス
（先着100名） ポアソナード・タワー26階
スカイホール】

オンライン【YouTube Live】

申込方法

下記専用サイトよりお申し込みください。お申し込み時に対面（法政大学市ヶ谷キャンパス ポアソナード・タワー26階 スカイホール）とオンライン（YouTube Live）の選択が可能です。受付完了メール（自動配信）からシンポジウムの配信リンク先をご連絡いたします。

<https://riim20240327.hosei-kyoiku.jp>

申込期限

2024年3月25日（月）

※オンライン参加は
3月27日（水）まで申込可



法政大学イノベーション・マネジメント研究センター

〒102-8160 東京都千代田区富士見2-17-1

TEL:03-3264-9420 / E-mail: cbir@adm.hosei.ac.jp / URL: <https://riim.ws.hosei.ac.jp>

プロフィール

木村 純子 法政大学経営学部 教授

ニューヨーク州立大学修士課程修了（MA）、神戸大学博士前期・後期課程修了、博士（商学）。2012年～2014年までヴェネツィア大学客員教授。専門は、テリトリー、地理的表示（GI）保護制度、地域活性化。農林水産省の地理的表示登録における学識経験者、財務省の国税審議会委員他。近著は『イタリアのテリトリー戦略：魅せる都市と農村の交流』（2022年、白桃書房）『持続可能な酪農：SDGsへの貢献』（2022年、中央法規）。

陣内 秀信 法政大学 名誉教授、同大学江戸東京研究センター 特任教授

東京大学大学院工学系研究科博士課程修了、イタリア政府給費留学生としてヴェネツィア建築大学に留学、ユネスコのローマ・センターで研修。専門はイタリア建築史・都市史。パレルモ大学、トレント大学等の契約教授を務めた。国交省都市景観大賞審査委員長他。受賞歴：地中海学会賞、イタリア共和国功労勲章、ローマ大学名誉学士号、アマルフィ名誉市民他。著書の一部として、『東京の空間人類学』（1992、筑摩書房、サントリー学芸賞）、『ヴェネツィア - 水上の迷宮都市』（1992、講談社）、『都市のルネサンスーイタリア社会の底力』（2021、古小烏舎）。

中橋 恵 インディペンデント・リサーチャー

ナポリ大学工学部建設工学科へ留学後、法政大学大学院工学研究科修了。ナポリ大学大学院都市建築史科博士課程単位取得退学。著書：『廃村危機の救世主アルベルゴ・ディフーゾーイタリアの村や集落』（2017、松永安光・徳田光弘編著『世界の地方創生』学芸出版社）、『イタリアの小さな村へアルベルゴ・ディフーゾのおもてなし』（2018、中橋恵・森まゆみ、新潮社）。

アンドレア・マレスコッティ (Andrea Marescotti) フィレンツェ大学経済管理学部 准教授

ピサ大学で経済学の学位を取得し、農業経済学の博士号を取得（学士号 1986 年、博士号 1991 年）。1991 年以来、食品の品質と地理的表示、サプライチェーン分析、農村開発に関する国際的・国内的学術研究に多数参加。主な研究テーマは、農家のマーケティング戦略、アグリビジネスにおける企業間の調整メカニズム、地理的表示保護の社会経済分析と評価、ショートサプライチェーン分析、食品品質基準とグローバリゼーション、食品と農村観光、アグリツーリズムに関する理論的・実証的研究など多岐にわたる。著書は 120 を超える。

www.andreamarescotti.it

竹澤 由美 ア・カーザ・デイ・ノンニ経営

獨協大学英語学科卒業、2004 年よりアマルフィ海岸ラヴェッロ在住。ウェディング・コーディネーターを経て、2009 年 B & B ア・カーザ・デイ・ノンニ創業。陣内秀信教授およびアマルフィ文化歴史センターと共に、日本とアマルフィ市の文化交流活動に従事、2014 年、2019 年にアマルフィ市長とアマルフィ市民訪問団の引率コーディネーター。2017 年、NHK E テレ「旅するイタリア語 アマルフィ海岸」リサーチャー。

稲益 祐太 東海大学建築都市学部 准教授

法政大学工学部建築学科卒業、同大学院工学研究科博士後期課程満期退学。博士（工学）。イタリア政府給費留学生としてバリー工科大学建築学部留学。専門はイタリア建築史・都市史、テリトリー史。著書：『南イタリア都市の空間史ーブリーア州のテリトリー』（2022、法政大学出版局、第 27 回建築史学会賞・2022 年度日本民俗建築学会奨励賞）、「都市から田園、そしてテリトリーの再生ー南イタリアの「後進性」と「豊かさ」」（2020、『都市計画』日本都市計画学会）。

須田 文明 農林水産政策研究所 主任研究専門員

専門はフランスの農業経済と農村社会の研究。農学博士（東北大学）。主要共編著に『フランスのチーズのテロワール戦略』（水曜社、2023）、主要論文に「フランスにおける持続的農業近代化」（『総合政策』25 号、2024）、「プロジェクトとしての都市食料主権」（『総合政策』22 号、2021）、「競争戦略としてのアグロエコロジー的移行と SDGs」（木村・中村編著『持続可能な酪農』、中央法規、2022）等がある。

開会挨拶・登壇者紹介

木村 純子

法政大学経営学部 教授、イノベーション・マネジメント研究センター 所員

お待たせいたしました。ただいまより、法政大学イノベーション・マネジメント研究センター主催、法政大学エコ地域デザイン研究センター協力によります、シンポジウム「南イタリアの食とテリトリー農業が社会を変える」を開催させていただきます。私は、本日の司会を務めます木村純子と申します。よろしくお願い申し上げます。

開催にあたりまして、日伊協会様、在日イタリア商工会議所様、早稲田大学イタリア研究所様、そしてイタリア研究会の代表の皆様には、開催告知でご協力賜りました。ありがとうございました。お陰様で平日にも関わらず、対面とオンラインをあわせ 230 名の皆様からのお申し込みを頂戴いたしております。

対面でお越しの皆様、ありがとうございます。イタリアに関心をお持ちの皆様のみならず、日本を元気にしたい、農業に力をつけさせたい、地域を活性化させたいと思っている皆様におかれましても、大いに学んでいただける機会となるよう努めてまいります。

本日は、7 名の登壇者が、イタリアの農業がどのように土地の人々と、地域を輝かせているのかをお話しさせていただきます。

講演に先立ち、新しい本の成り立ちと登壇者をご紹介します。2022 年に陣内秀信先生との編著で『イタリアのテリトリー戦略—甦る都市と農村の交流』を白桃書房さんより出版いたしました。おかげさまで、現在は 6 刷目となっております。農村振興、まちづくり、およびイタリアの食文化にご関心のおありの皆様に大変ご好評をいただいております。書評につきましても、新聞や学術誌で多数取り上げられ、掲載いただいております。

テリトリーとは何かということですが、陣内先生の定義で「社会経済的、文化的なアイデンティティを共有する空間の広がりとしての地域あるいは領域」のことです。日本語で地域圏と訳されることもございますけれども、私たちはイタリア語のテリトリーにこだわっています。

本日は、イタリアの中でも、特に南イタリアを取り上げます。その理由につきましては、後ほど陣内先生よりご説明を賜ります。

登壇者をご紹介します。お 1 人目の陣内秀信先生は、法政大学名誉教授、および江戸東京研究センターの特任教授でいらっしゃいます。1970 年代から 50 年以上にわたってイタリアのリアルな姿を追っていらっしゃいます。本書の執筆にあたりましても、これまでの豊富なご経験と知識を惜しみなくご共有くださって、7 名の執筆者の個別の論考を体系的にまとめていただき、本の全体像を示してくださいました。

お 2 人目の登壇者は中橋恵さんです。インディペンデント・リサーチャーで、イタリアのナポリに在住です。昨日、羽田空港にご到着され、今日のシンポジウムに駆けつけてくださいました。2022 年のナポリでの調査では、カゼルタエリアのフィールド調査のコーディネーターもお務めくださいました。ありがとうございました。

3 人目の登壇者は、フィレンツェ大学のアンドレア・マレスコッティ先生 (Andrea Marescotti) です。GI、すなわち地理的表示保護制度の EU での研究の第一人者で、FAO やトスカナ州へ数々の進言をされています。2022 年のカンパニア州での合同調査にご同行いただきまして、イタリア人の視点から数々のインサイトをいただきました。

4 人目はわたくし木村純子でございます。イタリアでの在外研究中に地理的表示保護制度、ヨーロッパで言いますと原産地呼称保護と地理的表示保護を研究してまいりました。帰国後は日本でも新たにできました地理的表示保護制度の研究をしています。

5人目は竹澤由美さんです。アマルフィ海岸のラヴェッロのホテル・ルフォロの4代目とご結婚をなさって、ご自身でも現地でB & Bを経営なさっていらっしゃいます。陣内先生とアマルフィ文化歴史センターとともに、日本とアマルフィの文化交流の架け橋にご尽力され、アマルフィの皆さんが日本にいらっしゃったときは、その一団の引率コーディネーターと通訳も務められました。NHKの「イタリア、旅するイタリア語」のアマルフィ特集ではリサーチャーをお務めになりました。

6人目は、東海大学建築都市学部准教授の稲益祐太先生です。陣内秀信先生のお弟子さんのお1人で、2022年に出版なさいました『南イタリア都市の空間史：プーリアの田園』では、建築史学会賞と日本民俗建築学会奨励賞をダブル受賞なさっていらっしゃいます。おめでとうございます。

7人目は、農林水産省農林水産政策研究所の須田文明先生です。フランスの農業政策を中心にご研究をなさっていらっしゃいます。近著は『フランスチーズのテロワール戦略』です。本日は、イタリアで活発化している地産地消、農村回帰、都市の市民農園について教えていただきます。

以上7名の登壇者がそれぞれの専門的知識を活かし、南イタリアの農業の力を説明してまいります。それでは、ここで陣内秀信先生に、私どもがなぜ今回は南イタリアを注目したのかということをご説明いただきます。陣内先生、お願いいたします。

解題

陣内 秀信

法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授

皆さん、本当にたくさんいらしていただいております。

1冊目、同じく白桃書房さんが出してくださった本は、フィールドワークもベースにしていたのですが、主にトスカナでした。今回はイタリアらしさをもっと最近感じられる南イタリアを舞台に、フィールド調査を2年近く前に行いまして、そのビビッドな紹介を中心にして、そこから導かれる今のイタリアを理解するキーワード、キーコンセプトをみんなで論じて本にしたのです。それをご紹介しますと思います。

まずカンパニア州というのは、ナポリを州都として広がっている、本当に肥沃な、そして歴史が長い地域ですね。

テリトリーオという概念、言葉、その意味についてはいろいろなところで今までご紹介してきましたけれども、特に食と絡めてその面白さを深く理解していただきたいと思っているわけです。

なぜ、じゃあ、南イタリアかと。そしてなぜその中でもナポリを中心とするカンパニア州なのかと。実はですね、イタリアのことをフォローしていらっしゃる方々、南イタリアが最近本当に良くなっているというのを実感していらっしゃると思うんですけど、そのきっかけは、僕はナポリで1994年にサミットが行われたことにあったと思います。アントニオ・バッソリーノという辣腕の市長が登場して、歩行者空間化し、そして街をきれいにし、歴史を甦らせ、それがきっかけでそういう都市再生がスタートし、それがですね、シチリアのシラクーザ、特に歴史的なオルティージャという島、それからプーリア地方のバーリ・ヴェッキア、レッツェ、トラーニ、モノーポリなど我々フィールドワークをやっていた街々が甦ってきて、そしてついにパレルモまでが10年ぐらい前からかなり良くなってきている。去年の夏行きましたけど見違えるようでした。

南イタリアの地方は負のイメージがずっと付いていました。シチリアのパレルモでは、特に反マフィアの戦いがそのイメージを変えてくれたのですね。イタリアを紹介している島村菜津さんの比較的新しい本『シチリアの奇跡—マフィアからエシカルへ—』という非常に面白い本が出ています。パレルモが甦った背景事情を本当にうまく解説しています。ナポリ周辺では、カモーラというマフィアのナポリ版なのですけど、それとの熾烈な戦い、命を懸けた戦いのおかげで、だいぶインクルーシブ（包摂的）な社会的な活動に広がって行って、今大変注目されているのですね。都市の再生から始まるのですけれども、これは中北部のイタリアと全く同じで、小さな町、村が蘇ってくると、周りの田園も再評価され、元気になってくる。それと同じようなことが今、南で顕著に見られます。

戦後の1950年代後半、60年代の高度成長期から1980年代まで、本当に南イタリアっていうのは貧しい状況がありました。人々が国外へ移民する、そして北の大都市へ移住する。ところが時代が変化します。追い風になってきました。今、南イタリアの豊かな自然、そしてそこには古代以来の輝く歴史、個性的な都市、風景、加えて田園の豊かさ、肥沃な農業ゾーンがもともとあったわけですね。それが放置されていた。そこに目が向きました。都市周辺の自然風景、田園風景というのが、都市と一緒に、テリトリーオ全体の中での美しさ、文化的価値をアピールするようになってきました。その典型がアマルフィ海岸です。肥沃な土地、多様な農産物、歴史を持つ、そしてそういう土壌のもとで採れるワイン、レモンというのが大変人気を呼ぶ、地産地消、これが南イタリアでは非常に顕著に進んでいます。エノガストロノミアという言葉も非常に使われるようになりました。で、今日はアマルフィ、カンパニア州のうちの2つのテリトリーオ、アマルフィ海岸とカゼルタ周辺の平野部を選んだわけです。

ヴェスヴィオ火山というのが見えますね。その南にアマルフィ海岸、そして北にカゼルタ周辺の平野部があります。



図1 海から見たアマルフィ



図2 カゼルタ王宮

https://www.tbs.co.jp/heritage/feature/2023/202302_01.html

2022年の8月末から9月上旬に調査をしました。まずアマルフィ海岸なのですが、97年に早くも世界文化遺産にもなっています。非常に美しい海沿いの海洋都市群(図1)、そして、同時に内陸部にも非常に歴史があって、豊かさを持っている町や村がある。今回はどちらかというと内陸部の方を調査したわけです。なぜならば、我々は法政大学の研究室で98年からずっと、まずはアマルフィの歴史的都市、そしてその後の第2ステージでは、2010年から、アマルフィ海岸全体に目を向け、周辺の内陸部の町や村にまで視野を広げて調査し、こういう成果を発表してきました。それに基づいて、今回はより大きな視野からテリトリーと食というところにフォーカスして調査をいたしました。

一方、カゼルタ周辺というのは非常にもっと長い歴史がありまして、そしてとりわけブルボン王朝ですね、18世紀、このように世界遺産になっている王宮(図2)、そして水道施設などを持っていて、本来肥沃な非常に恵まれた土地だったのですが、近代になって政治的、経済的に悪化した状況を示し、そこにカモーラも出現して、こうした良さが打ち消され否定されてきました。それを今、ダイナミックに甦らせ

ようという動きが非常に活発になってきたというわけです。コーディネーターの仕事を、前半のアマルフィ海岸はラヴェッロに長く住む竹澤由美さんに、後半のカゼルタ周辺はナポリに長く住む中橋恵さんをお願いしました。お二人とも今回のために日本に戻られ、今日発表してくださいます。

講演 1 アマルフィ総論と個別事例紹介

陣内 秀信

法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授

では続けてお話しさせていただきます。

まず、パート1はアマルフィ海岸。日本でもご存じの方が多くいわけですね。世界で一番美しい海岸を持っている地域だというふうに自他ともに認めるぐらいの、本当に魅力的なところですよ。これは中橋恵さんが自分で飛行機から撮ったという驚くべき写真(図1)を提供してもらいまして、ここにアマルフィがあります。ちょっとこちら切れているけど、ここにミノーリ、マイオーリ、ですか。だからここにラヴェッロがありまして、こちらの方にもまだ町が続いているのですけど。そして今回の主役は、このトラモンティという内陸部のまさに中山間部、そして同じような内陸山間部のアジェロラなのですね。

調査地をグーグルマップに落としました。ここがアマルフィ海岸では、あちこちに溪谷が入り込んでいて、その川が海に注ぐところに港街がシリーズでできているのです。そして内陸部の高台、内奥にも街がいっぱい発達したのです。特に農村的要素を持つ地域がトラモンティとアジェロラです。

イメージをご紹介します。今度、本の口絵で登場してくる写真たちです。アマルフィの街を海から見る。海からアプローチするのが鉄則ですね。そしてこれがお隣のラヴェッロ、そして高台から見下ろしたお隣のミノーリ、マイオーリ、そして周辺の段々畑ですね(図2)。これが何と言ってもテリトリーオの風景を形作っている主役です。

これは上から見下ろした、急斜面にへばりつくようなレモン畑です。そしてこちらがやはり急斜面、崖っぷちに小さな土地を造成しながらできている典型的なブドウ畑の景観です。

海沿いの都市を西から見ていくと、まず人気のポジターノ。そしてアマルフィ、アトラーニ、ミノーリ、マイオーリ、ヴィエトリ・スル・マーレと続きます。みんなアマルフィ共和国(公国)を形作る重要な町でした。同時に、内部にラヴェッロ、スカーラ、そしてトラモンティ、アジェロラと粒ぞろいでして、今回は、この内陸部にも非常に蓄積があり、そして地味の肥えた良い条件を持ちながらも、近代化に完全に取り残されてしまった、そういう内陸の地域が元気になっている姿をご紹介したいと思っているわけです。

歴史を遡りますと、カゼルタ周辺の方がもっと古い都市が古代からあったということなのですが、こちらむしろ内陸部のアジェロラ、トラモンティに、古代の農業を営む拠点としてのヴィッラ、邸宅があったということが発掘でわかっているのです。海沿いにもポジターノから比較的近年発見されたこの素晴らしい古代のヴィッラがあり

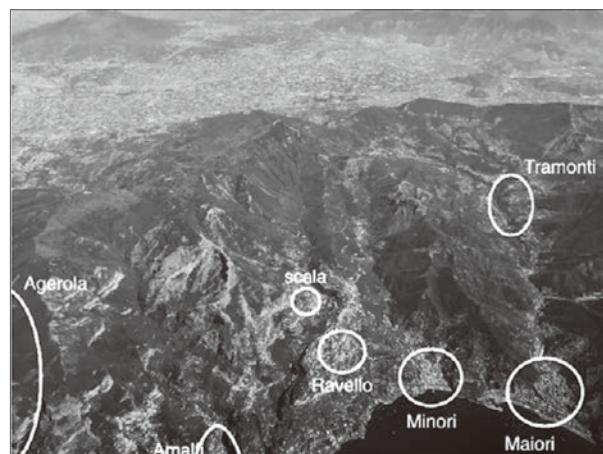


図1 アマルフィ海岸の中山間部の村々
トラモンティとアジェロラ 撮影：中橋恵

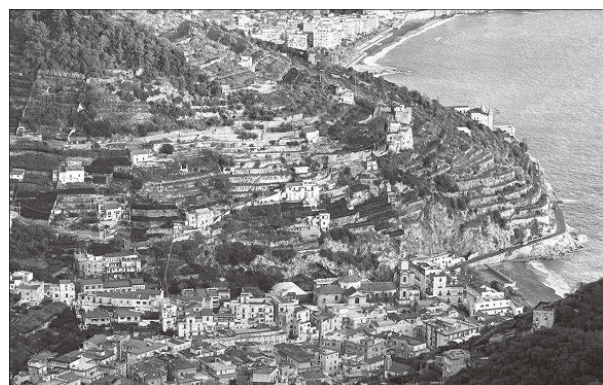


図2 ラヴェッロの高台から眺める段々畑
(手前がミノーリ、奥がマイオーリの町)

ます。これはポンペイやエルコラールよりもはるかにいい条件でフレスコによる壁画を残しているのですね。驚くべきものが発見されているのです。そして他にもヴィッラがありました。しかし、都市はなかったのですね。で、どちらかというとアマルフィ海岸の都市群は中世に発達し、繁栄しました。

もちろんオリエントのビザンツ、アラブ、イスラム世界との交流で東側の非常に発展したものの文化をどんどんどんどん持ってきていたわけです。このようなアラブ・イスラム風の建築の遺構が、海岸線だけではなくて内陸部にも深く分布しているというのが驚くべきことです。つまり、交易で繁栄した海洋都市の連合体としての共和国（公国）、これがテリトリーとしては非常に広く広がっていたことがよくわかります。近代以前は、海と山を結ぶルートが非常に活発で、高台に住む多くの人たちは、毎日のように海の方へ出かけ、また戻るといって、行ったり来たり。したがって、アマルフィの海岸の人たちは、「1つの足はブドウ畑に、もう1つの足は海に置く」と言われてきたそうです。

ざっと図式化してみますと、海の方に海洋都市群がありました。そして海から恵みがいっぱい来たわけですね。そして文化も来しました。例えば羅針盤の技術とか、紙を製紙する技術もアラブを通じて入ってきました。一方、造船のために内部の木材が重要視されました。もちろん食料が内部の農村から海側の都市へ供給されました。そして、アマルフィ共和国の海洋都市としての性格が失われた後も、17世紀、18世紀、この渓谷の水流を活かした水車を使って巨大な製紙業が発達しました。

ですから、内と海と陸は常に結びついていました。そしてブドウ畑、それからレモン畑のその棚を作るのに栗の木材が使われました。というわけで、本当にこれが交流していたわけですね。このような山と海を結ぶ小道が最近再評価されつつあります。

まず、実際に訪ねインタビューしたいいくつかの生産者たちを紹介したいと思います。どなたも本当に生き生きと自分の思いを語ってくれました。まず、アマルフィからスタートしたいと思います。この都市については、法政の陣内研究室として徹底的に時間をかけて調査してきました。まずは、その過程で知り合ったレモン栽培を1825年から6代に渡って行ってきたアチェート社を訪ねました。起業家精神も発揮し、レモンツーリズムを開拓し、またリモンチェッロもここが最初に市場に出したと言われていました。厳しい坂を登っていった奥の方にありますので、レモンツーリズムのため、お迎えのしゃれたかわいらしい車が来てくれるサービスを始めています。



図3 レモン農家を経営するサルヴァトーレさん

今のオーナーはサルヴァトーレさんで、6代目です（図3）。もともとポジターノで会計関係のお仕事をしていたのですが、親の求めに応じてここに戻ってきて、自分で自らガンガン仕事をしています。かなり厳しい傾斜斜面を利用しているので、このような知恵を働かせて、収穫したレモンを自動的に下に運搬できるような仕組みも開発しています。レモン栽培というのは遅れた生産性の低いものだと思われたものを、逆転の発想で、非効率だけれど、そこに付加価値をつけてブランド化していくのに成功しました。リモンチェッロは父親が始めたのですね。レモンツーリズムも家族でやっています。

次に、アマルフィ海岸で一番成功しているワイナリーのマリーサ・クオーモ社を訪ねました。2代目のラファエレさんが話してくれました。比較的まだ新しく、1980年代に両親が本格的に開始した。それまでもブドウを作り、ワインを生産していたのですが、ローカルな消費でした。ラファエレさんは、子供の頃から親の背中を見てワインの醸造所で育ったそうで、大学には行かなかったといいます。いまは自信に溢れ、自分の経験を喋ってくれました。

アマルフィ海岸の厳しい斜面のわずかな土地にブドウ畑を開墾してきました。農耕で出てくる石灰岩を積んで作る

石垣は、世界の無形文化財になっています。アマルフィ海岸にかなり広くブドウ畑を持ち、また農家と契約してブドウを栽培し、美味しいワインをどんどん作る。石灰岩で水はけが良いのに加え、斜面高台は海の側から塩気を含んだ風が入ってくるので、カビが生えない。つまりワインの栽培にとってうってつけなのですね。非効率な農業ですが、量より質と個性が重んじられる（図4）。



図4 急な斜面に造成されたブドウ畑

我々今回の調査中に何度も聞いて覚えた、「アウトクトノ」という言葉があります。今日出てくるキーワードの1つです。特にワインのものとブドウの種類に使うのですね。在来種の

ことです。つまりインターナショナル、有名なブランドのブドウではないのです。土地にずっと長く根付き、農民たちが伝えてくれたもの、そういうものを大切にする価値観というのが、このところ非常に高まっています。そういうプライドを持ちながらワインツーリズムをやっている、それを開拓したのも自分の会社であると自慢していました。

次はアジェロラという町に行きます。谷を挟んで2つのエリアにまたがって、ジェーロラという自治体、コムーネが形づくられています。6つの小さな村から成っています。フラツィオーネと言います。

最初に訪ねるのはルオッコ家というファミリーが経営している2つの拠点です。大きな一族なのですね。こちら側が我々が泊まったB & B、ママラルリゾートで、こちらが親族がやっているカセイフィーチョ（チーズ工房）です。イタリアでフィールドワークをやっていると本当によく出てくるチーズ工房、カセイフィーチョと言います。ぜひ覚えておいてください。

やはり歴史が重要。家族が大切。さっそくB & Bに泊まっている間に古い写真を収めたアルバムを見せてもらいました。創業者は、今の経営者たちの祖父にあたるのですね、マッテオ・ルオッコさん、その奥様のローザさん、そのルオッコさんのまた母親の古い写真も見せてもらいました。ここから大勢の子供たちが生まれ、いろいろな経営をしていくということになりました。もともと農業なのですね。この建物はB & Bになっていますが、そのマッテオ・ルオッコさんの息子、パスクワーレさんがここを受け継いだのです。そしてその子供がマッテオ・ルオッコ、イタリアではおじいさんの名前をそのまま受け継ぐという習慣が今でも続いているのですね。これ、素晴らしいことです。で、同じ名前のご主人ですね。奥様と娘さんが実はB & Bを仕切っています。2012年にこのB & Bが開設されたのですが、アジェロラにはすでに80軒の宿泊施設があったと言うのです。今はもうもっともって増えて、211軒まで増えていると。

つまりルール・ツーリズムというのがいま人気で、アマルフィはオーバーツーリズムなのです。それを何とかしたいと地元の人たちはみんな思っているわけですけど、ようやくこういう内陸部のアジェロラとか、トラモンティにも少しずついい感じのツーリズムが入ってきている。それを支えているのが食です。「神々の小道」という山の中を巡る小さな道があり、そこが人気で、このB & Bも拠点になっています。

この不思議な名前は、実は子供たちの名前からとっているのですね。本当に家族を大切にするイタリアらしい（図5）。

そして、ここが元々の祖父のマッテオ・ルオッコさんの子供たちのまた子供たちが経営している共同経営のモツアレッラなどを作るカセイフィーチョ、チーズ工



図5 B&B ママラルリゾートの食堂



図6 親の代から事業を拡大したファットリア・デル・カステッロ



図7 クリスマス・プレゼント用にミニトマトを商品化したヴァナコーレ氏

房です。実は普通我々が聞くモッツアレッラは水牛から作りますが、ここはそうじゃない、牛乳から作るので。その方が非常にシンプルだけど美味しい味がすると。

これは1つの集落で、その中にあるお店、ファットリア・デル・カステッロです（図6）。父親が肉屋を営み、動物を飼って、自分のところで屠殺して肉を売っていた。さらに業態をアップさせて、この息子さんが脱サラをして親の持っていた不動産を受け継ぎ、農場をさらに拡大し、起業家精神を発揮してモッツアレッラを作り、レストランも

開設する。有機農業やサステイナブルな経営を志し、キロメトロゼロという地産地消を文字通り展開しようとしています。しかも、なかなか美味しいです。

次は、知恵を発揮し、何でもなかった地元の素朴なトマト栽培の農業を活かして商品化し、国際的にも輸出して活躍しているヴァナコーレ氏の工房です（図7）。収穫されたトマトを保存できるように工夫しているのですね。結んで、ぶら下げるようにして、そしてさらにうまくフレームの中に入れて、クリスマスプレゼントにする。これがアメリカで大変な人気らしいのです。この人もいろいろ職業を変えて、40年前にこの商売を始めて成功したそうです。先見性があったのですね。ローカルに自分のところで消費し、地元だけで食べていた、こういうミニトマトをナポリの人たちが買うようになり、今は、アマルフィ海岸のレモンの販売ネットワークをもつ人を通じて、ミラノ、ナポリ、ローマ、そして海外に展開している、非常に面白いアマルフィらしい姿です。

それからもう1つ、非常に重要な食材があります。アマルフィ海岸では船乗りが長期海に出ていました。そのため保存の利く乾いたパンを作る伝統がある

わけです。どこの家でも窯があってパンを焼いていたという伝統がある。塩は高いので使わない。そのかわり船乗りが海水にこのパンをつけて、それで美味しく食べた。そういう物語も伴って非常に重要な生産品になっているのですね。ブランド化しているのです。

こうした内部の町や村は、近代を迎える前はみんな孤立した集落になっていたわけですね。元々は、海洋国家の時代にはみんな連携していたのですが、それがバラバラになり、内陸部に閉じ込められた。そこで自分たちの生活を支えるようにみんな牛を飼って、牛のミルクで栄養をとっていた。それがモッツアレッラになる。モッツアレッラも水牛ではなくて、牛乳から作るフィオル・ディ・ラッテって言うのですが、そういう伝統的な食材がいま、アマルフィ海岸の食生活を華やかに飾っている。こういう伝統が、現代の人たちの味覚、テイストに非常に合っていて、人気の商品になっているそうです。

どこも家族経営です。ルオッコ氏のビスコッパン工房は、祖父の代が100年前に創業し、父親の代から引き継いでやはり古い建物を使っている工房です（図8）。あえて薪を用い窯でパンを作っている。朝食に食べる普通のパンは作らない。地域性、歴史性にこだわり、ここにしかないモノを作る。水の質がいいからそれができる。本当に誇らしげに語ってくれました。

これからトラモンティに行きます。まさに中山間部ですね。日本にも過疎化で、疲弊して、なかなか暮らしが成り立たないというところがたくさんあるわけですが、アマルフィ海岸でも同じような状況があったわけですね。それが徐々

に改善され、いろいろ特産品を作るようになってイメージアップし、ルーラーツーリズムも生まれ、少しずつ元気になっている状況が見られます。トラモンティは何枚かの景観画が描かれたことからわかるように、アマルフィ海岸にとって重要な存在でした。特に栗の木の森が広がり、造船に、そしてブドウとかレモンの畑に欠かせないパーゴラ、つまり棚を作るのに栗が使われてきました。13の地区、ボルゴに分かれていて、それぞれに面白い歴史があります。陣内研究室でアマルフィ海岸調査に取り組んだ時期に、このトラモンティでも実測調査を何か所かで行いました。



図8 ルオッコ氏のビスコットパン工房

ここが中心のボルヴィカですね。コムーネの役場があります。これは我々が力を入れて調査したジェーテ地区の集落で、教会がコアとしてあり、その隣に有力ファミリーが邸宅を構えています。パラッツォという名前が付いているぐらいの立派な建物で、農業拠点でもあります。

ありがたいことにイタリアでは、アマルフィ海岸のような内陸部でも、グーグルアースの3Dの立体的な画像が出るのです。日本だと、ちょっと大都市を外れてしまうと、もう3次元には立ち上がらないのですね。だから、こうやって調査の後でも、こうして見ることは実に有難い。

このパラッツォは立派な二層構成で、農業を営み、暮らしがあり、そして接客もできる。パラッツォとしての風格を備えている。庭にはブドウが植わっている。

実はこのトラモンティというのは面白い要素が色々あり、やっぱりパンを作る技術、それからモッツアレッラを作る技術がありまして、その人たちが移住した先のミラノとかトリノとかでピッツァ屋さんを開く。アメリカでもピッツァ屋さんを開き成功を収める。ピッツァ文化を世界に広げている立役者の1つなのですね。

そういう風土もあってだと思いますが、ここに非常に人気のあるパスティチェリーア、お菓子の工場が作られているのですね。これ、テッチ・デッレ・モナケと言いまして、訳すと修道女のおっぱいという意味なのですが、なかなか色気のある形をしていて、実に美味しいのです。お店は海沿いのミノーリにあります。ここは人気のショップでして、いつも大勢の人達がいます。こうやって観光客がテリトーリオから生まれる美味しいものを食べ、街を訪ね、アマルフィ海岸全体を堪能するということになっています。

次はトラモンティで我々にとって最も印象的だった、素朴なカセイフィーチョ、つまりチーズ工房です。完全に家族経営で、奥さんのアントニアさんが中心で、ご主人、それからたくさんいる子供たちの二人、三人がここを手伝って、本当にいい感じで伝統的な食を蘇らせた(図9)。

グーグルアースをご覧ください。このように本当、ぼつりと一軒家です。チーズ工房と住居が斜面を利用して建ち、牛舎が離れてあります。

ここもいっぺんチーズ作りが途絶えました。そういうケースをいっぱい聞きました。20世紀初め、夫の祖父母がやっていたのですが、その後中断したのですね。つまり工業化とか近代化で、みんなそんな馬鹿馬鹿しい、もうやっていられないということになった。だけど牛は飼ってミルクをとっていたのです。だけどこの奥様、アントニアさんが、気がついたのです。自分のところで牛を飼ってミルク作っているのに、なんでチーズをスーパーで買わなきゃいけないの？ と。やっぱり自分で作りなおそうということで奮起して、それで本物の



図9 アントニアさんのチーズ工房

味を追求して、本当にかつての味を取り戻したのですね。質にこだわっている。そういう意味で、キロメトロゼロという地産地消を文字通り実践し、自分の息子がマーケットに売りに行く。



図10 何百年もの樹齢をもつぶどうの古木

次はテヌータ・サン・フランチェスコという名のワイナリーです。200年から600年に及ぶ古木が今も生き残っていて、この土地のアイデンティティになっています（図10）。それをプライドにしているのですね。ポンペイのヴェスヴィオ山の爆発で火山灰、そして軽石が飛んで来て、この地表を覆ったわけです。それが幸いして、19世紀にヨーロッパのブドウを全滅させてしまったフィオケセラという害虫に対しても、全く被害を受けなくて済んだのです。というわけで、ここのブドウ、ワイン造りというのは、本当に長い伝統をいい形で活かして、個性豊かに営まれています。

そして物語をいっぱい持っていて、ポンペイの時代から愛されたというような言い伝えもあると聞きます。いくつかのファミリーが共同経営をして、マンマたちは厨房で料理をし、ここで生産されたワインと一緒に訪問者は食事を楽しむ。まさに、ワインツーリズムをやっている。

移動中に峠に差し掛かったところ、お茶目な車でシャーベットを売っている若者がいました。なかなかこういう愛嬌があってですね、本当にいいなと思いました。



図11 新たなワイナリーを立ち上げたラファエロ・タリアフィエッロ氏

今回、このシンポジウムのために一番大きなワインのボトルをプレゼントしてくれたタリアフィエッロについて紹介します。若いオーナーがいま頑張っていてワインの革新をやっています（図11）。彼も自分のテリトリーに誇りを持っています。祖父の時代からのブドウ畑を受け継いで頑張ってきた。ただブドウを栽培し、ワインを普通に作っていたのでは成り立たないということで、それをある種ブランド化する、そういうチャレンジをやってきた人です。比較的最近、お客さんを受け入れテイスティングができるような洒落たコーナーを作って、頑張っているのですね。ブドウ畑での思い出が自分の生き方を決めたというわけです。そういう人たちにたくさん出会いました。農家を継ぐべく農業高校を卒業して農業技師になったそうです。斜面の限られた狭い畑なので、もちろん機械の導入などは難しく、手仕事でやるわけですね。あちこちで聞いたのは、EUのいろいろな補助金を、プロジェクトを立ち上げて、州の応援もあって獲得していくという話です。そうやって起業する時にはみんな財政的な支援を得ているのです。その辺の話は木村純子先生がお詳しい

ので、また後で出てくるかもしれません。みんなそうやって州とかEUを通じて、うまい具合にいいタイミングで助成金をもらっているようです。その制度をよくみんな知っているのです。

このタリアフィエッロの若いオーナーは、自分のコンセプトというのは、同じブドウとその栽培法を使いつつ勉強して、醸造醸成の技術設備を進化させながら、本当に正真正銘のトラモンティのワインを作ることだと語ってくれました。

最後は、コラトゥーラ。あんまり馴染みのない言葉かもしれませんが。日本語で言うと魚醤にあたります。カタクチイワシがこの辺の伝統的な魚ですが、それを塩漬けにして醸成させて抽出したエキスのですね。これがまた非常に美味しく、日本人が大好きなのです。それがチェターラという町の伝統的な産業になっています。古代からあったのですが、それを近代に再発見して、洗練させ、商品化し、ブランド化し、そして地理的表示のPDOに登録されて

いるということなのです。

その伝統技法を本当に守っているタイプと、それを少し大規模に拡大して企業として頑張っていると、2つのタイプの生産者を訪ねました。まずはネットウーノ工場のジュリオ・ジョルダーノ氏（図12）。祖父から受け継いだ伝統の味にこだわって頑張っている人ですね。ですから当然生産量は少ないのですけれども、こだわりの販売ルートで本当に人気のある商品を生んでいるのです。

一方、アルマトーレという大きな会社は、サレルノの少し外側に工場を作って、若い社長が家族から援助も受けながら頑張って、このテリトリーオの味であるコラトゥーラの生産を大きく広げているのです。お父さんも来てくれ、みんなで一緒に撮影したところです。

このように非常にチャレンジングな若い人たちが育ってきたというのは、大変心強く思っている次第です。以上です。どうもありがとうございました。



図12 コラトゥーラの老舗工房を営むジュリオ・ジョルダーノ氏

講演2 カゼルタ・エリア総論と個別事例紹介

中橋 恵

インディペンデント・リサーチャー

ご紹介いただき中橋恵です。たくさんスライドを準備しましたので、大急ぎでご紹介していきたいと思います。私からは、先程の輝かしいアマルフィの美しいイメージとは違って、もうちょっとダークで地味ですが、重要なムーブメントが見られる地域を選びました。これからご紹介していきます。

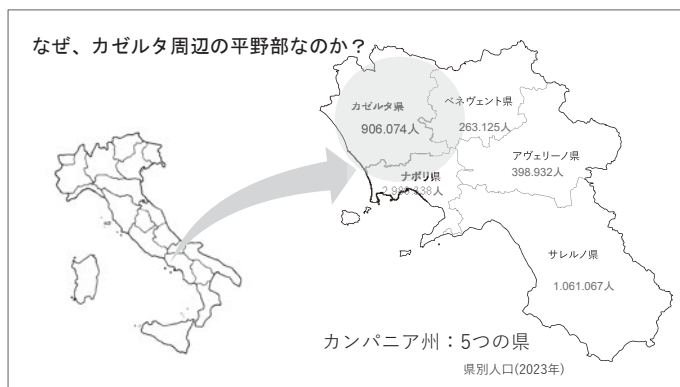


図1

まずカンパニア州には、5つの県があります（図1）。日本の人にご紹介するのにどこがいいだろうというご相談を最初に木村先生に聞かれた時に、最初はアヴェリーノ県を考えました。ここでは、1980年に南部大地震が起きて、震災後の今でもまだ、住宅や農地が放置されたままのところが多く、地域再生を頑張っているのですが、あまりうまくいっていないし、バラエティに欠けるということもあり、カゼルタ県を選びました。

歴史的な建造物を再生するだけでなく、農地も再

生し、そこに住む人たちが社会的に繋がろうとしている。大事なことを、誇りを持って守り続けて、活動する人たちの動きが面白いかなと思い、カゼルタエリアをご紹介することにしました。

次のスライドです。カゼルタ県というのはこの辺りなのですが、調査ではその周囲のエリア、ベネヴェント県も少し含めた広範囲を対象としています。元々、ここは、かつてはカゼルタ県の名称がテッラ・ディ・ラヴォーロと呼ばれていまして、日本語では「労働の土地」という意味なのですが、現在のラツィオ州やモリーゼ州など、もうちょっと広範囲に渡る行政区となっていました。

カゼルタから北の方に行くとローマがあるのですが、ローマとナポリをつなぐ重要な古代の道とつながっておりまして、カゼルタエリアは、古代ローマ都市を支える重要な食料生産地の1つでした。なぜかという、ここは広い平野となっているだけでなく、肥沃な火山土壌も含まれていました。これはカンパニア州政府の農業課の資料で、農業のマクロエリアのマッピングなのですが、茶色い部分ほど発展に複合的な問題を抱えるルーラルエリアで、白いもの、黄色いものほどアーバンエリアです。この黄色いところがナポリ、南の方にナポリがあります。先ほどお話しされたアマルフィ海岸というのは中度のルーラルエリア、ルーラルの雰囲気もありながら都市部でもある。

調査の対象に選んだカゼルタ周辺というのは、様々な特徴をもつルーラルエリアから成っていて、茶色いところは山間部に相当します。もう1つ特徴を述べると、耕作農地が数ヘクタールという零細農家が多く、果物、オリーブ、穀物、麦などいろいろなものを作っている混合農業の農家が多い。私たちが調査をしたワイン農家とかでも、ヘーゼルナッツを作っていたり、オリーブオイルを作っていたり、いろいろ作っている農家ばかりです。

どんなところかちょっとイメージしにくいかなと思いますので、この矢印のところの方向に写真をたくさん撮りためてがあるので、皆さんにご紹介したいと思います。飛行機から撮ったものなのですが、これはヴェスヴィオ火山、皆さんがよく知っている火山で、この後ろのヴェスヴィオ火山の北側の斜面部分は、ギリシャ時代からワインの生産が盛んだったところ。このヴェスヴィオ火山の背後からカゼルタ平野が始まります。

次にこちらはナポリの西側に当たるところなのですが、ここはカルデラが集中してクレーターだらけのエリアで、この北側がカゼルト平野の中心部です。この写真の西側が、そのティレニア海に面した海岸沿いになります。ちょっと見にくいのですが、この写真の右側にあるくねくねした川が、これがヴォルトウルノ川といい、南部イタリアでは一番長くて大きい川があります。東側のマテーゼという山々から流れ着いています。その左側にあるのが、レジラーニという運河です。

北部にはロッカモンフィーナ山という火山があるのですが、その奥に、この写真の奥に見えるのがそのロッカモンフィーナ山で、その下は平野部があって、ティレニア海に面しています。で、これは真ん中辺りの小さな山があるのですが、そこから上からロッカモンフィーナ山を、これ矢印見えますかね、この辺りがロッカモンフィーナ山です。

このような感じで、すべてが平野ではない（変化の多い）地形です。こちらはカゼルト市のすぐ後ろ側なのですが、この山の向こう側にカゼルトの王宮というのがあって、ここの水源から引っ張ってきた水は、地下を流れていくのですが、最後にカゼルトの王宮に入る手前、マッダローニ谷を通る際に、ここだけはどうしても地下を通せないで橋を作って、トゥーフォというここで採れる凝灰岩を使って建設されて、この山の中を通過してカゼルトの王宮の庭園の水に繋がっています。

このような感じで、豊富な水源をうまく生かしています。カロリーノ水道橋と言います。さらに、この水道施設は、途中でいくつかの村や農業平野に分岐して水をたくさん供給しています。このカロリーノ水道橋の近くに、サン・レウチョの邸宅群という世界遺産に登録されている製糸工場と織物工場からなる旧産業地区があるのですが、ここもこの豊富な水資源を使って絹生産を行っていました（図2）。これらの3つが世界遺産に登録されてから、カゼルト市というのは観光地としても大変注目を浴びるようになりました。



図2

このいまのお話したところをもうちょっと遠くから、別の角度から見ると、右にカゼルト市があって、カゼルトの王宮と庭園がこう長く庭園が続いているのが見えまして、そのちょっと南にはマルチャニーゼという、ここも農村があったのですが、1960年以降、工業化がここに集中して行われまして、カゼルト市の経済発展の要因になった地域です。最近ここに大変大きな郊外型の大型商業施設などもできて、ナポリからもたくさんの人が映画館に行ったり、服を買いに行ったり、そんな感じで日本と同じような感じで、大型商業施設というものがそれまであまり南イタリアにはなかったもので人気を得ています。

マルチャニーゼ市の工業地帯から経済発展をしたと述べたのですが、それには多くの犠牲が実は伴っておりまして、この工業エリアができたことで、周辺の農村部の人達がみんな働きに来るようになりました。日本の企業の下請け会社もいくつかあります。ここへ、周辺の農村からみんなで車に分乗してこういう所に仕事に通うのです。人口がここに吸い込まれるようにして集中するようになりました。

いまお話ししたマルチャニーゼ市というのが、この大型商業施設のすぐ反対側には、実はこんなに豊かな放牧地とか農作地があって、そこに朽ちた捨てられた農家とかがいっぱいごろごろ転がっているのですが、このような感じで。あとはこちらの右の写真は工場の1例ですね。左は世界的にも有名な清涼飲料水の南部で一番大きい工場、上はナポリの伝統の紳士服をもっと小さいサルトリアという工房で作っていたのを、もっと大型化して大量生産型にした工場など、いろいろな産業がここに集中しています。

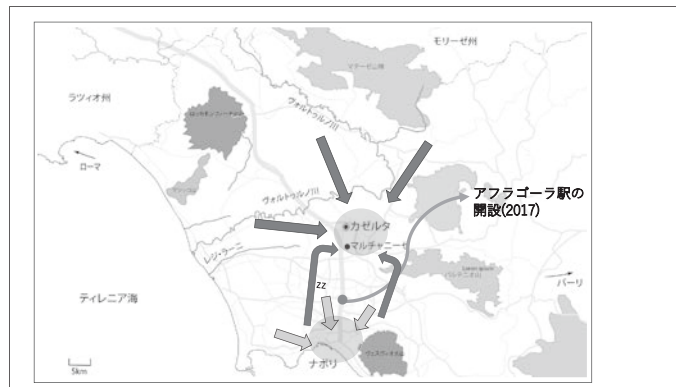


図 3

それでいまお話しした内容をちょっとこういう風に図式で書いてみますと、もともとナポリは人口が集中しており、イタリアで最も人口密度が高い町と言われて、住みにくいし格差社会でごちゃごちゃしています。そこにカゼルタに産業、工場、工業ができたことで、周辺の農村部からたくさんの人が引っ越してきたり、農村地域ではまず学校がなくなっていくので、家族を持った人達はカゼルタ市にどんどんどんどん移住して集中してしまう。人口が集中してくると、今度は今までナポリにはナポリ中央駅まで行かないと新幹線が出発しなかったのですが、カゼルタエリアの人達はあまりに人口が増えてこれでは不便ということで、ザハハディッドの設計のアフラゴーラ駅が2017年に開通し、新幹線がとまるようになりました。大変活用されている駅となっています（図3）。

いまお話ししたことをちょっとまとめますと、カゼルタの王宮、カロリーノ水道橋、サン・レウチョの邸宅群が1997年に世界遺産に登録されて工業化が得たことで経済が発展、観光客は増加し、いろいろな工場、工業エリアができたことで、ビジネス客も集中するようになりました。しかし、カゼルタ市の周縁では点在する空き家、治安悪化、つまり世界中の郊外住宅地で起きているような、社会的にうまく馴染めない層がでてきてしまっています（図4）。この写真では分かりにくいかもしれませんが、川や湿地帯の環境汚染が問題となっています。さらに、周辺集落はもうほとんど空き家になっている。そんな中でも、集落よりもうちょっと大きめの小都市がいくつもあるのですが、そういうところを見ても、ナポリに気軽に通えるエクスカージョンの街として、うまく都市の中のパラッツォや教会を再生して、その周りにアグリツーリズムができたり、レストランが誕生したりして、ナポリからも簡単に行けるスポットとして人気を得ています。

次に、カゼルタの周囲の農村エリアでの農業再生や農作物について、お話ししたいと思います（図5）。これらの写真は、若手のワイン生産者がアルベラータと呼ばれる昔ながらのポプラの木にブドウの木を植えつけるやり方で行なっている様子で、元々はエトルリア人が伝えた栽培方法です。あと、モッツアレッラも機械で作らずに、手作業で行う部分を残した製法のチーズ工房、古代から存在した種類の玉ねぎを再び作りはじめる人たちが、かつての農業のやり方を一部継続しながら、むしろ非効率なやり方に戻して、価値をつけて生産する、つまりこれはアイデンティティを取り



図 4



図 5

戻しているような動きが見られます。同時に、いろいろ物的な環境やいろいろな建物や風景も、このように徐々に再生されていっています。

食への関心が高まると、生産者も飲食店もメニューを開拓したり、農産物のプレゼンテーションも工夫されてきました。昔ながらの食し方や販売方法が変わると、第6次産業化も進みます。有機農業の生産物をみんなでマーケットへ出したり、みんなで共同購買をするというような、いろいろな販売方法をみんなで考えて、なんとか一定の収入を得ながら共存しようとしている。コロナ禍を終えまして、ちょうど食や社会的なつながりのへの関心が高まったことと、共食の楽しさ、もともと南部イタリアのそういう土地であったということから、こうした動きが盛り上がっているのではないかなと思います。どんなところを目指しているのだろうと思うと、農業をすることで、風景をつくりなおす、みんなで楽しみながらとか、生産物の試食会を開催したりして、食を通じてつながりを求めている。これらの背景にあるのは、やはり小さな農家が多く、協力し合わないで達成しにくいからなのだと思います。その先は、何を目指しているかなというのを観察してみますと、何に価値を置いて誰と生きていくかというのを、みなさん共通にビジョンとして持っているのだと思います。つまり、農業を通じて社会的にも再生しようとしているのだと思います。

食の特徴、場所の特徴、人の特徴、いろいろなことを、いまお話したことをまとめたのですが、食から共食へ、ワインなどの高品質の農産物をつくる、そして、それらの場や環境を整える。同時に、ウェルフェア、人権にも敏感な土地なわけです。

カゼルタエリアのテリトリーオは、どう形成されてきたのでしょうか。まず、これまでの既往研究を見ると、ブルボン家の統治がはじまった1700年代後半の研究はたくさんあるのですが、周辺部のルーラルエリアの研究はあまり注目されてきていませんでした。文献では、社会的な変容についての研究、古代から現代までの都市計画の研究本に出会い、様々な側面からテリトリーオを分析してみました。

まずは、カゼルタエリアのベースとして、地理的にも、地質的にも非常にラッキーな土地であったといえます(図6)。自然条件はマテーゼ山根から氷河期に溶け出した水がどんどん地面の下に溜まっていて、保水性と排水性に恵まれた土地であるということがわかりました。火山地である南イタリアの地形がどういうふうになったかといいますと、中期中新世時代に造山帯と火山が押されながら東から移動してきたことで、火山帯が縦断しています。火山性であるということが、農作業にとっても有利に働きました。石灰岩古代の海底が上に浮き上がっていることで、石灰岩も集中している。このような感じで氷河がこう流れてきて、基本的には沖積平野がカゼルタ平野



図 6

です。で、そこに最近チーロという恐竜が日本の博物館に持ってこられたそうなのですが、この発掘が意味するのは、ここは全てが海面下ではなく、陸地も存在していたということです。つまり、地質の多様性が農業に効果を示しているのです。あと火山性フレグレイ平原と呼ばれる平原がこちらにあるのですが、ここにも温泉が今でもぶくぶくと出ているのですが、これらのエリアは、古代から温泉やカルデラをフル活用したレジャー文化が発達していました。



図 7

このエリアの建築資材はトゥーフォです。私たちは、セッサ・アウルンカという町の市役所の人達に案内していただいたのですが、ナポリの黄色いトゥーフォとは違って、こちらはグレーのトゥーフォが主流なので、景観的にはちょっとグレーで地味なイメージがあります。どの農家も地下にトゥーフォを掘って作った地下室を持っているところが多くて、そういうところがワインセラーに使われたり、貯蔵庫に使われています（図 7）。

カゼルタエリアの全体を歴史的に見ると、大きく分けて 3 度の大きな転機がありました。最後の 3 番目は最後の農業再生ムーブメントで、最初に述べたカゼルタエリアの状況です。1 番目はレジャー二運河の開拓工事というのが 16 世紀から 17 世紀を中心に行われたのですが、その時もすでにここを、洪水などが起きて荒廃していた地域をもっと農業を再生に、フル活用しようという試みが行われた。

2 番目はブルボン家の公共建築事業、産業化によって実現した均衡のとれた社会経済実現がされました。古代の話はちょっと飛ばしまして、古代はこのカープア、今カゼルタが中心ですけども、中世初期ぐらいまではカープアという町が中心で、その周りに衛星都市のように小さな農村がいっぱい点在していた。そういうところの今の動きがとても活発なので、ここまで遡ってお話している次第です。

中世になると、その小さな村々にカサーレという集落はできてくるのですが、カサーレというのは農家の建築物を普通は指すことが多いのですが、このカゼルタ、ナポリ周辺の場合は自主的なコムネが機能していたということです。そのような小さな町、古代に起源を持つ小さな町がこういうふうにいっぱい点在している。その小さな町々はそれぞれその地質や斜面や土壌に合わせて作られている耕作物が違うので、作っているものによって農家の形態も違っている。このような感じです。

右下の写真は私たちが調査したカンティーナ・ヴィテマッテというワインセラーです。このワインセラーも中庭型の農家の中で造られて生産されているのですが、もともとこれらの地域は川辺で麻を栽培しそれを作業するために、麻が非常に長いので大きな中庭を設置しなくてはいけなかったということで、今でもその大きな中庭の中で皆さん農作業や加工をしたり作業しています。

先程述べた 1500 年代後半に行われた運河の開拓工事、これはまた別の機会にゆっくりお話することがあったらお話ししたいと思うのですが、このような感じでここは非常に農業にとっても価値のある場だったので、何度も見直されてきた。ただ、今はこのような感じでゴミが溜まっていることもある。

ブルボン家というのは、その後 1700 年代になると、ブルボン家がいろいろな改革をして、ここを農村文化の拠点にしようとするのですが、最も重要な政策は、均衡の取れた、社会的にもバランスの取れた、労働者の人達の権利や男女平等という政策を推し進めようとした。完全には実現できなかったのですが、あと、貧者救済のための色々な施設を作りました。

ブルボン家のこの豪華な貴族のテーブルセッティングなのですが、この食卓のために様々な産業が実現されまし

た。テーブルウェアや家具、キジなどの狩り用の道具の生産も誕生しました。狩りは、レジャーでもあり、食材料のためでもありました。狩猟のための別荘建設、森の整備なども進められました。あと、豊富な水資源を利用したモツァレッタ工場は現在でも続いています。例えば、この時期に誕生した陶磁器は、カポディモンテの磁器と呼ばれていて現在も生産されています。今でもナポリの名士の家々では骨董品として大事に皆さん持っている。産業による経済復興だけでなく、田園文化が発達した時代だった訳です。

もう1つの特徴はインクルーシブ社会です。この写真は、ナポリにあるアルベルゴ・ディ・ポーヴェリという貧困者救済のための施設です。ここにいる貧困の若い女の子や男の子たちをこうしたサン・レウチョの邸宅群の絹工場で働かせていたそうです。この邸宅群の実現には、当時の啓蒙法学者、思想家の知恵や知識を集結させ、18世紀のナポリの啓蒙思想を具体化させる産業開発プロジェクトだったと言われています。

インクルーシブ社会でもう1つ重要なことは、フランコ・バザーリアという、イタリアから精神病院を排除した精神科医の提唱により、1978年にバザーリア法ができたことで、現在でもイタリアの身体障害者、精神的な障害のある人たちの権利が守られている。こうした人たちへの支援として、農業や飲食業に積極的に採用しているのが、カゼルタエリアです。(図8)。

もう1つ、没収財産を差し押さえて、マフィアなどが不当に得た利益で作られたヴィツラや土地などを没収財産を差し押さえて、社会的活用のために市民が使えるという新法律が1996年に公布されまして、それでそういったたくさんの没収された不動産が市民団体などに活用されています(図9)。その1つであるレストランに私たちも訪問しました。

このようにユニフォームや贈答用ボックスに、「近くで見ると誰一人普通の人はいない」という、バザーリアの有名な言葉が印刷されています。そこで働くひとたちのモットーのようになっています。

これからその事例をご紹介していきたいなと思います。

カッチャガッリ、これはカゼルタエリアのバイオダイナミック農場とアグリツーリズムをナポリ州政府の農業家の方にご紹介していただいて訪問しました(図10)。彼女は農学部出身で、お祖父さんの代までは継続されていた農地だけでも、お父さんの代で荒廃してしまった農業を再生させています。2006年に登録し、農家としてスタート。ただ、祖父母の代では兄弟がたくさんいたので、少しずつ親戚から土地を買い集めて再生しました。南イタリアなので、このような土地購入や動物飼育の手続きや許可に大変時間が経過してしまったそうです。しかし、彼女は40歳以下の若手農家で女性であること、土地を既に所有しているということで、比較的簡単に補助金が出たことで、段階的に少しずついろいろなことを実現してきました。ワイン生産をすぐに始めたわけではなく、最初はヘーゼルナッツを作っていた。先程申し上げたように、このエリアは単一耕作ではなく、いろいろなものを作るという伝統がありますので、



図8



図9

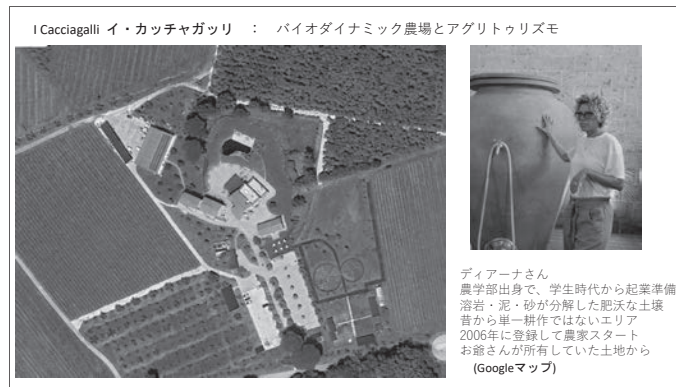


図 10

彼女もそのようにしています。2017 年までは古い洞窟の中にあるカンティーナで作っていたんですけど、今では新しく建てられたカンティーナの中で作っています。全体では 30 ヘクタール、ブドウ畑は 11 ヘクタール。ここで重要なのは、祖父母の代で植え替えられてしまった、北部や海外に送る用の国際品種であるブドウ作りはもうやめて、この土地でもともと作られていたアウトクノ種のワインづくりに戻したのです。試行を重ねながら土壌を改良する必要性を感じていたそうです。彼女はただの有機栽培ではなく、バイオダイナミック農法で行っておりまして、南部では非常に珍しい農法で、国内外のバイオダイナミック農法の人たちと繋がり、意見交換しながら日々改善に努めています。

これはレセプションとワイン売り場なのですが、古いストラクチャーを改修してアグリツーリズモを運営しています。広大な敷地の中に数々のパネルが設置されていて、五感でいろいろな農業や景観を楽しめるように提案されています。プールもコンクリートで作ったプールではなくて、環境を重視したプールの教育農場を作ったりと、新しいものを求めるお客さんでなく、自然やルールな雰囲気を楽しみたい人だけに向けて行っているということです。

ナポリ市内の有機食品スーパーにもここで作られてるワインが売ってまして、生産ルートにもいつも努力されているということです。

木村 中橋さん、ありがとうございました。

こちらのカゼルタエリアにつきましては、陣内先生と私と稲益先生が追加で調査をしたフィールドがございますので、陣内先生にたゞいまより手短にご説明を賜りたく存じます。陣内先生、続き、カゼルタ周辺の個別事例ご紹介をお願いいたします。

陣内 中橋さんが紹介してくださったカゼルタ周辺の地域というのは、日本でも、あるいはイタリア人もあまり知られていませんね。実は、歴史のレイヤーがものすごくあって、でも一遍それが近代になって疲弊し凋落したのが、また甦ってきているというダイナミックな地域なので、これから我々日本人も注目しなくてはいけないと思っています。

本当は訪ねたところの紹介をもっと準備していたのですが、中橋さんの話が総論のところであまり時間を使ったので、残念ながらだいぶ省略せざるを得なくなりました。私の方から、ちょっとぜひここだけは紹介したいというのを加えます。

まず、もともとと街道沿いにあった、ブルボン時代からあった農場、農業の拠点、カサーレ・ディ・テヴェロラッチョです。かつてはここで農業生産物を交換する市場もあったのです。そこが近代に放置されて、そのままほったらかされていたのですが、環境団体が頑張って再生し、新しい形で今、甦りつつある事例です。

歴史を解説する展示が充実しています。もともと中世に遡る農業拠点、ファットリアでして、立派な建物には塔な

どの防御要素もありました。そして、段階を追って再生されてきたプロセスをパネルで展示しているのですね。荒廃から再生へと。つまり、貧しい人たちが不法占拠で住んでしまうような場所だったのです。それが80年代から再生に向かった。

今はオルト・ソチャーレ、つまり社会的な市民農園として再生されています(図11)。退職後、賃貸住宅に住む、つまり持ち家に住めない低所得者層を対象とする点が今のイタリアらしく、インクルーシブな社会活動と結つく環境と社会福祉を併せ持った活動となっています。みんな男どもなのですが、楽しそうに和気あいあいとしゃべりながら、自分なりに工夫して農業をやっています。環境団体が入り込んでこの再生の事業を市民と一緒にやってきたのですが、今は市役所、コムーネが引き継いでやっています。



低所得者層の退職者向け社会農園 インクルーシブ(社会包摂的)な考え方

図 11

次が今回の本の表紙を飾っている、ちょっとスペクタクルとも言える、信じられないような非効率的に見える伝統的なブドウの栽培方法にこだわり続けるワイナリー、イ・ボルボーニ社を紹介します。我々は幸い、収穫の時期の最初の日到这里連れて行ってもらいました。こうやって長い梯子をかけて高所に登って収穫する(図12)。登る人というのはもう本当ベテランの限られている人しかできないそうで、その人一人ひとりの体の足の長さとか体格に合わせてこの梯子がデザインされているのです。



カンパニア州アヴェルサ周辺 エトルリア時代からの伝統 vite maritata a pioppo. 「ポプラの樹にブドウの木をはわせる」 I Borboni社 収穫(vendemia)初日に訪問

栽培されるアスプリニオは、古代からこのテリトリーに根付いている在来種

図 12

実はエトルリアの時代から伝わっている伝統的な技法で、かつては相当広い範囲にあったのが、近代化でこういうブドウ畑が激減したのです。これを受

け継いでもっと広げていこうと頑張っているのです。この在来種のブドウから、白の発泡性のアスプリニオというワインができるのですが、本当に美味しいのですね。写っているこの方がオーナーなのですね。本当に若い格好いいニコラさんです。このブドウ畑で、ご自慢のスプマンテと近くで作られるモッツアレラと一緒にごちそうになるという贅沢な経験をしました。

その収穫されたブドウは、さっき中橋さんの説明にあったような中庭型の農家の建物が並んでいる集落のワイナリーに運ばれます。農家といっても生産もするわけですね。その集落が今も同じように機能しているところに面白さがあります。素敵な中庭に収穫物を持ってきて、ここがワインを作る場所になっているのです。5世代、今の会社が続いているのですが、ブルボン王朝の時代に農業を振興してくれたという、そういうリスペクトからボルボーニ、ブルボン家の人々という名前を会社の社名にしています。

さっき説明のあったトゥーフォという柔らかい凝灰岩なのですが、これを掘るのです。それを地上の建物を造る建材にして、そこの大きな空洞をワインの貯蔵庫にしている。一石三鳥なのです。

次に、ここのワイナリーが親しくしているコスタンツォ社のモッツアレラ工房に連れて行ってもらいました。ここも元社長の祖父がやはり土地を買ったのですが、最初はフルーツを作っていたのですがね、やっぱりそれでは採

算が取れないということで、水牛の飼育を始めて、そしてモッツアレラを作りをやったそうです。飼料も自分で作るようにしました。代々、だんだんステップアップして今の業態を作って、今ではかなり羽振りのいいモッツアレラ（水牛から作る）工場なのですね。

このようにして発泡性のワインとそれにぴったり合うモッツアレラですね、互いに持ちつ持たれつつ頑張って、この辺の地域を元気にしている。確かにこのカゼルタ周辺というのは、これから注目されるべき、今回の我々にとっての1つの柱になりました。

以上です。

講演3 カンパニア調査から導かれるパラダイム転換のシナリオ

陣内 秀信

法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授

すみません、たびたび登場しまして。基本的にはフィールドワークで、徹底的に生産者の方々にインタビューして、彼らの心意気というか想いをたっぷり我々聞いて、そこから学ぼうと、そういう調査をやり、その成果を少し理論化して、日本にとってどういう意味があるのかという意味づけをする。そういうことをやって本ができたわけです。ちょっと時間の関係でカゼルタ周辺の事例の紹介をカットせざるを得なかったのですが、それもこれからのお話の中で少しリカバーしていきたいと思います。

このフィールドワークを通じて我々学んだことを、それぞれの参加者、フィレンツェ大学のマレスコッティ先生も後から登場されますが、それぞれ論考として1章ずつ書いたのですね。それをこれから皆さん発表していきます。私は本当にかっちりフィールドワークそのものからダイレクトに得たものをお話したいと思います。

今まで私は元は建築、都市ばかり調べていましたが、その後、テリトリーに関心を広げていったという経緯があります。いつも美味しい食事を味わっていて、これは素晴らしいと感じていたのですが、それをテリトリーと結びつけて理解する発想は長らく持てませんでした。本当はテリトリーを理解するのに一番重要なのが食なのですね。そこがすっぱり抜けていたのを、木村先生と同じ大学の中で出会ったことがきっかけで、こうやって学際的に広げていけるようになったことを大変嬉しく思っているわけです。

それを踏まえて今回、アマルフィ海岸とカゼルタ周辺でやった、それから導かれることを少し整理したいと思っています。ただ前提として、やっぱり我々建築・都市を専門とする立場でずっとイタリアの変化を50年間ウォッチングしてきたのですが、その変化といろいろ聞きかじってきた農業、農村の話、これが甦ってくるプロセスが本当に重なっていたわけです。

そこをところを絡めながら、ちょっと整理したいと思います。

まず基本を思い出したいのですが、日本とイタリアというのは非常によく似ています。まず第2次大戦後、近代化、工業化を急速に推進しました。都市化こそが目的で、経済の発展にとって一番重要であると考えました。その代わり農業が犠牲になったわけですね。大都市周辺の農地が宅地になってしまった。美しい田園風景がなくなる。で、近代化から取り残された、とりわけ南イタリアというのは貧しい、職がない。したがって、みんな大都会に出ていく。そして海外に移民も行われた。19世紀にはアメリカや南米に行き、戦後はアルプス以北のドイツとかオランダとかイギリスに行ったわけです。結果、イタリア、南イタリアはとりわけ田舎町や農村というのが本当に疲弊し、耕作放棄地も拡大した。

ところが、翻って歴史的にさかのぼって考えてみますと、A. ロレンツェッティが描いた有名なシエナの14世紀の絵が象徴するように、都市と田園／農村はお互いに支え合って豊かな地域社会を作っていたわけです。1つのテリトリーと言います。都市と周辺の農村、山林全部含め、一体化した自然条件、社会経済条件を持ち、共通する文化的アイデンティティを作り上げてきたエリアのことをテリトリーと言います。前近代は本当に繋がっていたわけです。これは日本も全く同じです。とりわけイタリアは、マックスウェーバーが『都市の類型学』の中で、アルプスより南、とりわけイタリアでは、土地所有者が都市の中に住むことが多く、封建的な要素が残っていて、商工市民が中心となった完全な中世自治都市になりきれなかったと指摘しています。

しかも、近代化・工業化が追求されると、農業は後進的と考えられたので、二重の意味で、イタリア的な都市モデ

ルというのは近代化から遅れているというふうに言われていたわけです。ところが、スローフード運動が象徴するように、だんだんその地産地消や農業の重要性、農村の多様性が評価されるようになってくると、都市と農村が近いというのは最大のメリットになったわけです。最高の恵みなわけです。日本の我々もそう考えれば、本当は近い状況があったわけで、そのことをもう一回思い起こしたいと思うわけです。

大都会や外国で学び働いて、そのグローバルな状況をキャッチしてきた若い人たちが地元に戻ってきて、農村の豊かさ、食の恵みを再発見するわけです。そこからグローバリゼーションに対抗するスローフード運動が展開していつて、都市と農村、田園の本来の関係をもう一回再構築する動きが出てくるわけです。で、70年代からずっとイタリアをウォッチングしてきた立場からすると、このドラスチックに変化していく考え方、社会が変化してきたプロセスというのが非常に興味深く目に映ります。

先ほど言ったように、50年代、60年代の工業化を背景とする大都市集中の現象は70年代まで続きますが、少しずつ地方分権が70年代から進みます。ちょうどターニングポイントで、イタリア社会をどういう風にするか、この国の人たちが悩む時期です。ここから中小企業が活発になり、付加価値の高い産業、ファッションデザインを中心に展開していく。その主役は大都市ではなくて、コモとかトレヴィーゾという地域、小さな典型的な地方の都市なのです。非常にクリエイティブでした。おしゃれでした。その展開がどんどん進むわけで、その主役は家族経営の小規模な企業なわけです。これは大量生産、大量消費じゃない、少量生産、多品種でクオリティーが高く、そして遊び心があって、夢があって、個性を発揮する、造形デザイン的にも優れている、人々を豊かな気持ちにしてくれる。そういう産業が興ってきて、文化が高まり、チェントロストリコという歴史的街区が元気になるというのが都市の方の論理なのです。さらに、車を締め出し歩行者空間化したヒューマンスケールでできている中世以来の都市空間というのは非常に魅力があって、ここがファッションやデザインの舞台になるわけです。

同時にここが食の文化の舞台にもなるわけです。つまり、農村で生産された、地産地消のものを使った、有能な料理人の人達が出てくれる食事というのが、歩行者空間化されて人が戻ってきた都市では一番の人気者のジャンルになるわけです。

その動きが南イタリアに伝播していくのが90年代に入ってからなのです。それはサミットを誘致したナポリが先導しました。本当にびっくりしたのですが、僕らが調査をずっとやってきたプーリア地方という、かかとですね、後で稲益さんが紹介してくれますけれど、そこの大都市、バーリ・ヴェッキアという、一番イタリアでも危ない街と言われていた都市空間が見事に甦りました。



図1 パレルモ ホテルの屋上レストラン

近くのやはり調査したモノポリの再生された姿にもびっくりしましたが、20年ぐらい前からこのような状況です。都市再生の動きはパレルモにまで及んでいます。パレルモのホテルの屋上レストランから昨年撮った夜景の美しい写真(図1)なのですが、これパレルモだって信じられますか? 本当にびっくりしました。美しい背後のモンレアルの街が見え、そしてライトアップされた王宮とかカテドラルがあって、それをバックにみんな食事とワインをエンジョイしている。

80年代に田園の評価が進むわけです。スローフード運動が力を発揮し、本当に地産地消のおいしいものを食べられる状況が生まれ、アグリトゥリズモ、ルーラル・ツーリズムが、トスカーナとかピエモンテで最初に活発になり、全国に広がります。農業景観が評価され、オルチャ渓谷のように、何でもない風景が世界文化遺産になる。

これは2000年代初めに訪ねたヴェローナ近郊のアグリトゥリズモです。後に南イタリアに下りていくのです。南

イタリアは、中北部以上に恵まれた、自然と大地と古代からの長い歴史があって、ずっと眠っていたわけです。ずっと長い冬眠生活にあったと言ってもいいと思います。それが、追い風になってアドバンテージ、潜在的ポテンシャルがいま引き出されていると言えます。キロメトロゼロが1つのコンセプトです。日本でも大いに我々使えるのではないかなと。つまり、生産地と消費するところがゼロ・キロメートルが理想であると。今のイタリアの空気を読む最も重要なキーワードです。スローフード運動から出てきました、地産地消です。そのキロメトロゼロは大地と食を大事にする新たな生活スタイルを表していて、まさにテリトリーを元気にしてくれます。

イタリアの地産地消というのは逆転の発想に立っている、つまりさっき言ったように、かつて都市に住む貴族上流階級が田園に農場を持っていた。遅れていたのですね。都市と農村が近かった。封建的だった。だけど事情が一転して、今や都市の周辺に豊かな農地がある。市民が田園に土地を持つというのは最高の贅沢になったわけです。この2つの事例は、キロメトロゼロというキャッチフレーズを示している事例です。みんなが使う合言葉です。

何度も言いますが、食こそが都市と農村を結び付ける。日本も本当にこんなにグルメな国はないと僕は確信していますが、なかなかこの都市づくり、地域おこしにつながっていないようにまだ思えます。で、多機能、多目的で、農村というのはだんだん意味を持ってきた。一次産業の農業生産物を作るだけではない、都会の人々に最大の満足を与え、環境上も生物多様性からも風景からも、本当に農村風景、農村というのが重要になってきた。農村こそが都市社会を変えるというキャッチフレーズは、今回の我々の本の考え方を表す言葉です。

有能なシェフ、料理人というのは地元の新鮮な素材を活かして、最大の効果を上げて、美味しいものを、そこでしか食べられないものを作ってくれる。そしてその場所の演出がまたうまいですね、歴史的な建物をリノベーションして、かっこよく自然を楽しみながらという、そういう感じなわけです。僕はミシュランの星を取っているレストランというのはあまり関係ないのですが、話を聞くと、いま本当に人気のそういうシェフがやっているレストランというのは、地方の片田舎に多いらしいですね（図2）。大都市にはもう少ないというふうにも聞いています。



図2 チブスという名のレストラン
プーリア州チェリエ・メッサピカ

イタリアワインというのも同じように80年代から蘇ってきたのですけれども、というか、価値がついて、フランスワインを今や凌駕しようとするぐらいにまで展開しているわけですが、実は80年代終わりに大変なスキャンダルに見舞われて、一時大変落ち込んだわけです。メチルアルコールを混入しているのがバレてしまい、スキャンダルになりました。そこから奮起してイタリアらしい質をそれぞれの土地で追求し始めました。そうなるとうイタリアのワインは地方ごとの個性が豊かで、地域性がフランス以上に圧倒的に高いわけですね。ブドウの種類が多いということもあって。それがだんだん功を奏して、多様なワインを楽しむワインツーリズム、エノガストロノミアというのが出てきた。

プーリア地方のトラニーというところで2005年に我々調査中に会ったワインのフェスティバルなのです。みんな500円か1,000円ぐらい払ってグラスをもらうわけです。で、袋に入れてぶら下げて、点在しているワインを出してくれるテーブルに行って、おつまみと一緒に見て回るという。町を再発見する、そして地元のワインを再評価する。こういう動きもたくさんありました。いろいろな段階を経て今に至っている。

ワインツーリズムを、僕も実は櫻井美紗子さんという法政の社会学部出身で、ずっと若い世代ですが、彼女がイタリアのワインの修行をしまして、ボローニャにエノテカ・イタリアーナという拠点があるのですが、そこのオーナーと親しくなって、そのネットワークでイタリア日伊協会で、コロナの時期にイタリアワイン文化講座というのを32



図3 エオリエ諸島、サリーナ島のワインツーリズム



図4 パローネ・ディ・ヴィラグランデでのワインツーリズム

回もオンラインでやりました。私も協力し、大いに刺激を得ました。

そのこともあって、彼女に連れられて、去年、いろいろと回ってきたのですが、シチリアの世界遺産、エオリア諸島のサリーナ島でもワインツーリズムの一端を経験しました(図3)。マルヴァジーアというお酒を造っている面白い、強い文化風土を持っている、自然の美しい場所で美味しいお酒を飲んで、地元のおつまみを食べる。こういう辺鄙なところに都会の若い人たちが来て楽しんでいるんですね。驚きました。

これはエトナ山の東山麓で代々ワインを作ってきて、最近ブランド化しているパローネ・ディ・ヴィラグランデというワイナリーを訪ね、オーナーにインタビューをしました。エトナ山山麓の美しい風景が広がります。白、赤とりまぜ5種類ぐらいのワインをテイスティングさせてくれるのです。それぞれに必ず美味しい料理がちょこっと付くのです。我々は取材で行ったので馳走になってしまったのですが、みんなそれなりのお金を払って楽しんでいく(図4)。ミシュランの星をとっているレストランのシェフに教えてもらってアドバイスを受

けながら、若手スタッフが勉強しているとのことで、本当に美味しいのです。僕はお料理というのは都市で楽しむものかと思っていたら、最近イタリアではそうではない、こういう地で採れる食材で、美味しいワインと一緒に田園で食事を楽しむというのが新たな生き方になっている。それが時代を引っ張る価値の1つになっているということを痛感しました。

その新しい観光のあり方というのは、本当にあちこちで聞きました。アマルフィ海岸の、先程、マリサ・クーモという、地元で一番頑張っているワイナリーの2代目のラファエラさんにもその話を聞きました。アマルフィ海岸には海洋共和国時代には一体化したテリトリーのまとまりがあったのです。みんなプライドを持ち共通のアイデンティティを誇る地域だったのですが、近代化で海岸線の方にばかり立派な道が造られて、車がそちらばかりに行って、観光客もみんなポジターノ、アマルフィにしか行かないと。竹澤由美さんが後から紹介されるラヴェッロはエリートの、上流階級のエレガントな、本当に素敵な観光滞在地として知られているのですが、それ以外のところは本当に行かなかったのです。内部は過疎化し人が出ていってしまう、耕作放棄地が広がるという状況が80年代まであったわけです。

そこが今、アジェロラ、トラモンティなどの内陸部で、伝統を生かしたイノベーションがどんどん行われているのです。フィオル・ディ・ラッテという牛乳で作るモッツァレッラ、そしてワイン、ビスコッパン、ミニトマトですね、エノガストロノミア、こういう食材を楽しむのは、町のレストランやアグリツーリズム、ホテルなのです。そういう生産地と消費地が近いです。さっきから言っているキロメトロゼロ、それをファミリーが経営している工房とか、農園が担っているわけです。結局、都市の歴史、建築、町並み、芸術、文化っていうアーバンな要素が、海岸線の美しい景観も含めて、アマルフィ海岸の今までの人気のもとだったわけですが、そこにさらにルール、つまり農村的な価値の再評価が進んで、それがセットされてきたわけです。これは強いですね。というわけで、今は、アマルフィ海岸内陸と海岸沿いの街との繋がりを大切にする動きが強まっています。

さっきちょっと紹介した内陸部のダイナミックで美しい自然を楽しみながら、海をときどき望むような内陸部の山

道を歩くのが1つのブームになっているそうで、これも我々を案内してくれた方がイニシアチブをとって始まったそうですが、センティエロ・デリ・デイ（神々の小道）というんですね。こういう美しい景観を見ながら7、8キロ歩きます。ちょうどいいですね。アジェロラからスタートしてポジターノの方向へ歩きます。

土地の伝統的な農産品が広い市場で成功する背景というのを考えてみました。もう何回も言ってきたことですが、もともと山に囲まれた純農村で閉じていた生活圏が、自給自足でなんとか工夫して食べていく必要があった。そこで牛を飼い、牛乳を搾り、それでパンを自分で焼き、ミニトマトを育て、そういう素朴な何でもないものが、流通ができ、ナポリとつながり、アマルフィともまたトンネルを掘ってつながり、そういうことでもう少しダイナミックに市場が広がった。長期滞在に来る人たちがその良さを発見し、そしてナポリのピッツァ・マルゲリータもそういうアジェロラの、水牛じゃなくて、牛のミルクから作るモッツアレッラ、フィオル・ディ・ラッテで本当はできているのだそうです。これは僕初めて聞いたのですが、確かに水牛よりも牛乳で作ったモッツアレッラのピッツァ・マルゲリータの方がはるかに美味しいです。皆さん試してください。

ビスコットパンも同じくですね。こういう起業家精神というのを誇っていました。アジェロラのビスコットパンを作っている人たちが、とりわけ自分たちの世代は起業家精神、特にアジェロラの人達はそういうスピリットを持っているって言っていました。レモン農家、アチェートさんもまさに起業家精神を持っています。レモンの業界というのは本当に遅れて大変だったのですね。非効率な農業、それを突破する意味でレモンツアーを始めたり、お父さんがリモンチェッロを開拓して市場に出したのです。

イタリアで感じる何よりも重要なことは、自然条件と歴史的建造物をフルに活かしているということです。家族経営が基本で、自然を活かし、歴史的な代々持ってきた建物をリノベーションし、程よく拡大しということです。

それから職人技も伝統的なものも重視される。最近、真田純子さんという東工大の先生が『風景をつくるごはん』という面白い本を出版しました。段々状の、非効率的な農業の地域での、職人技をクリエイティビティを活かした農業や景観づくり、これを評価しており、まさにそういうところに光が当たりつつある。

ぶどうやレモンの栽培を支えるペルゴラ（棚仕立て）ですね。非常に理にかなっているのだそうです。害虫から守りやすい。下は空間が開放されているので、ここで野菜も作れる。こういうようなところでできるワインというのがブランド化していると。

安西洋之さんという、イタリア在住もう40年の古くからの友人なのですが、彼が『メイド・イン・イタリアはなぜ強いのか』という本を出していて、これはファッションデザインの分野の方なのですが、意味のイノベーション、アルティジャーレの2つがイタリアの新しいタイプの産業を支えるキーワードだと言っています。意味のイノベーション。我々はテクノロジー、技術ばかり、AIとかそちらの方にばかりいってしまうけれど、発想の転換、発想のクリエイティブな転換こそが意味のイノベーションで、それがイタリア人の強みなのです。工業的、インダストリアルレというのと同時に職人的、アルティジャーレということをずっとイタリアは追求してきたのです。

去夏、パスタの工房をやっているプーリアの男性に取材で行ったのです。彼は、今まで光が当たっていなかった小麦の栽培とそれを使ったパスタ作りのジャンルに大きな可能性を見出し、新たなスタンスで職人的な技、それはアルティ（アート）も兼ねているわけですが、それを活かし、チャレンジして非常に多品種で技術的に工夫しながら美味しいパスタをどんどん生産して評判になっているのです。そういう精神、アルティジャーレ、職人技、そしてそこにアートが加わるクリエイティブ、そういうのがイタリアの今を支えていると思います。

このように近年、南イタリアに様々な興味深い動きが生まれています。どこでも古い建物を生かしながら経営をやっている。ピッカピカの現代建築は、もう本当に必要ないわけです。宿泊する空間もほとんどが古い建物を活かしたところで、我々タイムスリップしたような自由な空気を楽しめます。

家族で経営し、イノベーションをやりながら代々受け継いでいく。おじいさんがやっていたのが途絶えていた。それを若い人が現代のセンス、グローバリゼーションの価値観も踏まえて甦らせる。起業精神を発揮する。さっき中橋

さんが紹介したイ・カッチャガッリという農園も、まさにその先頭ランナーなのです。

ちょっとごめんなさい。僕も時間をオーバーしてしまって。あと一番重要なのはアウトクトノ、これですね。在来種を再評価して、国際品種で作っていたブドウを全部やめて、本当にそこにしかないものをアピールしているというのが今のイタリアの価値観です。というわけで、いまイタリアに行くと、特に南イタリアに行くと伸びしろが大きい。これからの可能性を大いに感じさせてくれる。ぜひ美味しい料理、ワインを楽しみながら、本質的な、彼らが作り上げている世界の舞台を見てきていただければと思います。どうもありがとうございました。

講演4 新たな農業開発：多機能性、地域資源、サービス ～アマルフィ海岸の考察

アンドレア・マレスコッティ Andrea Marescotti

フィレンツェ大学経済経営学部 農業経済学科 准教授

Good evening to everybody. Thanks to the organizers for inviting me to say a few words about our recent research experience in Italy, especially on the Amalfi coast.

My intervention will be focused on the new trends in agriculture and rural development in Italy, trying to shortly highlight how agriculture in the Amalfi coast is trying to recovering from a long period of crisis, thanks to the new opportunities offered by the evolution of consumers and citizens needs.

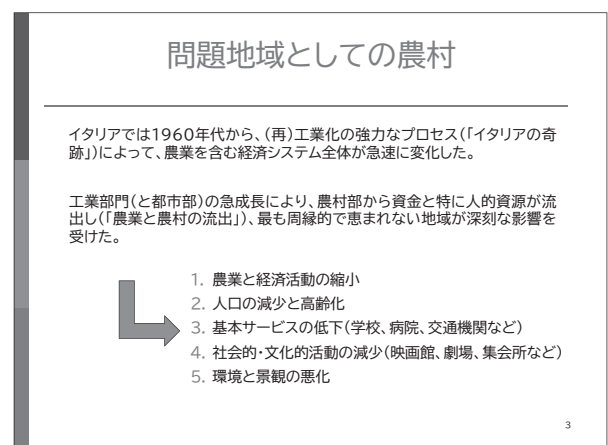
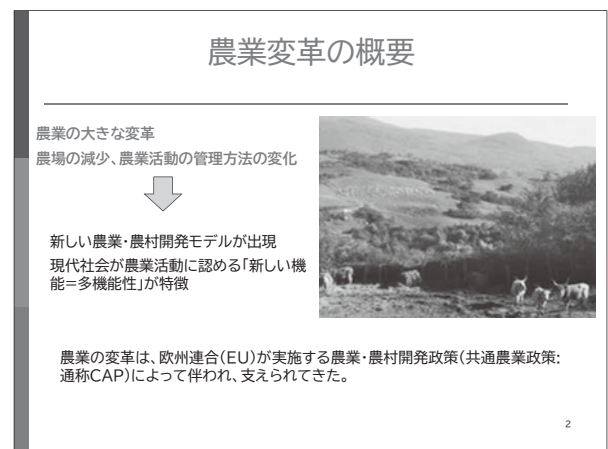
Actually, in Italy, over the last few decades, agriculture has undergone a strong transformation, that has brought to a sharp reduction of the number of farms and, more important, a deep transformation of the way farming activity is managed.

Indeed, starting from mid 1980s, this transformation has brought to the emergence of a new agricultural and rural development model, characterized by new «functions» that nowadays society acknowledges to agriculture activity (**multifunctionality of agriculture**).

This transformation has been accompanied and supported by the agricultural and rural development policies implemented by the European Union (the Common Agricultural Policy).

Let's have a look at our recent past since the beginning of this rapid transformation of agriculture, that more or less, as in most of the European countries, started immediately after the end of the II world war.

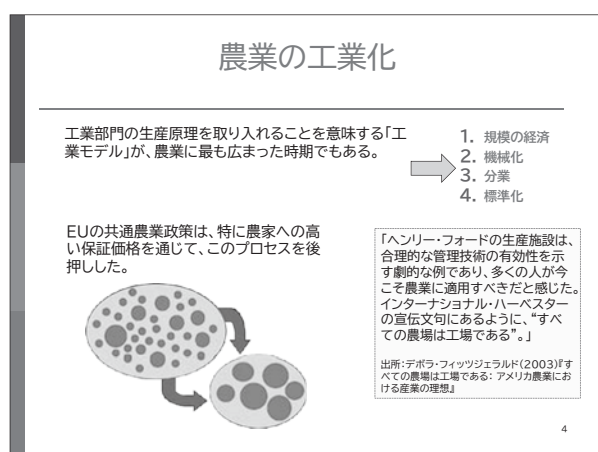
During those years in Italy, a strong process of (re-) industrialisation induced a rapid change of the whole



economic system, included agriculture.

The fast growth of the industrial sector (and with it of the urban areas) drained financial and especially human resources from agriculture and rural areas, with serious consequences, especially in the most marginal and disadvantaged areas. These consequences can be synthesized in:

- ☐ A reduction of agriculture and more in general economic activity
- ☐ The depopulation and senilisation of the population
- ☐ (consequently) The reduction of the provision of basic services (schools, hospitals, transport...)
- ☐ The reduction of social and cultural activities (cinemas, theatres, meeting points, etc.)
- ☐ A growing environmental and landscape degradation.



This period also witnessed the greatest spread of the «**industrial**» model in agriculture (**inspired to the green revolution**), which implies agriculture to adopt production principles taken from the industrial sector. In other words, scale economies, mechanization, labour division, and standardization, principles upon which the industrial sector was rapidly increasing its productivity, had to be applied to agriculture, too.

Agriculture had to become like a factory.

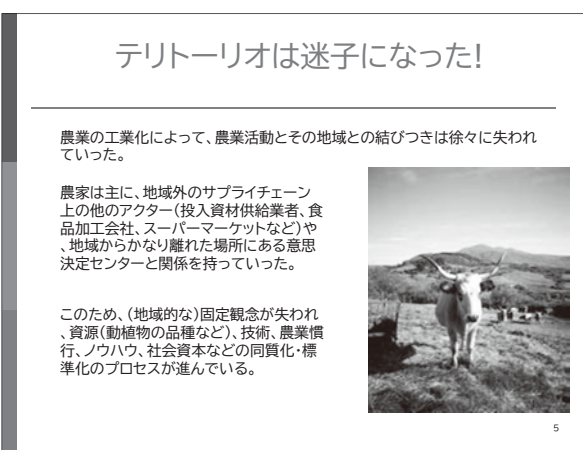
At the same time, during these years (1960-1970) the Common Agricultural Policy of the EU was set up, with the aim of favouring the «industrialization» of agriculture, to be achieved by means of high guaranteed prices to farmers, in order to stimulate productivity and increase food provision for the population. Therefore, quantity, rather than quality.

The model the EU had in mind for agriculture at that time was the one synthesised in the figure: from many small and very small farms, the EU has to shift to a few big «modern» farms.

The industrialization of agriculture has gradually broken the links **between the farming activity and its territory**.

Indeed, farmers had relations mainly with other actors along the supply chain (input suppliers, food processing companies, supermarkets etc.) located outside the territory, and with decision-making centres located at a great distance from the territory.

This has led to **a loss of (territorial) anchorage** and a growing process of homologation /standardization of resources (such as plant varieties, breeds), techniques and agricultural practices, know-how, and social capital.



The situation started to change in the 1970s.

The crisis of the big industrial factories, and at the same time the emergence of new modes of industrial development located also in rural areas, gradually undermined the leading industrial-urban development model.

In addition, due to the economic growth of the country and the higher average incomes of Italian population, consumers and citizens gradually changed their attitudes and preferences, **gradually shifting from mass to quality consumption.**

In this period, the negative aspects of the quality of life in the large industrial cities are increasingly criticised, and the **positive aspects of life in the countryside** are revalued instead: peaceful life, beautiful landscapes, uncontaminated environment, richness and authenticity of rural culture and traditions, stronger social relations, and higher quality of food products. These are all elements that attract urban citizens and consumers, and contribute to reevaluate agriculture sector and rural areas.

As a consequence, rural areas are no longer perceived only as the place where agricultural commodities (food) are produced, but also the site of residential settlements and leisure 'consumption'.

Moreover, the emergence of environmental and cultural sensitivity also leads to the demand for new functions that the agricultural sector is increasingly called upon to perform.

From only one function that agriculture can develop for society to multiple functions.

The word "Multifunctionality" expresses the capacity of agricultural areas and farms to simultaneously perform multiple social functions alongside the more traditional function of producing food.

Agricultural policies in the European Union have gone along with this process of change.

Starting in the mid-1980s, EU policies have increasingly shifted their support from market and price

農業と農村の再評価

1970年代、大規模な工業工場の危機と同時に、農村に立地する新しい産業発展形態の出現が、工業・都市主導の主要な発展モデルを徐々に崩していった。

経済成長と平均所得の向上により、消費者と市民の意識は徐々に変化していった(大量消費⇒質の高い消費へ)。

この時期、工業都市での生活の質の否定的な側面がますます批判された

代わりに田舎での生活の肯定的な側面が再評価されるように

1. のどかな田舎暮らし
2. 美しい風景
3. 汚染されていない環境
4. 田舎の文化と伝統
5. 社会関係
6. 地元の質の高い食品

6

農業の多機能性!

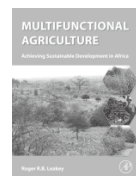
こうして農村地域は、もはや農産物(食料)を生産する場所としてのみ認識されるのではなく、居住地やレジャーの「消費」の場としても認識されるようになった。

環境的・文化的感性の台頭は、農業部門にますます求められる新たな機能の要求につながる。

単機能 → 多機能

多面的機能性は、

1. 農業地域や農場が、食料生産という伝統的な機能
2. 複数の社会的機能を同時に果たす能力



7

新しい農業

多機能性

1. サービスとおもてなし
2. 質の高い料理
3. 農村の伝統
4. 文化遺産
5. 生物多様性
6. 動物福祉
7. 環境サービス
8. 土地管理
9. 景観
10. 農村経済と社会
11. エネルギー生産
12. レジャー 他



農業活動の再編と再開発のための多様なスペース

8

ヨーロッパの新しい農業モデル

EUの農業政策も、この変化とともに歩んできた。

1980年代半ば以降、支援対象を市場・価格補助から、より広範な農村開発政策へとシフト

1. 生産性向上や大量生産のインセンティブはもうない。

2. むしろ、EUの新政策は、生産工程と製品の質を高めることを志向した、新たな農業開発モデルに触発されている。



出所: <https://cdasustainability.org/about/about-sustainability/>

9

aids to a wider rural development policy.

No more incentives for increasing productivity and mass production.

Rather, the new EU policy was now inspired to the new agricultural development model, acknowledging the potential **multifunctionality** of agriculture. Therefore, aids were oriented towards enhancing the quality of production processes and products (incentives for eco-friendly farming practices, biodiversity, respect for animal welfare, food safety, reduction of CO2 emissions, quality products such as geographical indication products, traceability systems, etc.).

新しい農業

差別化された農業へ
多様化する農業は、提供される農産物の品質だけでなく、提供されるサービス（アグリツーリズム、教育ファームなど）を中心に展開される。農業の工業化の広がりとともに。

新しいつながり
多機能性は、地域内においても、地域と世界の間においても、新しい種類のつながりを求めている。サプライチェーン内の関係だけでなく、他の非農業的経済活動やアクターとの関係も含まれる。

必要とされる新しい知識
より複雑な活動（マーケティングやコミュニケーション、認証対象となる高品質製品の生産、アグリツーリズムの顧客管理、環境サービスの提供など）を展開するためには、多面的なスキルが必要となる。

テリトリーとの再接続
新しい農業モデルは、地域資本との再接続を求めている。（農業の工業化によって断ち切られたテリトリーとのつながりを取り戻そうとしている。）

The outcome of these changes today is that of an extremely diversified agriculture, the articulation of which is difficult to represent through the available statistical data alone, but which shows a decisive orientation towards a new development model that revolves around the quality of the products but also, and increasingly, of the services provided (agritourism, educational farms, etc.).

This new agriculture, still far from being the dominant ones, asks for new kinds of connections both within

the territorial area and in local-global relations. Farmers have to keep relations not only with actors of the supply-chains (input suppliers, food processing companies, supermarkets, wholesalers, etc.), but also with other actors not belonging to the agribusiness (tourism, schools, museums, parks, etc.), especially at territorial level.

Therefore, the new agricultural development model inspired to multifunctionality asks for different skills than the sole agronomic knowledge to develop more complex activities than in past (marketing and communication, production of quality products subject to certification, management of agritourism clients, provision of environmental services, etc.).

At the same time, the new agricultural model asks for a re-connection with its territorial capitals. In other words, the new model tries to recover the link of agriculture to its territory that was broken with the spread of the industrialisation of agriculture.

アマルフィ海岸からの洞察

アマルフィ海岸の農村地域と農業は大きな変化の影響を受けており、先に述べたような限界的で不利な地域の典型的な特徴を示している。



さらに最近では、アマルフィ海岸はオーバーツーリズムによって「投資」されている。

今日、観光客の流れは激しさを増しており、地元コミュニティの大部分にとっては、チャンスというよりもむしろ脅威として受け止められている。

しかし、観光客の流れは、農業活動の再開だけでなく、この地域の豊かな環境と文化遺産の保護と回復の機会にもなっている。

In the course of our research on the Amalfi Coast, it was possible to pick up on the signs of these trends through the living voice of producers and other local actors.

The rural areas and agriculture of the Amalfi coast have been affected by great changes, showing the typical features of marginal and disadvantaged areas we described earlier.

More recently, the Amalfi coast has been 'invested' by the booming of tourist flows.

Today touristic flows are so intense (especially during

summer) that in many respects they have been perceived by a big part of the local community more as a threat than an opportunity.

Yet the presence of tourist flows, both local and non-local, has also constituted an opportunity not only for the relaunch of agricultural activities, but also for the protection and recovery of the area's rich environmental and cultural heritage.

Typical agri-food products represent one of the most significant expressions of the revival of local agriculture, and how new consumers and societal trends have enabled the preservation and transmission of local traditions, and the survival of a multifunctional agriculture fuelled by the passion and even the pride of local producers.

Agerola bread

For example, the tradition of producing Agerola bread (dry biscuit bread) had been lost with industrialisation of the food system, but in the last 20 years there has been a revival of the tradition. For example, Naclerio's bakery has been able to keep the traditional Agerola bread alive, sourcing local wheat instead than from international markets, and changing his marketing channels towards short supply chains (a market of local agricultural producers organised by the municipality), and enhancing direct delivery to end consumers.

Pomodorino del piennolo

The market of pomodorino del piennolo, a traditional product that in the past was made by every family in the area for self-consumption, nowadays is booming, and requests come from all over Italy and even abroad. Vanacore producer has been cultivating this local tomato variety for 40 years, and also preserves and packages it in traditional wooden baskets. A very traditional skill passed down orally within the community.

Lemon of Amalfi (PGI)

Salvatore Aceto's farm has converted the cultivation to organic, has focused on the valorisation of a local variety of lemon, the Sfusato Amalfitano, also valorised through transformation (limoncello, jams) and offers tourists both cooking courses and visits to the farm with its splendid terraces, while preserving the traditional landscape.

Marisa Cuomo wines

Marisa Cuomo's winery in Flore represents an excellence of local entrepreneurship. Despite the particularly difficult territory for any type of cultivation (steep terraces sloping down to the sea), the farm has been able to produce excellent wines over time, focusing on the recovery of abandoned vineyards and on the strong presence of

代表的な農産物・食品

代表的な農産物・食品は、地域農業の復活を示す最も重要な表現のひとつである。新しい消費者と社会の動向が、いかに地域の伝統の保存と継承を可能にし、地域の生産者の情熱と誇りさえも原動力とする多機能農業の存続を可能にしたかを示している。

事例1 アジェーロラのビスコットパン
工業化によって失われた伝統的な製法が、ここ20年で復活。

ナクレリオ氏のパン工房はこの伝統を守り、地元産の小麦を調達し、販売チャネルをサプライチェーンの短いものに変え、最終消費者への直接配送を強化した。



12

代表的な農産物・食品

事例2: ピエンノーロのミニトマト

- ・ピエンノーロ・ミニトマトの生産は、かつてはこの地域の各家庭で自家消費用に作られていた伝統的な産品だった。今日では急速に成長している。
- ・ヴァナコーレ氏は、40年にわたりこの地元のトマト品種を栽培し、伝統的な木製のカゴに入れて保存・包装する。地域社会で口伝えに受け継がれてきた非常に伝統的な技術。

事例3: アマルフィのレモン(PGI)

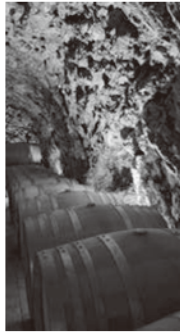
- ・アチエート農場は、レモン栽培をオーガニックに転換し、地元のレモン品種であるスファサート・アマルフィターノの価値向上に力を注ぎ、加工品(リモンチェットロやジャム)としても価値を高めている。
- ・伝統的な景観を守りながら、料理講習と素晴らしい段々畑のある農園見学の両方を観光客に提供。



代表的な農産物・食品

事例4: マリーサ・クオーモのワイン

- フローレにあるマリーサ・クオーモのワイナリーは、地元の企業家精神の素晴らしさを象徴している。海に向かって傾斜した急斜面の段々畑という、耕作には特に困難な土地にもかかわらず、耕作放棄されたブドウ畑の回復と在来品種のブドウ栽培に力を注ぎ、素晴らしいワインを生産する。
- 時間をかけて、地元の零細ブドウ農家のネットワークを築いた。農家は放棄地の浄化に貢献し、マリーサ・クオーモの指示に従って再び生産を開始した。
- マリーサ・クオーモはブドウの加工量を拡大できただけでなく、雇用を提供しながら、地元のテリトリーと景観の回復と保護にも貢献した。



native vine varieties.

Over time, the company has built a network of small local grape producers, who have contributed to cleaning up the abandoned land and have started producing again following the company's instructions, which also offers a price that is on average higher than the market one.

In this way not only was Marisa Cuomo was able to expand the quantity of grapes processed, but also contributed to the recovery and protection of the local territory and landscape, while providing employment.

Cetara colatura di alici PDO

A last example is an emblematic product of the Amalfi Coast, the Cetara Colatura di Alici (anchovy sauce), which obtained the PDO (Protected Designation of Origin) in the European Union in 2021, as well as the qualification of Slow Food presidium.

The success of this product is relatively recent, but the production tradition in the area is long-standing. Consumers' attention to quality products that are an expression of the territories of origin has meant that Cetara's anchovy sauce, from a poor product not intended for the market, has become a high quality product, entirely handcrafted using only local raw materials.

代表的な農産物・食品

事例5: チェターラのイワシのコラトゥーラ PDO

- アマルフィ海岸の象徴的な産品チェターラのイワシのコラトゥーラ
- この産品の成功は比較的最近のことだが、この地域における生産の伝統は古くからあった。
- 原産地を表現する高品質な産品に対する消費者の注目は、チェターラのコラトゥーラが、市場に出回らない粗悪品から、地元の原材料のみを使用した完全手作りの高品質な産品になったことを意味している。



まとめ

1. 多機能農業がもたらす新たな可能性

アマルフィ地域は、社会経済的に困難な状況にある地域であっても、アマルフィ海岸の豊かな様々な地域資本と強く結びついた活動のおかげで、農業ビジネスを発展させることが可能であることを示している。

2. コスト削減から付加価値向上へ

したがって、工業的農業モデルが想定しているように、価格ベースの市場競争を支えることを目的とした生産コストの削減に焦点を当てることは、もはや問題ではない。今日、多面的機能性は、社会への新たなサービスの提供によって付加価値を高め、多様化を求めている。

3. 多機能農業は容易ではない

多面的機能農業は、その地域のすべての農家のためにあるわけではない。必要なのは、自分の仕事に対する情熱、地域に対する誇り、地元の知識を新しい世代に伝える能力、何よりも他の地元企業や機関との関係ネットワークを活性化させる能力である。

Multifunctional agriculture offer new opportunities

Producers in the Amalfi area show how today it is possible, even in an area with difficult socio-economic conditions, to survive and develop business in agriculture thanks to activities strongly linked to the various territorial capitals of which the Amalfi Coast is rich.

From cost reduction to value added enhancement

It is therefore no longer a question, as the industrial agriculture model envisages, of focusing on a reduction in production costs aimed at supporting price-based market

competition. Today, instead, multifunctionality asks for orienting the activities towards diversification increasing value added thanks to the provision of new services for the society such as the protection of the landscape and the environment, the conservation of agrobiodiversity, the recovery of the cultural and productive traditions of the area).

Multifunctional agriculture is not easy

In a difficult area such as that which characterizes the Amalfi Coast, the operation is certainly not simple and

is not possible for all agricultural businesses in the area. What is needed is passion for one's work, like the one observed in the entrepreneurs interviewed, pride for their territory, the ability to transmit local knowledge to the new generations, which in most cases is not written in books but transmitted orally, and above all the ability to activate relationship networks with other local businesses and institutions.

講演5 テリトリーオに根ざした農業による豊かな社会の実現

木村 純子

法政大学経営学部 教授、イノベーション・マネジメント研究センター 所員

続きまして、私、木村純子が講演させていただきます。演題は「テリトリーオに根ざした農業による豊かな社会の実現」です。本の中では、第4章、第7章、そして終章を執筆いたしました。本日はそれらをまとめてお話しさせていただきます。

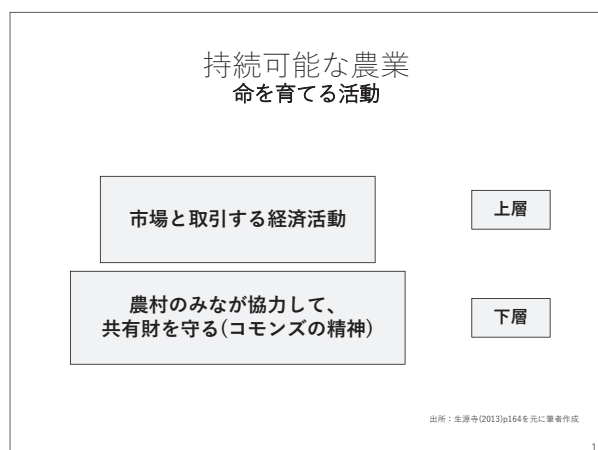


図1

本のタイトルの副題は「農業が社会を変える」とさせていただいております。そこで、まず、農業について理解いたします。農業活動は、工場で製品を作るというのではなく、植物あるいは動物の命を育てる、それが農業という活動です。これを私たちは忘れてはいけません。さらに、取引を通じて経済的な価値を生むという、経済活動、すなわち図1の農業の二重構造の上層でしかございまして、下層には、コミュニティの人々がコモンズの精神を持ち、地域の共有財を囲い込むことなく、使い切ることもなく、皆で大切に使いながら、管理していく。こういう二重構造を持っているのが農業という活動です。(図1)

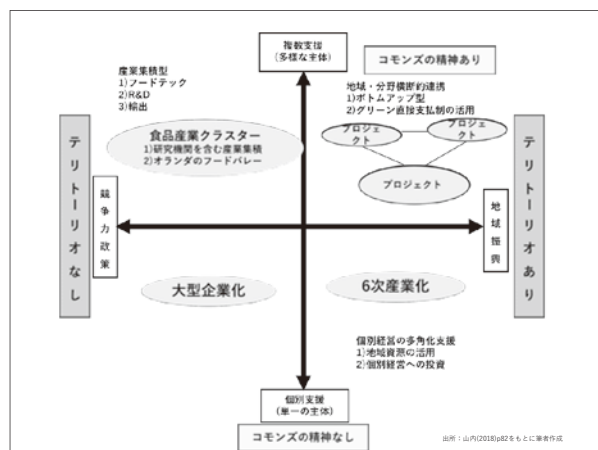


図2

コモンズの精神というものがある／なしと、テリトリーオがある／なしによって、農業のタイプを4つに分けることができます(図2)。本日は、対照的な農業スタイルということで、左下のテリトリーオがなく、コモンズの精神もない農業と、右上のコモンズの精神があり、テリトリーオもある農業を、アメリカとイタリアとの比較で見たいと思います。

昨年2月、久しぶりに北アメリカに行ってまいりました。もともと20代で2年半留学をしていたのですが、最近はすっかりイタリアに浸かっておりました。ですから久しぶりの北アメリカでございました。そこでは、

全くテリトリーオがないということをあらためて感じたわけです。

調査対象は工場で作られたチーズではなく、アルチザンチーズでした。生産者の言葉にまず衝撃を受けたのですが、「チーズはどこで作っても同じ」と言ったのです。この言葉から、ここにはテリトリーオがないということを理解できます。ウィスコンシン大学教授で、ご自身でも乳業メーカーさんと一緒にチーズを作っている先生がいらっしゃいました。この先生は、製品開発をしているときに特許を申請しなかったそうです。理由は、生産行程を開示したくなかったからです。この行為は、PDOやPGIといったヨーロッパのチーズのように、生産行程も含めて知的財産として、地域の共有財として、皆で守るのとは逆で、権利を囲い込むための行動であり、囲い込みを通じて、アメリカの人達

は競争優位性を作っていくのだとあらためて認識しました。

こちらの先生も「チーズはどこで作っても同じ」とおっしゃいました。地域性がないチーズを作るということはどういうことでしょうか。効率よく横展開をして、チーズの種類を増やしていくことができます。チェダーチーズは、もともとイギリスで有名なチーズです。左の写真を見ていただきますと、トスカナ風のローズマリーとガーリック味のチェダーチーズとなっていて、さらには原料に大豆が使われている。横展開できますので、グアカモレー味のチェダーもございました。これらは工業製品ではありません。ラベルの右下に「ウィスコンシンの誇り」というロゴを付け、アルチザンチーズとして作られて販売されているチーズです。チーズに地域のアイデンティティがないとどうなるのでしょうか。

商品の名称を見ていただきましても、地域性が表れていません。スーパーの店頭をざっと見ただけでもアジアゴ、パルメザン、ロマーノ、プロヴォローネといったイタリアのチーズ、チェダーといったイギリスのチーズの名称が付けられています。左下の写真は、パルメザンとなっています、パルメザンでありながら、植物性の酵素で凝乳させているチーズで、熟成型パルメザンのように見えます。長期熟成のことをイタリア語でストラヴェッキオといいますが、ラベルにはサルヴェッキオと書かれています。これは、イタリア語ではない造語です。

調査に行ったウィスコンシン州は、自他共に認める酪農の州であることを誇りにして、「プラウドリー・ウィスコンシン」、日本語にすると「ウィスコンシンの誇り」と謳っています。誇りの物差しは何でしょうか。酪農のポスターと乳業のポスターがありましたが、誇りは数字で示されています。他と比較してどれだけ大きいか、どれだけたくさんか、これが誇りの源泉です。例えば、酪農ですと、ウィスコンシン州にはいかに牛の頭数が多いかが数値で示され、乳業ですと、チーズの種類がどれくらいたくさんあるか、これが誇りになっています（図3）。興味深い仮説も立てています。ウィスコンシン州がもし国だったら、という仮説です。ウィスコンシン州がもし国だったら、世界のチーズ生産量ランキングは、イタリアを抜いて4位である。それが誇りになるわけです。

こういう社会、つまり、地域性あるいはテリトリーオが

ない社会はどういう社会かという、貧しい社会と言わざるをえません。なぜなら、1つ目に、工業製品化された食品を食べたりジャンクフードを食べている人達、アメリカの成人は82%もの人が太り過ぎか肥満か超肥満で、大きな社会問題になっています。

2つ目に、生産者と消費者が顔の見えない関係になっています。ハイヤーの若いドライバーはウィスコンシン州出身でしたが、牧場に行った時に、牧場に來たのは生まれて初めてと言いました。酪農の州と謳っている州出身であっても、生産者の顔が見えていないのです。

3つ目に、生産者も地域を大切にしたり、地域性を反映させた商品を作る意識がございませんでした。地域の人達や地元のコミュニティとのつながりが希薄です。これら3点から、テリトリーオのない社会は貧しい社会といえます。

対照的に、コモンズ精神を持って活動している人達が、テリトリーオに根ざした農業を行うとどうなるかを見てまいります。イタリアの事例を取り上げます。イタリアの農業は変化いたしました。

変化した背景を3つご説明させていただきます。1つ目に、ヨーロッパの農業政策が変わりました。それまでは生産を重視していた、いわゆる農業振興といったものをしていましたが、それだけでは農村はいつまで経っても貧しいままであると理解し、都市と農村を含めたテリトリーオを振興していく、と政策をテリトリーオ振興に転換させまし

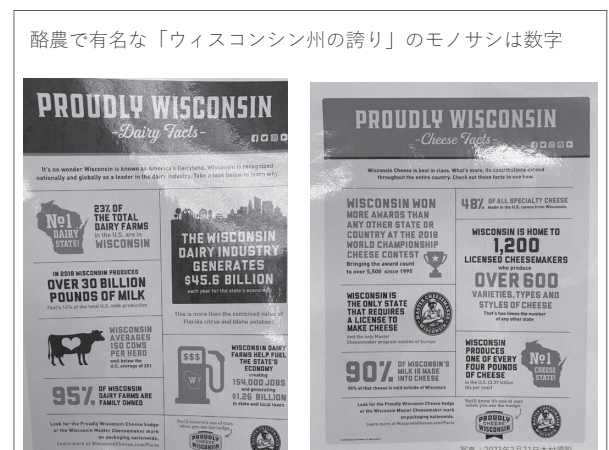


図3



図 4



図 5

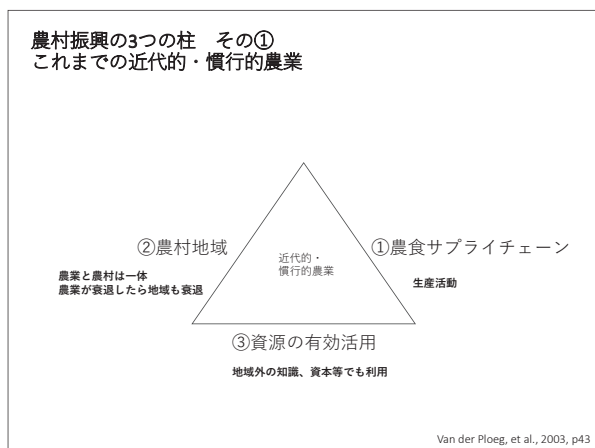


図 6

取り入れて使っていく。こういった形で近代的な農業が成り立っていました（図 6）。

イタリアは、この近代的な農業スタイルから脱却して、新しい戦略で、農業の多機能性を発現させました。新しい戦略の1つ目は、高付加価値化です。高付加価値化の手立てとしては、有機栽培、あるいは PDO や PGI などの高品質製品を作るでありますとか、地産地消が挙げられます。2つ目は、多角化です。これは、事業をとにかく多角化するというのではなく、自然環境と景観を守り維持しつつ、農業ツーリズムや新規事業で多角化していきます。3つ目は、共有財の地域への再埋め込みです。手立てといたしまして、生産者は農業以外で就労したり、すでに陣内先生がキーワードを挙げてくださいましたけれども、アウトクトノ、在来品種を復活させる。以上、これら3つの戦略で、イタ

た。それによって、それまで生産だけをしていた農業が、単機能から多機能性にシフトしていきました。言いかえると、経済価値のみならず非経済価値も生んでいく、この2つのバランスをとっていくことが重要である。こういう方針に変わりました（図 4）。

2つ目に、生産者も変わっていきました。生産者が地域の共有財の価値に気づきました。こちらは、美しいアマルフィのスペシャルな景観です。この景観を作っているのは畑です。農業活動がアマルフィの他にはない景観を作っているということです。零細の農家さんや地元の中小企業の皆さんが、「自分たちは地域に生かされている」「地域の持続可能性が、我が社の持続可能性である」という強い信念を持って農業活動をしたり食品を作っておられる。こういう変化がございました（図 5）。

3つ目に、消費者のニーズも変わってきました。20年前であれば、アマルフィを訪れた観光客は、トスカナ州の銘醸ワインであるブルネッロ・ディ・モンタルチーノを注文していたとインタビューでお聞きしました。ところが、現在では、ワインの意味が変わり、美味しいという味もさることながら、そのワインが作られた背景、テリトリーオのことを知りたがるようになりました。テリトリーオを楽しむようなスタイルに消費者ニーズがシフトしていったのです。

ここで、農村振興の理論枠組みを使って、アマルフィの事例をどのように説明できるのかを整理させていただきます。

これまでの農業は、近代的で慣行型の農業でした。3つの柱があります。1つ目に、とにかく生産していく。効率的な生産を目指した農業活動をする。2つ目に、農業がその農村とイコール、一体化していました。農業が衰退すると農村も衰退していく、ということが起こっていました。3つ目に、よい資源、水や品種などの資源、および知識などがあれば、たとえ地域外のものであっても、どんどんと

リアは、近代的な農業から脱却していきました（図7）。

1つずつ見ていきましょう。1つ目の高付加価値化につきましては、イタリアのPDOとPGI製品は、ヨーロッパの中で最もたくさん登録され、2024年3月現在、アルコールとスピリッツを除きますと、農産物と食品で326製品ございます。金額にして89億ユーロ、日本円で1兆4,000億円程度という大きな金額を、PDO／PGIが生み出しています。ポイントの1つは、伝統を守るために非効率な生産を続けている点です。ネットゥーノ工房（Nettuno）のジュリオ・ジョルダーノさん（Giulio Giordano）が作るコラトゥーラ、日本語では魚醬でございます。朝、水揚げしたカタクチイワシをそのまま工房に持ち込み、人の手で内臓や尾ひれを1つ1つ外すところから始まるという、大変非効率な作業を行っています。PDOになるためには、ルールの中では9ヶ月熟成させればいいのですが、ジョルダーノさんは、お祖父様が作っていた方法を継承して3年間熟成しています。写真は、3年間、樽の中で熟成した、ネットゥーノ工房の魚醬です（図8）。

地産地消もキーワードの1つです。キロメトロゼロと呼ばれ、実際に「km0」と書かれた看板を陣内先生のご講演の図でご覧いただきました。一方、日本の場合は、いいものや美味しいものがあると、いわゆるお取り寄せをして、都会に持ってきてしまいます。日本でも、イタリアのスタイル、すなわち実際に生産地に行って、生産者の人達とコミュニケーションしながらその製品を楽しむスタイルが広がるとよろしいですね。以上が、高付加価値化の2つの事例となります。

高付加価値化するためには何が必要でしょうか。パラダイム・シフトです。本書の第7章では、イタリアのオリーブオイルの価値向上プロセスを議論しました。イタリアのオリーブオイルのブランディングの立役者であるアンジェラ・クレシェンツィさん（Angela Crescenzi）は、オリーブ農家とオリーブオイル生産者の価値観を転換すること

が最も大変だったとおっしゃっていました。図9の通り、伝統的製法で作られたオリーブオイルの方が好ましく、近代的設備でオリーブペーストを自動で作し、搾る製法などとてもないという作り手が多かったのです。クレシェンツィさんは客観的データを集め分析し、オリーブオイルはイタリアの共有財であることを説明し、零細農家を全含全ての生産者たちにとってよいことであると、長い時間をかけて根気よく説得することで、イタリアのオリーブオイルの品質を向上させていきました（図9）。

2つ目の多角化についてです。多角化において重要なのは、景観を守っていくことです。イ・カッチャガッリ（I Cacciagalli）の場合ですと、景観と自然環境を守るために、バイオダイナミック農法で耕作し、リノベーションで宿

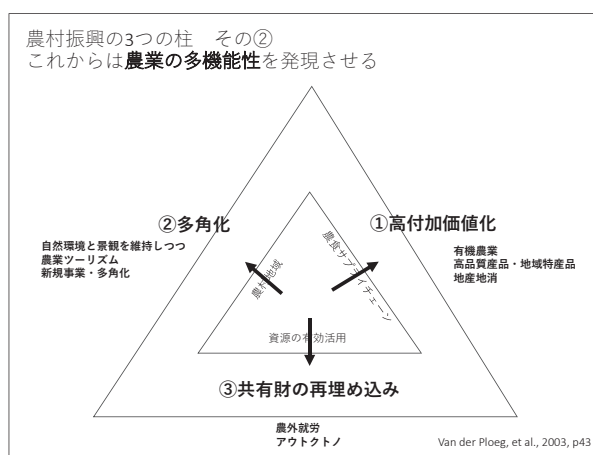


図7

非効率な行程が付加価値を生む

事例：PDOのチェテララの魚醬(写真左上)

- 1) イワシの内臓を手で外す(写真右上)
- 2) 祖父の作り方を継承し3年熟成(写真下)

写真：非効率だが高付加価値化の一翼を担うGI産品
出所：2022年9月2日&3日筆者撮影

高付加価値化

1. 有機農業
2. PDO・PGI (326産品、89億€ / 1兆4,260億円)
3. 地産地消

図8

パラダイム・シフト (第7章)

オリーブオイルの価値向上
伝統的生産方法から
近代的生産方法へ

写真：生産者の価値観を転換させるのが一番の苦労

出所：2019年10月22日筆者撮影

オリーブ

①収穫

②搾油機への搬送

③受け渡し

④葉と枝の取り外し

⑤洗浄

⑥破砕

⑦ペースト状にこねる

⑧遠心分離による抽出

⑨ろ過

⑩貯蔵

⑪ボトルリング

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

出所：Regione Toscana (2006) p74

図9

泊施設を作り宿泊事業に多角化していました。ナポリのレストランでシェフだったご夫婦は、サンタガタ・デ・ゴージェに移住し、アグリトゥリズモを作り、まず耕種農家になり、今では加工品の生産と飲食店へと事業を拡大しています。アマルフィのレモン農家サルヴァトーレ・アチェートさん（Salvatore Aceto）は、レモンを有機栽培していますが、今ではツーリズムに多角化しています。



図 10

農業活動を継続するための方策が2つございます。1つ目は、複数活動の実践です。赤タマネギの在来品種を復活させた若い男性ジャンルイージ・コッポラさん（Gianluigi Coppola）がいます。彼は、お父様が経営する窓を作る会社で働きつつ、タマネギを生産し、加工品も作っています。2つ目の手立ては、アウトクトノを復活させ、地域循環型の農業を行うことで、地域の共有財を再埋め込みします。本書の表紙のカバー写真をご覧ください。樹齢300年にもなる、アスプリニオという土着のブドウ品種を作り続けている若い経営者ニコラ・ヌメロゾさん（Nicola Numeroso）は、ブドウ品種だけではなく、栽培方法や穫方法まで、昔ながらの方法を守り続けています。

日本政府の「新しい資本主義」 (2021年11月新しい資本主義実現会議)			
1) 農林水産業の成長産業化の推進		2) 家族農業や中山間地農業などが持つ多面的機能の維持	
スマート	4回	VS	農業用水路等を地域で共同作業により管理する取組や中山間地域での各集落の農地の利用や担い手についての将来像を策定した上で実施される持続的な農業生産活動への直接支払いを推進
デジタル	3回		
輸出	3回		
技術	3回		
施設整備	3回		
情報	2回		
効率	1回		
規模	1回	445字 78%	125字 22%
どのようにして農業の多機能性を生む?			

図 11

介いたします。1つ目です。神奈川県伊勢原に大変興味深い牛乳がございます。いせはら地ミルクです。伊勢原の3軒の酪農家さんが生産する乳を使い、乳業メーカーさんが作っている牛乳です。このプロジェクトは、商品自体を拡販させることが目的ではございません。伊勢原テリトリーオに根ざした農業によって、住民の人達の生活を豊かにすると、これを目標に掲げたプロジェクトでございました。プロジェクト発足当初から、住民の人たちが参加して、酪農家、乳業メーカー、行政、および県がネットワークを組み、わずか3軒の乳を集乳しないといけない乳業メーカーさん、さらには2.5トンの乳だけのために工場の機械を稼働させることから非効率ではありますが、地域のためにとということでやったださっています（図12）。

2つ目の事例は、大阪のGIワインです。中心主体であるカシモワイナリーの高井利洋社長は、自分たちのワインがメディアによく取り上げられる理由は、ワインが美味しいからというワイン自体の特性からではなく、地域住民と共に地域を守っている、その姿が関心を集めているからだろうとおっしゃっていました。高井社長は、ワインを造るだけではなく、とにかく耕作放棄地を出さない、そして町の景観を守るために住民の人達と掃除をしたり、神社にお花を生けたりします。地域の歴史と伝統を学び、守ることによって、外部経済、すなわち非経済価値を生むことができることを理解して、このような活動をしています（図13）。

さて、イタリアのテリトリーオ戦略を日本に適応することはできるでしょうか。日本とイタリアの共通点と違いを整理して終わります。共通点としましては、イタリアも日本も生産者の皆さんは、足るを知り、ほどほどで満足しています。ライフを楽しんでいます。ライフは英語の授業で3つの意味があると習いましたが、生活であり、人生であり、命である。これを楽しむことの大切さを知っていて、たとえ非効率であっても自分たちのテリトリーオを守っていこうという意識が強いというのがございます。

違いもあります。大きな違いとしては、イタリアと比べると、日本ではテリトリーオの意識がまだ根づいていないため、理論モデルとしてお示した、単機能型農業から多機能型農業に脱皮することがなかなか難しそうです。トップダウンの政策にもあまり頼れないかもしれませんので、農家さんや企業の人達は、何らかの経済基盤を自力で確立する必要があります。イタリアのように、テリトリーオが所与のものではないとすると、テリトリーオを後付けで意識することができるようなシンボリックな商品を作っていく必要があるのではないのでしょうか。日本の場合は、キーパーソン、中心主体は地元の中小企業さんかと思われる

ます。ワインや焼酎のメーカーや乳業メーカーは、その原料となるブドウ、サツマイモ、乳を生産する農家さん達を支えつつ支えられるという互酬的な関係を築き、地域で一体となって、グローバル化したフード・サプライチェーンの波に対抗できるオルタナティブな新しい農業スタイルを、日本も作っていく必要があると考えます（図14）。

駆け足ではございましたが、私からのお話は以上とさせていただきます。ご清聴ありがとうございました。



図 12

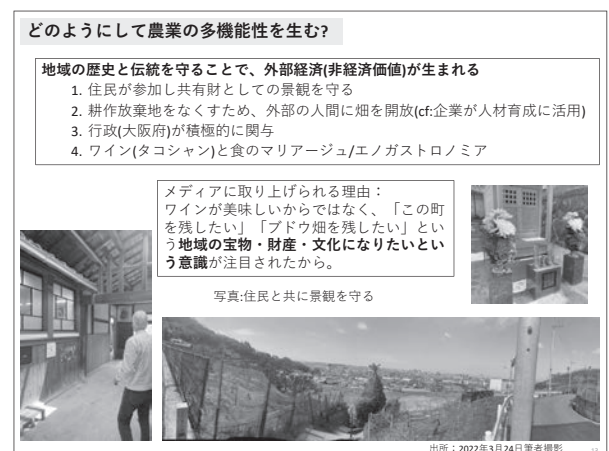


図 13



図 14

講演6 ラヴェッロと私

竹澤 由美

ア・カーザ・デイ・ノンニ経営



図1



図2



図3



図4

皆様はじめまして。アマルフィ海岸にあるラヴェッロという場所に2004年から住んでおります、竹澤由美と申します。今回のこのテリトリーオ本の発刊にあたり、私は現地の調査と通訳を担当させていただきました。

陣内先生とは2012年からの付き合いとさせていただいて、こちらの写真の皆様から向かって右側、この写真は2019年9月1日にビザンツ帝国の新年をお祝いする祭典でのマジステル称号授与式です(図1)。マジステルって何かな? と申し上げると、文化人に与えられる権威ある称号で、長年に亘りアマルフィを調査研究されている陣内先生の登場に、アマルフィの地元の人たちがすごくお喜びに溢れていた光景が今でも頭に浮かびます。

本刊では、私は「ラヴェッロと私」という20年住んでいる町のこと、そして家業のことなどを書かせていただいております。地上350mの高台にあるラヴェッロは、フルマラソンを走るには少し少ないかなという距離のアマルフィの海岸線に全部で13個ある町の1つとなっています(図2)。ナポリからは車で大体1時間ぐらいになっています。こちらはラヴェッロの隣町スカーラから写した俯瞰写真となっています(図3)。高台の町といっても、ご覧になっていただくように、町中心部に高低差がないので、中心から左右に街が広がるような造りになっています。人口は2000人程度ですが、町には郵便局、薬局、お医者さん、銀行、そしていろいろな食料品屋さんもあるので、実際に町の外に出なくても生活ができるようになっています。学校は中学校まで、幼稚園から中学校までラヴェッロの中心地にございます。

大学時代、春休みを利用して通ったロンドンの語学学校で、私はラヴェッロ出身の今の主人に出会います。「僕は世界で一番綺麗な場所に住んでいる」とよく言っていたことを覚えています。

この写真はラヴェッロで夏に行われるラヴェッロフェ

スティバル（図4）、1880年代後半に音楽家ワーグナーがラヴェッロを訪問し、ヴィラルフォロの庭園を訪れます。その素晴らしい庭園を見て、彼はパルシファルの第2幕、クリングソルの庭園というのを作曲するに至るのですね。で、このエピソードがきっかけでラヴェッロフェスティバルが行われていて、ステージがご覧になるとお分かりになるかと思うのですが、海に突き出るような構造で、背後に海岸線の夜景、そして時には月の光がステージの向こうに海に反射して白いカーペットのように見えます。そんな神秘的な景色を楽しみながら頬を撫でるような風が爽やかに来て、そして素晴らしい時間を楽しめるので、世界中の訪問客を魅了しています。

主人の家業は創業110年のホテル・ルフォロです（図5）。イタリアに渡ってからの数年間は、今を振り返ると笑ってしまうような花嫁修業的な時間がありました。南イタリアの一般的な日常生活を体感できる良い機会でした。今回の調査でも、アマルフィ海岸には家族を軸にした生活があるからこそ生まれる発想や目標があることを、取材をしながら理解したので、少しだけイタリアに渡ったばかりの時の話をさせてください。

主人の実家に同居させてもらい、お姑さんが書いてくれる食料品屋さん用のおつかいリストを持って出かける毎日を私は過ごしていました。店員さんと話をする必要のないスーパーがあったらどれだけいいかと毎日思ったことを覚えています。ただ、今では、店員さんと話をしないと何かを買えないという、そのコミュニケーションを取る生活をとても幸せに感じています。モップにしてもアイロンにしても、日本のものに比べると大型で重くて、比較的力仕事が多いことにもびっくりしました（図6）。

同居生活中、毎日家族で南イタリアらしい食卓を囲めたことは感謝しています。野菜や豆をベースにしたパスタ料理やチーズや卵などはおうちで楽しみ、レストランでは普段食べない食事、または石釜焼きの風味豊かなピザを楽しみたいというニーズが地元の人にあるように感じます（図7）。

1962年の8月にジャクリン・ケネディがアマルフィ海岸にバカンスに来た時のエピソードをご紹介します。コンカ・デイ・マリニーという可愛らしい街にあるビーチを気に入って、よく遊びに行っていたようです。そのビーチにはラ・トンナレッタという素敵なレストランがあるので（図8）、そこでのランチを好まれており、もちろんお店の人は有名なジャクリン・ケネディが来るのだからと言って毎日おもてなし料理を出していたのですが、彼女がある日みんなの賄いを見て、それが食べたいと言っている。そのパスタというのが、



図5



図6



図7



図8



図 9



図 10



図 11

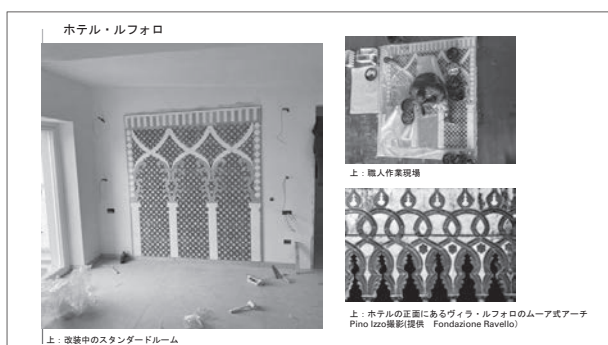


図 12

てリピーターのお客様がいらっしゃる時にも、ちょっとした新しい発見があるようにしています。

2000 年頃からブッキングドットコムやエキスペディアが発足したので、観光のあり方が大きく変わります。その頃から私たちの周りでは、トゥリズモ・エモツツィオナーレ、感情を刺激する観光という言葉がよく出るようになります（図 13）。左側には、先程陣内先生のお話にも出てきた神々の道、こちらはトレッキングコースはまだその時は

ほんの少しだけ豚の頬肉を入れたズッキーニのパスタでした。今ではそれがジャクリン・ケネディのパスタとしてメニューに並んでいます。

2 年の同居生活に終止符を打ち、待ちに待った主人と新居に引っ越しをします。そして 2009 年に我が家に隣接して 5 部屋のベッド&ブレイクファースト、ア・カーザ・デイ・ノンニを私は開業します（図 9）。こちらの宿の開業に至り、花嫁修業がこんなに役に立つ日が来るとは予想していなかったので、姑には感謝するばかりでした。

実は姑は長い間癌を患っており、アマルフィ海岸に移住した 6 年後の 2010 年に他界します。おそらく自分の命が長くないことを悟っていて、外国から来た嫁にできるだけイタリアの文化をというふうにしていろいろ教えてくれた気持ちがあったのかなと今では思います。

宿の名前ア・カーザ・デイ・ノンニとはおじいちゃんとおばあちゃんの家という意味です。主人の家族には開業する前に日本らしい名前がいいかなとかとアドバイスも受けたのですが、よく主人がおばあちゃんの家にも美味しいものがあったんだよ、おばあちゃんの家で昼ごはん食べるのが楽しかったんだという話を聞いていたので、祖父母の家でというこの名前がしっくりくるかなと思い、そのままにしました。

そして主人は 35 部屋の客室からなる創業 110 年の 4 つ星ホテルの 4 代目です（図 10）。目の前にラヴェッロの観光名所である歴史建造物ヴィラルフォロやアマルフィの海岸線を楽しむことができるブティックホテルとなっています。ガラス張りの 4 階部分にパノラマレストラン、1 階には朝食、ライトランチ、アペリティーボなどを楽しんでいただけるテラスがあります（図 11）。

この冬はスタンダードルームを 11 部屋改装しました。正面に見えるヴィラルフォロのムーア式アーチは、アラブ諸国との貿易が盛んだったので、観光名所の 1 つなのですが、そのムーア式アーチを再現したベッドのヘッドボードを職人さんに手作りで作ってもらい、これを実際に新しい部屋に入れます（図 12）。毎年メンテナンスは冬には欠かせないのですが、そうすることによ

ニッチ産業だったのが、トレッキングを主流にしてこれからアジェロラに来る人が増えるだろうというアジェロラの人たちのこの想いのようなものが、実際に今では非常によく成功しています。そして右側は本書のインフォーマントでもあるラステッリさんのファミリーでの、チーズを自分の前で作ってくれて、そしてそのチーズを使ったものを味見することができます。味見をしている間に営業担当の販売していた男の子が戻ってきたりとか、普段は酪農の方を担当しているご主人がみんな美味しいと思ってくれてるのかな？ と言って見にきたりとかして、とてもこう、家族経営なんだなというのを感じるところがお客様にも人気です。

左側、テヌータ・サン・フランチェスコワイナリーの写真です（図 14）。正面にもございます、こちらのペル・エヴァという白ワインが彼らの商品の1つです。エヴァさんとは、トラモンティワインの素晴らしさを少し哲学的に話してくださる、獣医でもあるご主人ボベ先生の奥様の名前なのです。で、こちらは大家族経営です。兄弟二人と友人二人、合計4人の共同経営者から成っているワイナリーなのですが、説明してくださる方、お料理を作ってください方、そして工場ですら実際にワイン作りに携わっている方、みんな家族の誰かというところがすごく特徴的です。

写真右のスパゲッティーは、アマルフィのアチエートさんでの1品ですね。実際に比較的農業のちょっとネガティブな話なども聞いた後に、レモン畑で目の前で、エッセンシャルオイルがたっぷり含まれたレモンの皮と果汁を使って比較的簡単に作るレモンスパゲッティーの作り方をを見せてくれて、味見をすることができるのでとても好評です。

皆さんも旅に行ったら楽しい思いをした後に、やっぱり何か思い出の品を買っていきなという気持ちになると思うのですが、もちろんそういう気持ちもアマルフィの人たちは忘れず、タイルで有名なヴィエトリ・スル・マーレというところのタイルや陶器のお店で、可愛いロバの置物だったり、レモンやそういったタイルのモチーフを実際に商品化したものというのが街のあちこちに並んでいます（図 15）。

今までお話したような観光は、観光客のために新しく生み出した観光体験ではなく、もともとある自分たちの生活習慣や仕事を、地元の人自身が観光客に実際に訪問して見てもらったり、デモンストレーションしながら体験してもらう観光体験なので、提供者の言葉に嘘がなく、説得力があり、長続きし、観光客も喜びます。

実は私も2022年の夏に、あまりに仕事疲れをしている主人を見て、主人のホテルのレストランで給仕の手伝いを始めました。多忙な際は我が家の子供も手伝ってく



図 13



図 14



図 15



図 16



図 17

れるようになり、主人は家族の支えを感じることで少し前よりも力強くなっているように隣にいて見えます。家族で力を合わせながら先代の仕事を前に進めていくこと、そこには情熱が生まれるので、観光客にもその情熱が伝わり、晴れやかに事業が前に進んでいき、私たちの底力のようなもの、その観光に携わる人達の底力が出るように感じます。

そして、この情熱をテリトリーオ本の取材先から毎日感じる事ができました。ますますこの方向性でアマル

フィ海岸は前進すると思いますし、そう願いたいと思っています。皆様にラヴェッロでお会いできることを楽しみにしております。このような機会をいただけて本当にありがとうございました。

講演7 マッセリアの再生に見るプーリアの田園

稲益 祐太

東海大学建築都市学部 准教授

ただいまご紹介にあずかりました稲益です。よろしくお願いします。私が専門としているのは西洋都市史、テリトリー史で、建築分野の研究を行っております。ですので、食そのものではないのですが、建築の再生から見る農業、そして田園地域の再生についてお話ししたいと思います。

このたび出版になったこの本では、第6章を執筆しました。本日は、その内容に沿ってお話ししたいと思います。今までずっと話に出てきたカンパニア州のちょうど東側にあるのが、これからお話しするプーリア州です。

先ほどから何度もアマルフィ海岸が出てきましたが、プーリア州はアマルフィ海岸のような急峻な地形の場所がなくて、ムルジェ台地と呼ばれるところでも標高は400から650メートル程度です。もう一カ所、山があるのがガルガーノ半島と呼ばれる小さな半島の部分で、あとは全体的になだらかな地形です。そのため、今まで話題に上ってきた地域とは農業形態が異なっています。特に、プーリア台地と呼ばれる低地の平野部は非常に広大で、古代から粗放的な小麦生産を行っており、イタリアの穀倉地帯と呼ばれてきました。そして現在でも、イタリア全土での硬質小麦の約25%が、このプーリア台地で生産されています。

ムルジェ台地の麓の辺り、アドリア海沿岸部のバリー市周辺からサレント地方にかけて、オリーブオイルが主要な生産物となっています。プーリア全体では、国内生産の約50%を占めると言われており、プーリアの代表的な生産物の1つです。さらに、ムルジェ台地ではブドウも栽培されており、ワイン製造も盛んです（図1）。

このように、地域によってだいぶ作るものが異なります。そして農業形態は、南イタリアのかつての政治体制が大きく関係しています。南イタリ

アは外国の支配が長く続き、王国を築いたナポリ王と封建領主によって統治されてきました。そして農地は、封建領主をはじめとする貴族たちが大区画の土地として所有してきました。そのため、この大土地所有制を基盤とした農業がこの地域では展開されてきました。この古い地図はある農地の地籍図ですが、これを見ると、大きな土地の真ん中に農地を管理するための拠点となるマッセリアと呼ばれる建物が確認できます。しかし、この土地の所有者はここには住んでおらず、多くの大土地所有者は都市内で暮らす不在地主です。そのかわりに農場を管理する人たちがここに住み、広い農場を管理するという形で経営が行われていました。

これはムルジャ台地の高地にある農場ですが、マッセリアがぼつんと建っているながら、周囲には小麦畑が広範囲に広がっている様子が分かります（図2）。このような大きな耕作地では粗放的な農業が行われており、農繁期だけ季節労働者として零細農民が周囲の町から集められて働くという形をとっていました。

こういった土地所有と農場経営のあり方が、実は南イタリアの近代化にも大きく影響を及ぼしました。大土地所有での粗放的な農地経営は、イタリア統一後の工業への投資を促すことができず、南イタリアは開発が遅れたと言われています。戦後になると、政府は南部開発公庫を設置して、重点的に重化学工業の誘致などを行う政策をとりまし



図1



図 2



図 3



図 4



図 5

たが、失敗に終わりました。その結果、経済は停滞し、ミラノやローマなど大都市、あるいは国外へ移住してしまい、旧市街では空き家が目立ちはじめ、次第に荒廃していった都市も少なくありませんでした。この写真はプーリア州の州都であるバーリ市の旧市街、バーリ・ヴェッキアの 80 年代の写真ですが、非常に荒廃していた様子がよく分かります（図 3）。こうして、工業化が進まず、都市は拡大も開発もされず、国内における農業従事者の半数が南イタリアに住んでいるという状況のなかで、南イタリア地域というのは後進的な地域、遅れた地域と見られていました。一人あたりの国内総生産が少ないということで、北部の一部の人からはイタリア経済のお荷物とも言われていました。この経済格差は南部問題と呼ばれてきました。

しかし、これが大きな転換点を迎えたのが 1990 年代後半でした。EU からの補助事業である URBAN という事業プログラムによって、EU 各地で旧市街の都市再生が行われます。バーリ・ヴェッキアでも、上下水道やガスなどのインフラ整備とともに、街路の再舗装や街灯、ベンチの設置などによって街路空間が改善されてきました。個別の建物の修復も活発になり、店舗の出店が進んだ結果、旧市街に人の流れが戻ってきました（図 4）。また、いくつかの文化的なイベントも、旧市街に人が戻ってくるきっかけとなりました。地元住民が立ち上げた文化的な団体によって、旧市街の中の建物や広場を会場としたさまざまな文化的なイベントが行われました。大きな資本による開発ではなく、歴史的な建物や都市空間の魅力を再発見する機会を作ることによって、2000 年代以降の都市再生へと繋がっていったのです（図 5）。

もう 1 つ、プーリアが注目されるきっかけとなったのが、1996 年のアルベロベッロのユネスコ世界文化遺産への登録です。これによって、トウルツリという民家建築が脚光を浴びました。トウルツリはもともと田園の中に建つ民家であったことから、次第にプーリアの農村集落や農家建築にも光が当てられたのです。学術の分野でも、民家研究

が行われていく中で、1980年代からはイタリア全土での農村景観の保存、保全に関する研究や政策が進み、プーリアにおいてはトゥルッリに加え、マッセリアと呼ばれる農場経営の拠点となった建物も次第に注目されるようになりました。当時はまだ、廃墟状態のマッセリアの写真も多く掲載されていましたが、2000年代の半ばを過ぎた頃には、綺麗にリノベーションされて別荘やホテルになったものを集めた写真集なども出版されるようになりました。徐々にマッセリアの建物修復が進み、なかにはアグリツーリズモとして改築され、次第にプーリアの農村地域も評価されるようになったのです。

アグリツーリズモの進展とともに、農業自体の転換もありました。それまで作っていたオリーブオイルやワインは、他地域で生産されたものと混ぜて販売されるような廉価な製品用に生産されていたものが多かったのです。それが1990年代から次第に、プーリアの名前を冠するような機運が高まっていくことで、品質向上も目指すようになっていったのです。実際、2011年には4つのワインがDOCGに認定されました。この時、非常に重要なのが、先ほどから出てくるアウトクトノ（在来種）の栽培を行っていたことでした。地元の生産者はテリトリーオの個性、独自性を活かして上質なワイン造りに取り組んでいくようになりました。このように、農業において量から質への転換が起きたのです（図6）。

そして最近では、小麦の質の向上を目指している生産者も現れています。歴史的に見ても小麦は粗放農業で行われて、大きな農地で大量に作られてきましたが、マストロ・サポーレという小さな会社が、2020年にパスタのブランドを立ち上げました（図7）。それまでは小麦を生産して、それを一般的なスーパーマーケットで見かけるようなプーリアのパスタ会社に小麦を卸している農家でした。それが製粉会社として小麦を生産して製粉し、そして2020年からは独自のブランドを立ち上げてパスタ製造まで行うようになったということです。これを仕掛けたのが、まだ30代の若者達でした。現在はまだ5人の小さな会社ですが、そこでは低温からじっくりと乾燥させていく製法で製品化しており、小麦の厳しい品質管理、そして日々の天候によって、さらに季節によって水分量を変えるなどの手作業で行う作業を大切にしています。パスタは工場で生産していますけども、インダストリアルレ、いわゆる工業的な製品としてではなく、アルティジャーレ、職人的・手工業的な製品作りへと転換することによって、彼らは独自のブランドを築きつつあります。まさに農業の転換を目の当たりにした事例です。

このような農業の再生と共に、マッセリアの再生も行っている農家がいくつかありましたので、次にそれらをご紹介します。これは



図6



図7



図8

ファサーノ市というところにあるマッセリア・マッカローネです（図 8）。この建物は 1750 年代には建てられた非常に歴史のある建物です。写真中央の建物は主屋であり、その横には農場管理者の住居、小さな家庭用の礼拝堂、裏には果樹園、家畜小屋、そして横にフラントイオと呼ばれるオリーブの搾油所がありました。このマッセリアを所有する家族は約 61 ヘクタールもある農場を管理しています。主な農産物はオリーブでした。

元々は田園の中にフラントイオ、オリーブオイルの搾油所があったのですが、18 世紀後半に住居の近くに建物を建てて、その建物内でオリーブオイルを製造し始めます。オリーブの実を石臼ですりつぶしてペースト状にし、それをヤシの木の繊維で編んで作ったフィスコロと呼ばれる網の中に入れて搾っていました。2000 年代までフィスコロを使っていたと聞きました。現在では応接やオフィス空間になっており、1960 年代には近代的な技術を導入した工場を隣に建設しました。ただ、機械技術は近代化したとしても、いわゆる大量生産もしくは均質化に向かう近代化ではなくて、伝統的な製法が持っていた技術、つまり摩擦で温度が上がり過ぎないようにして酸度を上げないようにしながら、ゆっくり絞っていくという方法、それをこの最新機械で行うことで、現代の基準に合わせています。ですので、工場は新しくなりましたが、この伝統的な製法と現代の機械技術を合わせて、オーガニックの高品質なオイルを生産するようにしているのです。

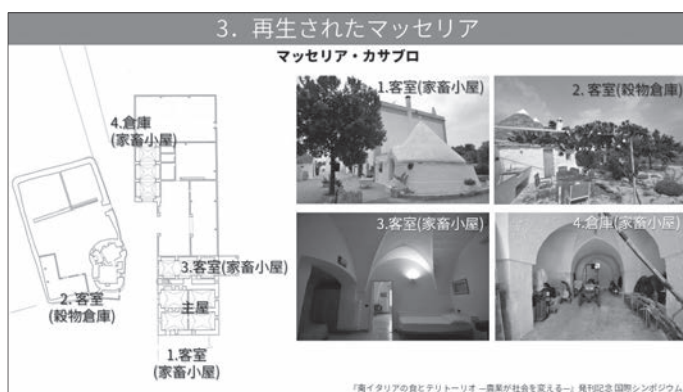


図 9

次はマッセリア・カサプロです（図 9）。2 階建ての建物が主屋ですが、横にある小さなトゥルッリが農民の住居と家畜小屋として建てられたのが始まりでした。次第に主屋が建ち、穀物倉庫ができ、さらに乳牛用の牛舎も別棟で建てられ、こうしてさまざまな機能を持った建物で構成された 1 つのマッセリアが出来上がりました。トゥルッリは現在、宿泊施設となっていますし、別の建物はショールームや倉庫に変わっています。隣接する農地ではアーモンド、そしてオリーブを栽培して

います。アーモンドとオリーブオイルがこのマッセリアの主な生産物であり、宿泊業を営みながらも農業生産も行っています。

プーリアではかつて、オリーブオイルの大量生産を目指していた時代は自然に落ちた実を集めており、そして酸化を防ぐために化学的な製法によって、オイル生産を行っていました。しかし、質への転換を図る際に収穫方法を変えていきました。機械を使って樹を揺らして熟した実を落とし、そして手作業でゴミをきちんと取り除きながら拾って集めるという方法に変えました。作業量は非常に増えたようですが、品質は格段に向上し、それによって価格も上げることができたようです。

このマッセリアは大きくないので、自前のフラントイオを持っておらず、共同組合のフラントイオでオイルを搾っているそうですが、そこに大体 1100 リットル分の樽を持っていると聞きました。そして、国の援助を受けて、ソーラーパネルを上に乗せた倉庫などを増築しており、さらに現在は倉庫の一面をショールームに改築中でした。自分たちが作る生産物の品質に自信を持っているからこそ、ここでショールームを開き、またラボも作って、ここで生産量と品質を上げていきたいということを話してくれました。

マッセリア・ブランカーティも、非常に歴史の長いマッセリアです（図 10）。主屋には客室もあり、世界中から宿泊客が訪れるようです。地下には中世初期か、古代にまで遡ると言われている洞窟状のフラントイオがあります。19 世紀になると、地上にフラントイオの建物を造りましたが、この農家は非常に長い歴史を持つ建物とオリーブオイル生産を大切に受け継いできました。この農地の中には樹齢数百年を超えるオリーブの木があります。これらの木を大切にしながら、そこから採れる実を使ってオリーブオイルを生産しています。このマッセリアでは、建物や地下

のフラントイオを巡りながらマッセリア全体、さらに農地の説明をして、最後に自分たちが作ったオリーブオイルを紹介して、試飲するというマッセリアツアーを行っています。オリーブオイルについてのレクチャーを聞きながら、種類ごとの味の違いについて説明してくれます。自分たちのオリーブオイル生産における歴史と文化に誇りを持ち、そして品質に自信を持って語っているという姿を目の当たりにすることが出来ました。

こういったマッセリアでは、農場の建物の修復だけでなく、農業そのものの自体が大きく変化を遂げ、再生してきています。1917年に設立されたフラントイオ・ダミーコというオイル会社は、古いフラントイオの建物を増改築しながら大きくなっていった会社です。1998年からはオーガニックによる製法を切り替え、現在ではこの会社の代表は町の協同組合の会長も務めています。協同組合としては販売促進のために見本市へ出展したり、生産者とバイヤーとの交流の支援を行ったりしています。ただ販路を拡大するだけでなく、製品としてのテリトリーオ性を持ちつづけることにこだわっていると述べていました。樹齢数百年のオリーブの木というのは、地域の水や土、空気、そして太陽の中で作り上げられたもので、そのなかにテリトリーオ性が詰まっていると言えるでしょう。ですので、ここで採れるもの、そしてこの製法で造るオリーブオイルはトスカーナでは造れないし、ここではトスカーナのようなオリーブオイルは造れない。まさにその地域の独自性というのが重要であると語っていました。樹齢数百年もあるオリーブの木、農地、そして農場の建物、こういった様々な地域資源を守り、使い続けること、それがそれぞれの地域の美しい景観を守り続けるためにも必要であると語っていたのには、非常に感銘を受けました。

プーリア州では、都市も田園も次第に再生されていくなかで、2010年頃から観光客が多く訪れるようになりました。しかし、そこでマストツーリズムに対応するような大型のホテルを新たに建てるのではなく、町の中にある歴史的な建物を改築して活かす宿泊施設が増えてきました。B&B（ベッド・アンド・ブレイクファースト）やアルベルゴ・ディフーゾと呼ばれる分散型ホテルが町中で見られるようになりました。この分散型ホテルは、小さな住宅を客室に転用したもので、町中のあちこちに分散することになります。町中の建物にレセプションがあり、そこでチェックインをしてキーをもらったら、滞在する客室まで町の中を歩いていきます。綺麗に改築された客室に宿泊し、朝食は地元の人も来るバールで食べるというようになっていて、ホテル機能が町中に分散しているのです。こうすることによって、町の中を歩いて楽しむという形になっています。

そして、近年は町の観光だけでなく、地元の食文化も人を惹きつけています。ロコロトンドという町にもアルベルゴ・ディフーゾがあり、宿泊客が増えているようですが、この町のワインもここを訪れる人の目的の1つとなっています。ですので、地元のワインを扱うエノテカの存在はとても重要です。さらには、町のすぐ外側の崖のところにあるぶどう畑では夜になると、テーブルと椅子を出してレストランとしてこの場所を使い、畑でとれたぶどうで造ったワインを振る舞っています（図11）。

2000年中頃から、きれいに修復されたマッセリアの写真集が出版され、プールを備えたラグジュアリー

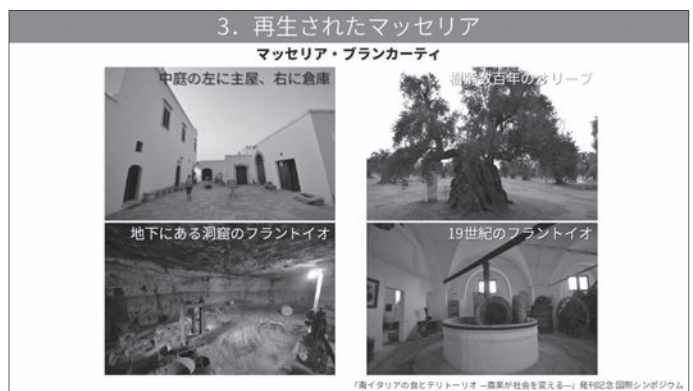


図 10



図 11

なホテルに転用されるマッセリアも現れましたが、それだけでプーリアの農村が再生したとはいえません。しかし近年は、建物を修復して宿泊施設としての設備を整えながら、代々受け継いできた農地を活かして、プーリアの特産品であるオリーブ、そしてワインなどを生産し続けることでマッセリアを再生している様子をよく見かけます。こういった動きが、テリトリーオの再生へと繋がっていくと捉えることができると思います。建築の研究をしている中で、都市が再生していく様子を目の当たりにしてきましたが、最近では田園部の再生も目にするようになりました。どちらも建物の修復や再生とともに、その土地の文化や農業の再生もあったということが重要だと思います。どこでもあるような均質的なものを求めるのではなく、作り出す製品が目指す先を「量から質」へと転換がさせたことが、今の時代に求められているものと合致したのだろうと考えられます。特に、テリトリーオの個性を生かした再生へと繋がっていったのはアウトクトノ、在来種を用いて、さらに伝統的な製法を用いて生産品の個性を大切にしようとする姿勢であり、現在の動きはプーリアのこれからの農業の振興、農村の振興の兆しと見る事ができると思います。先ほどお話ししたフロントイオの社長は、「農民はテリトリーオの庭師である」と言っていました。農業というのは単に自分の農地での生産だけではなく、庭師のようにテリトリーオ全体に関わるような管理人であるということを示唆していると思います。つまり、地域全体のコモنزに関わるのが農業であると読み取ることができるのではないのでしょうか。ということで、次の須田先生によるコモنزの話にバトンタッチしたいと思います。どうもありがとうございました。

講演 8 テリトリーへの帰還：イタリアにおけるコモン(ズ)としての都市農園

須田 文明

農林水産政策研究所 主任研究専門員

初めまして。農林水産政策研究所の須田と申します。よろしくお願いします。私は第8章を担当いたしました。私はフランスの農業経済、農村社会研究を30年ほどやってきたもので、イタリアについては全くの素人でありまして、数年前に陣内先生、木村先生に研究会に参加させていただきまして、その時イタリアというものは面白いなと思って続けさせていただいております。今日はフランスとの比較という観点から、イタリアの面白さというのを紹介したいと思います。

今日お話しするのはタイトルの通りですが、今日は最近の新しい動向として、1月ぐらいから2月、さらに最近まで続いております、EU全土を覆う農業者の抗議行動について、新聞、テレビで皆さん見られているかもしれませんが、そのことにも、少し触れてみたいと思います。

大地への帰還、コモンズへの帰還ということで今日お話しさせていただきますが、こうした帰還には3つの時代があったのではないかなと思います。1つは、ファシズム期における農村回帰運動というのが見られたと思います。これはムッソリーニの時もそうですし、フランスでもヴィシー政府の下でも、あるいはもちろんドイツでも、もちろん日本でもありましたけれども、そういったファシズム期に農村回帰運動というのがあったと思います。

2つ目が、68年世代による学生運動が終わった後に農村に入り込んでコミュニンを作ったりとかがあったと思います。フランスでは、例えばセヴェンヌ地方やアルデッシュ県、ドローム県といった辺境最深部、本当に南の方の山奥の中に入って、そこで栗拾いをしたり、自給自足的な生活をする。あるいはコミュニン、ヒッピー運動の延長線で、そんなことをやっていた人達がいいます。そういった人達、外部の人達が農村にもたらしたイノベーションという側面もあったと思います。日本でもこういう運動というのがありまして、私達の覚えているところでは弥栄の郷共同体というのが味噌作りをしていたと思いますけども、結構これは成功して今でも続いていると思います。そういったいい事例もありますけれども、大概は途中で潰れていくわけですけども。

3つ目としては、昨今、特にCovid-19、それ以降に見られる運動ですけども、脱成長運動やコモンズ運動と連携して、大地への帰還というのが徐々に普及していると思います。で、フランスですと、フランスのノートルダム・デ・ランドという保護地帯があるのですが、これナント市、イギリスの方に近い北西部、ブルターニュの方に近いのですが、その地区での空港拡張計画への反対運動、この地帯を反対派が占拠して新しい農業実践を目指すという、ある種のアナキストのグループが面白い活動をしています。

私自身はフランスのことしかあまりよく知らないのですが、ちょっとフランスのことを言いますと、フランスの農業主義、アグラリズム、農本主義というのでしょうか、これはやっぱり古い時代からありまして、ジュール・メリーヌという、官房長官を1898年まで2年間務めた人がいました。その人の本の題名が『大地への帰還と工業的過剰生産』という、1905年に書かれた本で、まさにルトウル・ア・ラ・テール、大地への帰還という題名を持っていて、昔からそういう動きがあったのだなとも思います。考えてみたら僕たち高校生の時にも、帰りなん、いざ田園まさに荒れんとす、なんて漢文で習ったこともあるのですが、昔からそういうのがあったのかもしれないけれどもね。とりあえずこのメリーヌさんの本を引用しておく。「国民の繁栄は樹木に似ている。農業は根であり、工業と商業は幹であり葉っぱである。根っこが弱れば幹は折れ、葉っぱは落ち、樹木は枯れる」とあります。工業経済の危機に直面して失業者を吸収する役割を農業に求めて、豊穡で永久の人間性を養う大地への労働者の回帰を訴えたということ

で、都市下層プロレタリアートの失業者を都市に置いておく大変だということで、農村回帰を促すという、反資本主義的であると同時に、社会主義への対抗運動を準備するというようなこともあったのかもしれませんが。農村回帰というのは、そういう二重の側面があったということを押さえておきたいと思います。もちろんイタリアファシズム期には、ムッソリーニによる農村都市の建設、農村開発、開墾だとか、そんなことがあったということも歴史の教科書に書かれているところでもあります。

次に、イタリアのコモンズ運動と農業回帰の特徴を見ておきますと、法務大臣のもとにロドタ委員会というのが2007年に設置されまして、イタリア民法典にコモンズを統合しよう、コモンズ概念をイタリア民法典に入れようということで委員会が設置されたわけです。そこではむしろ共同所有財、コモンズという共有する財、共有される財について言われることが多いのですが、そこではむしろ使用することを重視しようということ、使用に力点が置かれたわけです。そうこうするうちに2011年にイタリアの国民投票が行われまして、この時、公共サービスの民営化だとか水の商品化に反対するというような国民投票が行われているわけで、同年には劇場の占拠運動が起こったりします。劇場はコモンズだということで占拠をするわけです。2012年にはモンティ政権がイタリアを救おう、サルヴァ・イタリアという掛け声とともに公共財のすべての売却措置を打ち出しました。その時にフィレンツェ南東部のモンデッジ地区の農場があったのですが、これは県が持っていた所有地で、食品加工企業が管理していたのですが、これを売却するということを提案しまして、それを反対派が、市民団体、「幸福な脱成長のための運動」というのがイタリアにあるようなのですけれども、それが占拠して、農場をちゃんと整備して、みんなで農場として使用しようということで、最高裁判所の元長官もこの運動を支持するというふうな展開になっていくわけです。

特に2008年の金融危機以降、大地や農業への帰還、回帰運動には3つのタイプが分かれるのではないかなというふうに思われます。1つは、68年世代と同じようなものなのではしょうけれども、ユートピア実現志向型で、脱成長運動にインスパイアされたような運動があります。

2つ目は、特に南欧、ギリシャ、スペイン、イタリアに顕著なのですが、経済的弱者による回帰があります。経済危機以降、金融危機以降の、都市労働者が農村に帰っていく、お爺ちゃんのところに帰る、農村出身者が都会に出たけれども職がなかったので帰るとか、そういった経済的弱者が農村回帰する動きがあります。

3つ目はアントレプレナー型と言うのでしょうかね、ここで皆さん、今日の登壇者の先生方が紹介した事例もこのアントレプレナー型というのが多いと思うのですが、地域資源を用いた特産品の生産とか、アグリツーリズモなどで農村回帰、農業回帰が見られると思います。で、地元民と新農村人、地元の人がやる農業回帰とですね、全く農業とは関係なく、あるいは農村とは関係ない人達が農村に入っていく、農業を始めるという人達とでは、それぞれ持っている社会資本というのでしょうかね、教育もそうなのではしょうけれども違いがあります。その違いをちょっと見ていきたいと思います。

地元民、これはアウトクトノという、今回の皆さんのご報告のキーワードなのですが、アウトクトノとは在来種、在来品種という家畜や作物の品種を表すと同時に、地元民、人を指すということもあるのです。地元民、アウトクトノ、そういった、人と在来種、これは面白いのですが、地元民、地元で採れた人達、地元で出来た人達というのでしょうか。新農村人、都会から入っていく人達というのは社会運動の経験者が多いのですが、高度成長が終わった時に工場が放棄されて、それを占拠したり、緑地を占拠したりして、それを農場に変えたりとか、そういう社会運動を経験した人が新農村人には多いということのようです。例えば、ボローニャのアルヴァイア農協がそのような典型的例としてよく引かれる例です。

で、こういった新農村人の社会資本というのは、社会運動経験者であるということで、都会の環境保護者達と同じような社会関係資本、ソーシャルキャピタルを持っている人が多くて、有機農業の中でも、ヨーロッパあるいはイタリアの国が認める有機農業認証ではなくて、自分達で勝手に、勝手にと言ったら失礼ですけど、自主的認証というの

でしょうか、参加型認証なんていう人もいますけれども、そういった運動グループに参加する人が多いようです。「本物の密航運動」というのでしょうか、私もイタリアのことはよく分かりませんが、そういう運動があるのだそうです。やはりユートピア実現志向の人が多いようです。

他方で地元民、アウトクトノの人達がやっている農業回帰のやり方なのですけども、もちろん環境保全的という社会の動静というのは認めているわけですけども、有機農業に距離を置く人もいます。「あれは都会の人たちの運動だよ」というようなことを、私いま論文をいろいろぺらぺら読んでみると、現地調査やった人達の論文を読むと、都会人と距離を置く地元民も多いです。でも地元民の人々はスローフードには結構近いようです。都会人の眼差しを戦略的に活用しているのかなという印象があります。都会人から、真正性、オーセンティシティをアウトクトノの人達は認められているということで、むしろそれを戦略的に活用してアントレプレナー型の経営を始めているという人が多いようです。

で、ここからはちょっと物騒な話になるので、良い子の皆さんにはあまり聞かせられるような話ではないですけども、ポスト 68 年以降、テリトリーを強調する社会的機運が醸成されてきたのですけれども、テリトリーオ主義学会、テリトリーオ学会というのができまして、この源流をちょっと辿ってみることにしました。78 年に赤い旅団によるモロ首相暗殺という事件が起きまして、79 年にはアウトノミア運動の指導者のアントニオ・ネグリという人達が逮捕されて、それに連座する形でアルベルト・マニャーギさんも逮捕されて未決勾留されてしまったということなのですが、マニャーギさんという人は拘留された時に、「階級意識から場所の意識へ」というふうに考え方を変わったのだそうです。それまでは経済成長が当たり前で、経済成長の分け前を闘争によって獲得するのだというのがオペライズモという新左翼労働運動でありまして、マニャーギさんはそう考えていたのです。しかし彼は、モロ首相暗殺後のいわゆる「鉛の時代」にあって、「自己持続可能なテリトリーオ」へとというふうに考えを変えていきます。むしろ棲むことの質に注目していくわけです。

ポスト68年とテリトリーオ学派の登場

- ・1978年：「赤い旅団」による首相暗殺。1979年：「アウトノミア運動」指導者（ネグリら）の逮捕。A.マニャーギも未決勾留(1979-82)。
- ・A.マニャーギ「階級意識から場所の意識へ」：「前提としての経済成長と、闘争によるその領有」から「自己持続可能なテリトリーオ」へ。
- ・オペライズモから住むことの質へ。ミラノのエコポリス構想へ。
- ・1990年代以降、全国イタリア・コムーネ連合会トスカーナ支部と連携し、「農業とテリトリーオ」についてのリサーチ・アクション開始。トスカーナ州やプーリア州の景観プラン、農業公園計画作成を支援。
- 2011年「テリトリーオ主義学会」発足。
- ・アウトノミア運動が生み出した二つの方向：世界レベルでのマルチチュードの叛乱（ネグリ）VS地域レベルでのサブシステムのエコロジー（Pruvost）（テリトリーオ学派）

この人達、マニャーギさんたちのグループは全国イタリアコムーネ連合会のトスカーナ支部と連携して、農業とテリトリーオについてのリサーチアクションを開始します。で、トスカーナ州やプーリア州の景観プランや農業公園計画を作成支援するということになります。建築家や都市計画の実践家であったので、そんな昔のことにこだわって、そんな労働運動、学生運動、そんなことばかりやっているのではなくて、手に職があるのだからそっちの方で社会を変えていった方がいい、身近なところから変えていった方がいいということで、発想の転換をするわけです。

こうしてアウトノミア運動が生み出した2つの方向として、一方ではネグリさんらの世界レベルでのマルチチュードの反乱ということを訴える人たちができた。他方では、地域レベルでのサブシステムのエコロジーというのは、これはフランスのエコフェミニストのジュヌヴィエーヴ・プリボス Pruvost さんという人が言っているのですけれども、こういう地域自給圏、それを構想していくというふうに、マニャーギさんたちは考えたわけです。

テリトリーオ主義学派、これについては本に書いてありますので、読んでいただければと思いますけれども、メト

テリトリーオ主義学派

- ・以下の三つの目標に基づいた自己維持可能な地域の振興。
1.基本的な人間的欲求の充足。2.地域コミュニティの政治的、社会経済的自律。3.環境改善による生物多様性の維持。
- ・メトロポールの成長から取り残された小さな町と、その周辺農村部との連携。先端的産業、景観維持による持続可能なツーリズム。農業とその景観が中心的役割。
- ・米国の「バイオ・リージョナリズム」（バーク、セールら）に依拠。

ロポールから取り残された小さな町とその周辺農村部との連携を重視しようということで、先端産業を誘致したり、景観維持による持続可能なツーリズム、つまり農業とその景観を中心として地域振興を考えましようということでもあります。これはアメリカのカリフォルニア州のバイオリージョナリズムのピーター・バークとか、カークパトリック・セールらに依拠したというふうに言われております。

こうしてテリトリーオ学会ないしテリトリーオ主義学会が2010年にフィレンツェで発足しまして、都市計画、建築家、経済学者、人類学者など様々な人達が参加している学際的なものであります。この人達は「芸術作品としてのテリトリーオ」というようなことを言っているわけです。で、様々なプラン、景観計画などを作成するのに携わっております。フランスのボルドーメトロポールとの共同研究をやったりしています。残念ながらマニャーギさんは昨年亡くなってしまったようなのですが。

テリトリーオ学会 Societa dei territorialisti

- ・2010年4月16日フィレンツェで発足。Alberto Magnaghiを中心。都市計画、建築家、経済学者、社会学者、地理学者、農学者、人類学者、など学際的。
- ・芸術作品としてのテリトリーオ：自己維持的auto-soutenable。社会とテリトリーオとの共進化(Parick Geddes, 1915)。
- ・research-project-action：Parc Agricole Prato, Parc Agricole Toscane Centrale
- ・仏ボルドー・メトロポールとの共同研究
- ・Magnaghi, A.(2003) Le projet local,
Magnaghi, A. (2014)La bioregion urbaine.

彼はバイオリージョンの7つの要素を挙げています。バイオリージョンというのは人間共同体と生態系を考慮した地理的境界線により定義される地域であり、7つの要素と、そこに書いてあるように地域エネルギー資源だとか地域の参加型資源だとか、そういったものを要素としているようです。多分これをもうちょっと詳しく説明すればよかったのですが、テリトリーオ主義者はどういうふうに計画を行っているかということで、これはトスカナ州地域計画のところからとっておりまして、私はフランス語しか読めないでフランス語版のアンチョコでやってお

バイオ・リージョンの7つの要素 (Magnaghi, 2014)

- ・人間共同体と生態系を考慮した地理的境界線により定義される地域。
- ・1.地域と景観についての知識。2.環境的構造：人工建造物の基盤。3.都市の複数中心性とその多極的配置。それぞれの小さな町がそれぞれの農村との関係を持つ。4.地域生産システム：バイオリージョンの資源を活用した自律的生産。5.地域エネルギー資源。6.農業森林構造（都市農村連携のため）。7.地域の参加型自主管理。
- ・都市的バイオリージョン：複数の小さな町のネットワークから構成されるクラスター。それぞれの小さな町は、その背後にそれぞれ、農村や森林との相互作用を有する。複数の中心を有し、その間にヒエラルキーなし。河川流域や「塩の道」のように、エコロジ的物質代謝によって構成。

りますけれども、この目的はフィレンツェ平野をめぐるフィレンツェと山麓との関係の農業、景観的アイデンティティの高付加価値化、テリトリーオの農業実践と結合した建築遺産の高付加価値化、そういったことを目的として作られておりまして、ここは例えば既存のエコロジー的継続性の保持だとか、ここは河川ですね、河川流域の景観的、特徴的維持、ここは道路ですかね、平野と山麓地帯の地域関係の維持ということで、こっちの方は農地と山と町の境目あたりで都市化インフラによる都市農地のスプロール化の防止、そのようなことを要素として計画を立てているようです。

しかし一方で、少なからぬフランスの研究者はテリトリーオ主義学派に批判を加えています。つまりこの学派は小さい街と村の関係に閉じこもりすぎて、それはノスタルジックな退行であるというような批判も行い、このテリトリーオ学派がフィレンツェに拠点を置いているということもあって、ベネデット・クロウチェの歴史理想主義の影響を受けているということもあるのではないかと。あるいは、アメリカのバイオリージョナリストの一人がたまたまフランスの新右翼系の雑誌のインタビューに載ってしまったというのがあって、このバイオリージョナリストは、この媒体が新右翼系であるなどとは知らずにインタビューに応じたただけだと思うのですが、新右翼との思想的な収斂が見られるとか、いろいろな難癖というのではないけど批判するフランスの研究者達もいます。

で、もう1つ、コモンスとしての都市農園ですけれども、イタリアの都市農園というのが非合法的な占拠運動、そこからそれをコムーネが後で追認するということが多いようです。例えば私の専門とするフランスの例で申し訳ないのですが、パリを首府としているイルドフランス州では、まず都市の市民農園は2015年から19年に、1064から1万3000ほどに急増しています。農地面積はそれぞれの都市農園が10ヘクタールから100ヘクタールと多様ではあるのですが、イルドフランス州で職業的野菜生産者の全体が全部で3000ヘクタールに対して、市民農園が1000ヘクタールと、相当大きな規模で市民農園というのが行われていることで、これでは野菜が売れないのではないかと心配したりすることもあるのですが、そんなふうに積極的にやられているということです。

で、イタリアの都市農園の事例ですけれども、そこに2つ書いておりましたけども、ボローニャ市というのは昔からやられていたということ。ローマ市のトレ・フォンターネ農場の例では、目的が非活動家的で非政治的で、皆政治に懲りたということもあるのかもしれないけれど、イタリア共産党、左翼民主党、いろいろな政治的潮流の人々が運営に参加しています。アナキストや社会カトリシズムの人達、いろいろな人達が関わっているので、あまりイデオロギー対立を持ち込まずに、みんなで仲良くやりましょうということのようです。で、在来種の、先ほどからよく出ていますけれども、「反乱の種子運動」ということで、全ての人にアクセス可能な、再生産可能な種子の保全という形で教育農場なども行っているということのようです。

今後ですけれども、今年1月末から2月中旬に農業者が大規模な反乱、抗議行動というのがあって、6月に欧州議会選挙があって、これを人質にとって極右から農業者のルサンチマンへの働きかけが見られます。農業というメチエの危機、いまちょっと危機に陥っていると思うのです。今日、皆さんがお話しされたのは、農業者というのを素晴らしいということでお話されているのですが、大きな目で見ると、農業という職業というのが跡継ぎもいないし、

波乱ぶくみの今後の展開？

2024年1月末から2月中旬における農業者の大規模な抗議行動

・6月の欧州議会議員選挙を控えて、極右からの農業者のルサンチマンへの働きかけ（農業というメチエの危機）。

・欧州グリーンディール、「農場から食卓へF2F」戦略の見直し？

・農業所得向上のための施策を模索中、次期共通農業政策CAPの構想にどのような変化が？

・競争力ある資本主義的家族農業の促進

・非農業出身者による農地の取得、投入節約的で多機能的農業の実践。

・多様な農業モデルの間での潜在的コンフリクト（農業所得の捕食者としての巨大農協、巨大食品企業への批判）。Ex.映画Les Algues Vertes (Pierre Jolivet監督、2023)。

自分の跡継ぎ、自分のところの息子も継いでくれない。自分の、何て言うのでしょうかね、自分の仕事って何なの？という危機、農業の仕事って何なの？という危機に陥っていると思うのです。それに付け込む形で極右から反 EU とかそんな動きもあったりしますが、もちろん青年農業者団体の代表などは、「より多くの EU を望む、しかし、より良い EU を目指す」ということで、反 EU とまではいかないのです。大概はそうだと思うのですが、極右からの切り崩しというのですか、6 月の選挙結果次第では、これから農業政策というのはひょっとしたら多少の変更があるかもしれない。競争力ある資本主義的農業の促進、家族農業の促進というのは、それはそうなのですが、非農業出身青年による農地の取得だとか多機能的農業の実践、そういったことが求められているのではないかなと思います。私の説明は、今日はこのくらいにします。どうもありがとうございました。

トークセッション

木村 純子

法政大学経営学部 教授、イノベーション・マネジメント研究センター 所員

陣内 秀信

法政大学 名誉教授、江戸東京研究センター 特任教授

中橋 恵

インディペンデント・リサーチャー

竹澤 由美

ア・カーザ・デイ・ノンニ経営

稲益 祐太

東海大学建築都市学部 准教授

須田 文明

農林水産政策研究所 主任研究専門員

木村 お待たせいたしました。ただいまよりトークセッションを始めさせていただきます。登壇いたしますのは、皆様から向かって左から、私、木村純子、竹澤由美さん、陣内秀信先生、中橋恵さん、稲益祐太先生、そして須田文明先生です。予定では5時半までとなっておりますので、短い時間ではございますが、活発に議論をしまいいたく存じます。事前にご質問も頂戴していましたが、お答えする時間がないかもしれません。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

まず、陣内先生にお尋ねさせていただきます。テリトリーオをどのように決めることができるのか、このご質問を日本の皆さんから尋ねられることがしばしばございます。先週も北海道に行ってまいりました。旭川から北に2時間の名寄市です。北海道は、市町村合併の前ですと大変距離があり、その1つひとつの旧市町村をテリトリーオとしてみなすには経済活動が小さすぎてプロジェクト等が起こせない。合併した新市町村ですと、例えば天塩川テリトリーオとしたいが、名寄の皆さんと天塩川下流の皆さんとではアイデンティティが違いすぎるということで、一体どのようにしてテリトリーオは決まるのですかとのご質問をいただきました。陣内先生、イタリアの事例から日本でテリトリーオどのように考えていけばよいかをお教えいただけますでしょうか。

陣内 はい。確かに難しいのですよね、日本語にはならないし。でも地域という日本語にしてみると、もう何を指すのかほとんど思考停止ですよね。英語のテリトリーはまた違う文脈で使うので。で、やっぱりイタリアにいと、暮らしていてもみんな使うでしょう、平気で。だけどみんなそんな定義なんか考えてないですよね。なんとなく感覚、経験、地元。その地元なのですよね。だけどその地元は結構広がりも持ちうる概念で。で、かつては街を作ったり建物を作ったりするのにも、石材も木材も、みんな自分のすぐ背後の地域から持ってきたわけですよね。食料なんかももっとそうですよね。魚も肉もみんな自分の近くで。で、野菜も生産していたと。ワインだってそうで、そういう領域、テリトリー、広がりっていうのが一番単純なプリミティブな、僕がテリトリーだと思う、テリトリーオだと思いますね。それは古代までさかのぼるわけですけど。

で、中世にイタリアらしさって、今につながるらしさがだいぶ出来上がるので、そこでテリトリーオ・コムナーレ（市域）とよく言いますが、今の基礎自治体の市ですね、コムナーレといふかな、そういうところで小さい単位のそれができたと思います。だけどだんだん近代化していくと、みんな人の動きが大きくなるので、もう少し大きいテリトリー

リオというのが必要になってくる。

そしてもう少し、例えば街道が通っているところ、フランチェジナ街道という、アルプスの北の方からローマに向かって、みんな巡礼の人達が通ったエリアがあって、そこは僕たちがオルチャ溪谷というところの調査をした時の、まさに軸なんですね。そうすると、それがみんな経済的にも文化的にも人の交流も繋がってきて、同じようなアイデンティティを持っているエリアができるのです。それもテリトリーオになる。

それと日本で応用が利くのはやっぱり流域ですね。川の流域が非常に重要だと。これはもちろんイタリアでもそうなのですが、日本は特に。で、川の上流域、中流域、下流域。今日、島原万丈さんという地域おこしとかいろいろやってらっしゃる、あそこにいらっしゃいますが、こないだ天竜川の、浜松から登っていった過疎村の地域ですけど、佐久間ダムのその辺でワークショップをみんなでやったのですが、もともとは天竜川を通じて上流は飯田とも繋がっていて、下れば河口の浜松まで繋がっており、そこがまた浜松の様々な木を使った産業を生み出したり。川を使って筏流しがあったし、舟運が活発だったのですよね。だから、そこで本当に経済的にも文化的にも人脈も繋がっていると。そういうのが近代化でみんな見えなくなってしまったのです。

で、ますます市町村合併が、平成の大合併などが行われると、どうもほんと場所、自分のエリアが、どこに自分が帰属していて、どこがどう繋がっているかが全く見えなくなってしまったまま、非常に場所、さっき須田さんが、イタリアのマニャーギ氏が階級闘争から場所へ戻るべきと考えたことを指摘された。あれ非常にいいと思う。つまり、場所に戻る、場所の繋がりをビジュアルに見えるようにするというのが非常に重要なこれからの考え方で、市町村合併するとほんとうに見えなくなってしまう。しかも新幹線、飛行機で乗って移動すると、全く個々の場所と場所の繋がりが見えなくなってしまう。舟運もなくなってしまう。それをもう一回見えるように、どうやってしていったって、アイデンティティ、かつての繋がりとというものをみんなで共有しながら、もう一回ポテンシャルの高いテリトリーオ、いろいろなスケールがあるんですけど、それをどう作るかというのが大きい問題だなと思っています。

木村 陣内先生、ありがとうございます。テリトリーオ概念について引き続きお聞きいたします。普段は寡黙な稲益先生でいらっしゃいますけれども、今日は素敵な講演を賜りました。名言もたくさん出てきて、陣内先生が熱心にメモをお取りでいらっしゃいましたが、中でも、「生産プロセスがテリトリーオを維持する、あるいは再生する」とおっしゃいました。テリトリーオとは、あらかじめ決められた範囲ではない。そこで生活している人達が生産活動をする事自体がテリトリーオを創っているという、このお言葉に私はいたくインパクトを受けたのですけれども、そこについてさらにご説明いただけますでしょうか。

稲益 テリトリーオは地形や地質、植生などが関係して、それが1つの地域の姿を作っていると思います。ただし、自然環境だけではなく、その上に出来上がる人間の営みや産業があり、それによって形作られたものがテリトリーオです。つまり、地質学的に、地理学的な範囲としてだけではなく、さらにはテリトリーという単語から連想されるような人間の政治的な活動領域としての範囲でもなくて、大地とそれに根ざした人の営みによって出来上がった生産や経済の範囲であったり、地域文化の広がりであったりする、そういったものがテリトリーオであると思います。

ですので、簡単に線を引いて範囲を決めるという感じではなくて、ある程度のグラデーションがあるでしょう。例えば、プーリア州のムルジャ台地と呼ばれる台地のなかで、トゥルッリが点在している狭い範囲のバツレ・ディトリア（イトリア溪谷）と呼ばれるところは、別名ヴァッレ・デイ・トゥルッリ（トゥルッリ溪谷）とも言われています。地形や地質だけではなくて、その上にある建築文化もテリトリーオの形成に関係していると考えています。

木村 ありがとうございます。陣内先生がさきほどおっしゃってくださいましたとおり、まず自然要件が、テリトリーオを決める。そしてその上に、稲益先生がおっしゃってくださいましたとおり、そこに生活する人々の活動、人的要件がテリトリーオを創るということですね。これはヨーロッパの原産地呼称保護と地理的表示保護、いわゆる PDO と PGI の産品が自然要件と人的要件によって決められるということと合致していると思いながらお聞きさせていただきました。

イタリアでは、PDO と PGI 産品の中でも、特にチーズがたくさんございますけれども、先日、須田先生が『フランスチーズのテロワール戦略』をご出版なさいました。フランスのテロワールとイタリアのテリトリーオ、これらはどのように違うのでしょうか。それぞれの国の政策等がどのように違うのかをご説明くださいますでしょうか。

須田 テロワールとテリトリーオ、先程木村先生がおっしゃいましたように、語源的に同一であるために、かなり似ているのですね。人間的要素と自然的要素が重なり合って、ある産品に典型性を与えている。そのような地域がテロワールと呼ばれているものです。テロワールが地域の産品に典型性を与えるとすれば、テリトリーオについては、一方での地域社会のアイデンティティ、歴史、地方制度といった人間的要素と、他方での地形や風土、景観といった自然的要素とが結合して、地域の特性に典型性を与える、そのような地域のことをテリトリーオと言うのでしょうか。そういうふうに考えたらいいいのかもしれませんが。

で、私もフランスの地域食料プロジェクトの地域については最近よく調べて、今回もいろいろ調べてきたのです。イタリア語のテリトリーオはフランス語でのテリトワールに対応すると思われます、どちらも地理的空間ないし地域を指します。何て言うのでしょうか、やっぱり、地域の構築のもう 1 つの契機としては補助金の受皿という側面もあると思います。こう言ったら、身も蓋もない失礼な言い方かもしれませんが、補助金を受けるためには、プロジェクトを下から立ち上げる、ボトムアップで立ち上げる際にどの地域がまとまってその補助金を受ける受け皿を自分たちで作るのか、そういったところで、住民主体というのでしょうか、そういったものを考えると、やっぱり地域というのはボトムアップで作られるものなのではないのかなという気がします。国家からの補助金による誘導というのがありますけれども、そんなふうに考えるといいかもしれません。国家はこうして地方を遠隔統治できることにも繋がります。国が設定する規格に沿って、地方が自らプロジェクトを立ち上げてくれるわけですからね。地域とはこうした矛盾した過程の暫定的な結果である、と考えるといいかもしれません。

木村 須田先生、ありがとうございます。さて、本日は、イタリアから竹澤さんと中橋さんが、このシンポジウムのために日本にお越しくださいました。竹澤さん、お住まいのラヴェッロは、人口がわずか 2,500 人ほどと小さい村でありながら、古くから著名人や文化人たちを惹きつけてやまないとお聞きしております。ラヴェッロの魅力は一体どこから生まれてくるのかを、キーワードを 3 つ挙げながらお教えてくださいませんか。

竹澤 景観、地元の人々、そしてラヴェッロの美しさに惚れ込む外国人。この 3 つがあってラヴェッロの素晴らしさがあるというのが、景観はもちろんそうですね。いただいたもの。地元の人達はそこでたまたま生まれて生活をして、日常生活をしている人。外国の人が来てくれることによって、日常生活をしている人達の食事が上手とか、食材が美味しいとか、景色がきれいということを文章にしてくれて語りつがれる文化になりました。そのことによって、地元の人たちが、自分たちのどこが素晴らしいのかということを第三者が教えてくれることによって、文化人がそれを形にしてくれることによって、自信を持って自分たちの生活は他の人から見ても素晴らしいのだと思えるというところにあると思います。

木村 竹澤さん、ありがとうございます。突然の質問に驚かれたことと存じます。大変失礼いたしました。文化人たちがラヴェッロの素晴らしさを書いてくれる、そのことによって住民たちが自信を持てる。日本の農村活性化のヒントになる重要な点かと思われます。ラヴェッロにいらっしやっている昔からの文化人にはどういう人がいたかを、本ではお書きいただきました。本日のシンポジウムにご参加の皆様にもご教示いただけますか。

竹澤 日本であまり知られていないのはエッシャーですね。エッシャーはアマルフィ海岸にすぐ惚れ込んでいて、そこで同じく文化人である外国人女性と知り合って結婚し、ラヴェッロの町はずっと生きていくにはいろいろ不便もあるので、都会にうつっていかれました。

木村 あと、小説家の？

竹澤 D.H. ローレンスは私たちのホテルが、まだホテルというよりもいわゆるベッド&ブレイクファースト、民泊だった時、うちは広場でレストランをやっていたのですが、ひいおじいちゃんの代が、ひいおじいちゃんの住んでいた

家の隣の部屋をいくつか貸していて、そこのひと部屋に D.H. ローレンスが実際に長期滞在されて、ずっと酔っ払っていたという話も受け継がれていますけれど、素晴らしい小説ができました。

木村 竹澤さん、ありがとうございました。中橋さんに、お尋ねいたします。今日はお時間が足りず、カゼルタエリアの個別事例について最後までお聞きすることができませんでした。特徴的なのは、社会包摂的な農業を実践している人たちかと思いますが、その事例について、ご説明いただけますでしょうか。

中橋 はい。今日ちょっとカゼルタエリアの説明の方に力が入りすぎてしましまして、事例にまでたどり着くことができなかったのも、ぜひご本も買って読んでほしいなと思います。簡単にまとめますと、他の地域とカラーがかなり違って、先程の須田先生のお話にもありましたように、やっぱりボトムアップで市民が主導となって、見せかけのウェルフェアではなく、農業を手段として社会の真のウェルフェアを目指しているといえます。農業復興しているとは言っても、ひょっとしたら外国人労働者やアフリカ移民がタダ同然で保障もなしで働かされているかもしれない、それではダメですので、そういうところから徹底的によりよい社会にしていこうとしています。

ワイン作りをしているカザルタ・プリンチペという、カモッラが蔓延する町の福祉団体が、最初は障害をもつ人達への支援活動から始め、セラピーのために菜園をスタートし、それが農業は効果的であることが分かり、野菜や果物栽培からブドウ栽培へと広がりました。そのうちにこの社会協同組合がすっかり本気になって、すぐくオリティーの高いワインを作り始めたわけです。しかも昔の製造方法であるアルペラータという、高い木にはしごをかけて登り、みんなで手摘みでぶどう狩りをする。こうして、昔ながらのやり方でワインを作り始めたら、これがいろいろな賞を受けたりして、軌道に乗ったわけです。こういう農業のスタートのし方があるのだなと思いました。

あと、最初に今日ご紹介したカッチャガッリの方も、農業でワインを生産することよりも、社会を変えたい。農業を通して、テリトリーを変えたい、土壌を変えたい、社会的な再生も兼ねて、皆の真のウェルフェアを目指しています。ぜひ皆さんお手にとって読んでいただけたらと思います。

陣内 我々訪ねた、中橋さんが前からよく知っていて連れて行っていたいた、カサル・ディ・プリンチペという小さな町が、コムーネがあるのですが、そこをマフィアのカモッラが牛耳っていたところを没収して、というか取り上げて、そこでみんなでレストランをやった。ああいうところでもいろいろな問題を抱えている人達を雇用したり、それと連携してもう 1 つワイナリーを訪ねたのですが、そこで働いていた女性の話が印象的でした。トリエステで精神病院をなくしたという画期的なことがありましたよね。世界に非常にインパクトを与えた、日本でも紹介された活動と、彼女がやっぱり精神的に、あるいは人のネットワークとしても繋がっているような話をしてくれたのです。そういうことに惚れ込んで働いているというか。

このワイナリーでは、ワインの醸造の仕事にも、ブドウ栽培して収穫する仕事にも、問題を抱えている人、例えば麻薬やっていた人とか、犯罪を犯してしまった人とか、精神的に問題を抱えている人などを積極的に雇用しているのです。で、ドルミトリーオというか、宿舎も一緒に住むことによって、だんだん日常生活を取り戻していったという。だけど美味しいワインをちゃんと作っているのですよね。定評のあるブランドの商品になって、それを輸出もしているという、その辺すごいですね。だから逞しさというか、僕はびっくりしました。そういうことがあちこちで行われているらしいと。そういう、カモッラが牛耳っていて、転換してみんなが自分達のものにしているところを、ある種負の遺産みたいなものもあるツアーがちゃんと企画されているとかね、やっぱりみんなが地域で、みんなが自信を取り戻していい方向に持っていこうという、そういうエネルギーというか、企画力というか、イニシアチブがすごいなと思って感心しました。

木村 陣内先生、補足のご説明をありがとうございます。今日は、陣内先生ファンの皆様がたくさんお越しでいらっしゃいますが、陣内先生は講演パートのときから付箋にメモを取り続けていらっしゃいました。おそらく皆様も、先生は一体何を書いていらっしゃるのだろうとご関心がおありかと思います。どのようなキーワードやフックになる言葉がありましたでしょうか。

陣内 ばれましたね。そうですね。実は今日は食とテリトリーオのいうのが中心だったのだけど、そして最後に衝撃的なマニャーギさんの、68年、我々のちょっと上の世代なのです。で、建築都市計画の専門家で、非常にラディカルなそういうスタンスから、ああいうテリトリーオの学派が生まれてきたという1つの流れを見事に紹介してくださって。それはイタリア、実は今日も野口先生というフィレンツェ学派の友人が来てくださっているのですけど。ジャンカルロ・パーバー先生という、大変日本にもよく来られていて我々に影響力を与えてくださった、野口先生の先生みたいな人がフィレンツェで活躍したのだけど、そのジャンカルロ・パーバー先生とマニャーギさんがツートップで、この学会を始めて広げていった人なのですね。

残念ながらパーバーさんはコロナのちょっと前に亡くなったのでしたっけね。マニャーギさんも去年9月に亡くなってしまったらしいのですけど、そういう動きもあるのだけれども、でももう少し思想的には、テリトリーオがこういう流れが合流して出てきているのかというのを、もっときっちり分析したいと思っているのですけど、例えばボローニャで70年代前半に歴史的な街を再生していく、庶民が住んでいた住宅群を、郊外にニュータウンを造るお金を振り分けて、そこを再生した、そういう大成功した事例がボローニャであるのです。だけど、そのチェルヴェラーティという都市計画が、市の中で働いていた人なののですけど、その人は次のステップでボローニャ周辺のテリトリーオを扱ったのです。その人は思想は、ボローニャだからある種やっぱり共産党系かもしれないけど、そういう穏健共産党っていったら変ですけど、そういう本当に王道を行くその街づくりの中でも、ちゃんとテリトリーオも出てきているし、もう少し保守派の方々ももちろん言っているのです。

だからもう僕は本当に大きな流れ、70年前後がやっぱり一番大きい。さっきの68年のそういう熱い雰囲気もそこに流れ込んでいるのですけども、もっといろんな大きい視野で経済がダメになり、大工業がダメになり、大都市が破綻し、という流れを変えていく。で、一番イタリアの能力というかセンスが発揮できる中小企業、家族経営が頑張ってクリエイティブに産業を興す。コモとかトレヴィーゾとかですね、そういうのも出てくる。法政大学の岡本義行先生という、彼は社会学部で、イタリアの70年代、80年代、90年代の経済の中小企業、頑張ってクリエイティブになってきた、その状況を分析した本を書いている。同じ法政の経営学部の稲垣京輔さんという若い世代の先生もこうしたイタリアの動きを研究しました。私からすると、そういう時代を牽引するクリエイティブなものが農業とか田園の方へ広がっていつているように見える。アルティジャーレという、イタリアのデザインを支えたものが農業にも入ってきたという感じがします。大きく見れば、マニャーギ氏のテリトリーオ学派もあったし、もうちょっと穏健な立場もあるし、ともかく60年代末から経済全部がおかしくなっていたのをもう一回立て直す動きが出てくる中で、中小の都市を舞台とするファッション、デザインの産業に加え、土地を見直す農業の重要性が訴えられた。そこにも古くからの哲学や思想が、戦前からあったという歴史的な系譜を、須田先生が提示してくれました。あらゆる分野からもう一度、農村、農業、食の価値を説き起こし、そして、アンドレア先生が見事に経済学、農業、経済からそれをちゃんと位置づけてくれたというのは、今日の大変な我々にとっての収穫ですよ。

木村 陣内先生、ありがとうございます。日本は、アメリカの思想でありますとか、政策の影響をたくさん受けていますが、イタリアから学べることは大変たくさんございます。これからも、イタリアの歴史と現在の姿を追っていきたいと思っておりますが、イタリアからお越しくださいました竹澤さんと中橋さんから日本の皆さんにメッセージを頂戴できますでしょうか。竹澤さん、お願いいたします。

竹澤 今日はお話しする時どこを目的地にしてお話をすればいいのかなということをずっと考えていました。皆さんがアマルフィ海岸に来たいな、そして実際にいらっしゃった時に、こういう情熱を感じられるかも、と思っていただけるかな、そしてそれはベースにきちんとあるルーツから来る情熱なのかな、というのをお伝えできたらなと思いました。ぜひラヴェッロに遊びに来てください。またラヴェッロでお会いできることを楽しみにしております。本当に木村先生にもう皆さん本当に色々準備してくださり、感謝の気持ちでいっぱいです。スタッフの方も本当にありがとうございました。

木村 ありがとうございます。中橋さん、お願いします。

中橋 そうですね、日本の方は本当にイタリアが大好きで、イタリアの事例に興味をもっていらっしゃる。でも実は、日本にもいい事例が地方にたくさんあると思います。宿に関しては、日本の方が面白いと思うほどです。むしろ私はイタリア人が日本に来て、日本から刺激を受けた方がいいのではないかなと思うほどです。お互いに世界に向けて発信して、お互いこう切磋琢磨すると両国にとってもいいかなと思います。

木村 ありがとうございます。

陣内 こういう調査をお互いにやり合うのはすごく良くて、ちょっとまた説明していただきたいのですが、我々生産地へ行って、皆さんがすごく喜んでくれていて、しかも本までできたと、すごい喜んでくださっているという。

竹澤 今回ワインを1本、皆さんと何か乾杯にと思って、マリーサ・クオーモにまず最初に声をかけたら、どうしてだとやっぱり言うもので、私も自分のために飲むというのもちょっとあれなので、そういうふうに思われてもいけないかなと思うので、いや、この2年前に調査に行った人たちとの本が、実際に本当に発刊されることになって、そして今回シンポジウムというのを法政大学行ってくださいという話をしたらもう喜んで、送ると。じゃあ他の人にも声をかけた方がいいかなと思っていううちに、みんなに声をかけることになって。アジェロラに関しては生鮮食品なのでお声がけができなかったのですが、でも本当に喜んでいて。そして取材から2年経ちましたが、その間にも、例えば今回マグナムである白ワインのところは、2年前は、今日たくさん話に出てきた赤ブドウのアウトクトノで、僕たちはティントーレを売りにして赤ワインを主役にしていくと言っていたのが、実際にやっぱりティントーレの赤ワインは少し味が薄く感じる方もいらっしゃるの、いろんな方、イタリア人も含めて、外国人だけじゃなくて、それこそイタリア人がどちらかというとファランギーナという、カンパニアのアウトクトノの白ワインと、トラモンティでしか作れない2つの他の種類があるのですが、それをミックスした白ワインというのが最もミネラルを感じられて、ワインのコルクを抜く時にアマルフィ海岸の香りが漂ってくるということで、そういう何か違いもこの2年の間にあるというような、いつもこう、進化じゃないですね、変わっているのだなというのを、だからいつ来ても、陣内先生がいらっしゃっても、その都度その都度色々違うことが聞けるので、本当に感謝しています。

木村 ありがとうございます。まだまだお話はつきませんし、ご視聴の皆様ともインタラクティブにお話させていただきたいのですが、お時間も過ぎておりますので、そろそろ終了させていただきたく存じます。本日も登壇くださいました竹澤由美さん、陣内秀信先生、中橋恵さん、稲益祐太先生、須田文明先生、大変ありがとうございました。登壇者に拍手でお礼をお伝え申し上げます。

以上をもちまして、本日のシンポジウム『『南イタリアの食とテリトリー農業が社会を変える』発刊記念国際シンポジウム』を終了させていただきます。最後まで会場ならびにオンラインでご視聴くださいました皆様、ありがとうございました。



法政大学イノベーション・マネジメント研究センターシンポジウム

『南イタリアの食とテリトリー—農業が社会を変える—』

発刊記念 国際シンポジウム

講演録

(WORKING PAPER SERIES No.262)

発 行 日：2024 年 7 月 31 日

編集・発行：法政大学イノベーション・マネジメント研究センター

〒102-8160 東京都千代田区富士見 2-17-1

TEL：03-3264-9420 FAX：03-3264-4690

URL：https://riim.ws.hosei.ac.jp

E-mail：cbir@adm.hosei.ac.jp

