

木村 純子

イタリアのテリトリーオの機能
—EUの学校給食事業を手がかりに—

2024/10/24

No. 265

Junko Kimura

Functions of Territorio in Italy:
Case of EU's School Meal Project

October 24, 2024

No. **265**

イタリアのテリトリーオの機能: EU の学校給食事業を手がかりに

木村純子 (法政大学)

Functions of Territorio in Italy: Case of EU's School Meal Project

Junko KIMURA, Hosei University

1. はじめに

本研究は、日本における持続可能な地域フードシステムの形成に関する地域酪農乳業の役割と課題、および今後の展望と期待される姿について、日伊の学校給食牛乳を手がかりに、その機能を明らかにするという全体の目的を持っている。イタリアと日本の学校給食事業の取組みを比較することで、日本特有の持続可能な地域フードシステムを把握できる。本稿では、イタリアの地域フードシステム形成のロジックを説明する。

持続可能な地域フードシステムの基本であるローカルな生産方法は、遠く離れた場所で生産されたものよりも倫理的で、搾取が少なく、公平といわれる。再生可能エネルギーで評価する研究もあるが(Kujala & Koppelmäki, 2024)、本研究は、地域に根ざした農業活動に関わる複数主体の活動に焦点を当てる。鍵概念はテリトリーオ概念の拡張である。

2. 概念と EU の学校給食事業の整理

2.1. 概念整理

①テリトリーオ

テリトリーオはイタリア語で、大地、土地、土壌を意味するラテン語のテリトリウム(territorium)を語源とする。

近接概念にフランス語のテロワールがある。土の含有量などの地質学的特性と文化的特性の間を行き来する概念である。テロワールは、特定の地域で生産された食品や地域特有の風味を持つ食品に対して使用される場合が多い。例えば、フランスのラングドック・ルーシヨン地方で作られる AOC チーズのペラルドン(Pélardon des Cévennes)は、ノルマンディ地方で作られる AOC チーズのカマンベール・ド・ノルマンディ(Camembert de Normandie)とは風味が異なる。その違いは、生産方法の違いによって説明できるが、テロワール概念にしたがえば、その土地の地理的、地質的、気候的、その他の差異に起因する。たとえば、土壌の特性によって育つ植物が変わり、その植物を食した動物の乳が変わり、その乳から地域特有のロックフォールやカマンベールが生まれる。料理におけるテロワールは、地域特有の農産物やその土地の歴史的伝統や食文化の独自性などに由来し、人々にその場所の特異性を想起させる。さらに、その土地に関わる人々の慣習や社会的関係を通じて蓄積された土地の歴史も指す(Tomasik, 2001)。

近年、テロワールの人的要件がより注目を集めるようになった(赤松・中川, 2023)。国立農業研究所(National Institute for Agricultural Research: INRA)と原産地呼称委員会(Institut National des Appellations d'Origine: INAO)は、テロワールの概念を拡張させ、人々が、コミュ

ニティの歴史の中で、生産に関する集団的な知的ノウハウを作り上げてきた限定的・地理的空間と定義した。テロワールに特異なノウハウは、独創的で、典型的で、地域に根ざした製品やサービスを生み、社会的認知度を高める。この地理的空間は、物理的で生物学的な自然要件と人的要件との間の相互作用システムとして形成される。静的な伝統空間ではなく、生きている革新的な空間であり、そこでは人々の集団が、自分たちの遺産を活かしつつ、実行可能で持続可能な開発を行う(UNESCO, 2007, p66)。

イタリアのテリトリーオは、農業的、商業的、道徳的、イデオロギー的な価値を表わす概念である(Paxson, 2013)。テリトリーオ特有の農林水産物・食品の品質と独自性は、人々の誇りおよびイタリア料理の伝統的ノウハウと結び付いている。食への愛、テリトリーオへの愛、伝統的ノウハウへの愛は、資本主義経済が加速させた均質化と標準化によってグローバル化した世界が、食の国境を消滅させ、多文化的な食のトレンドを拡大させる中で、イタリアの人々に真正性を与える(García-Santamaría, 2020)。すなわち、テリトリーオの食は、グローバルな環境下において、人々をその場所やコミュニティに結び付ける重要な文化的手段である(Di Giovine, 2014)。

②ショート・フードサプライチェーン

テリトリーオの価値が認識されると、持続可能なフードシステムの 1 つの形態であるショート・フードサプライチェーンが活発になる。ショート・フードサプライチェーンは、生産者とサプライチェーンのパートナーとの提携関係を構築することで、零細・中小規模農家が生存能力を高め、存在意義を取り戻す(Ostrom, et als., 2017)。

近年、テリトリーオ的観点と食品の再ローカル化に関する研究が蓄積されてきた。例えば、食品の品質特性を、生産、加工、流通、消費にかかわる主体の相互関係に結び付けることで、経済的取引のネットワークを分析する研究がある。実務面でも、オルタナティブな食品ネットワークとしてのショート・フードサプライチェーンや食品の再ローカル化が活発になったことをうけて、地方行政が支援し、組織・団体が関与するようになった。例えば、ファーマーズ・マーケットについては、2004 年、スローフード協会が、協会の地域ネットワークが管理するファーマーズ・マーケットとしてアースマーケット(Earth Markets)を立ち上げた。

環境を保全する販路と認識されているショート・フードサプライチェーンが発展している。生産者の直販やファーマーズ・マーケットに加え、近年は、連帯購入グループ(Gruppo di Acquisti Solidale、以下「GAS」と記す)が急成長している。1994 年、生産者と消費者が直接流通を行うチャンネルとして誕生した(佐々木, 2018)。2015 年時点で、イタリア各地に 877 グループあり、州別では、ロンバルディア州 221(25%)、トスカーナ州 102(12%)、エミリア＝ロマーニャ州 94(11%)で、北イタリア 3 州で 48%を占める(岩元, 2019)。GAS は、政治的運動でありつつ、経済面で生産者の持続可能性を生むことから、零細農家にとって追い風となっている(Brunori, et als., 2011)。

③テリトリー概念の拡張による持続可能な地域フードシステム

原産地呼称保護(以下、「PDO」と記す)、地理的表示保護(以下、「PGI」と記す)、および伝統的特産品保証(Traditional Specialties Guaranteed, TSG)は、EU が公的に登録する産品である。イタリアとフランスはいずれも、長年にわたって文化的、社会的、環境的、経済的に地域に根ざした食文化と地域フードシステムを大切にしてきた。それは PDO と PGI 産品の登録数多さに表れている。PDO や PGI 産品の生産と流通は、グローバル企業の工業化・大量生産型製品の販路のオルタナティブとなるショート・フードサプライチェーンの形成を促す。

GI(Geographical Indication)としての PDO と PGI は、原産地のノウハウによって、地域性と産品の品質が結び付いていることから、産地に根ざした産品である(Vandecastelaere, et als., 2020)。GI 産品は、地域資源を保護する生産者の協働活動によって保証、保護、促進され、持続可能な地域フードシステム形成のツールとなる(Reckinger, 2022)。そのためには、これまでのような GI 産品の単一アプローチでは、ワインのボージョレ・ヌーヴォー(Beaujolais Nouveau)のように、1つの産品に特化し、生産、販売するだけにすぎなくなる。つまり、GI によって、地域外の市場において高価格で販売するパスポート効果は期待できるが、モノカルチャーを促進し、地域の食料主権は脆弱になる。

地域の特性と農産物・食品との結び付きのユニークさ、および農村と食料システムを特徴づけるテリトリーの振興に焦点を当てた研究が蓄積されている。たとえば、1990年代、地域に結び付いた農業生産、および食品加工業者、流通業者、飲食店、サービス、市場のネットワーク組織を分析する「ローカル化された農業・食品システム(Les Systèmes Agroalimentaires Localisés、以下「SYAL」と記す)」が誕生した(Muchnik, 2011)。SYALのアプローチは、産業クラスターや工業地区(industrial district)の理論的背景を補完、拡大させ、広い意味での地域の生産体制を分析する新たな視点をもたらした。地域の生産と消費との結び付きと持続可能性、中でも環境価値と社会価値に与える影響を明らかにする際に用いられる(Lamine, et als, 2019)。研究に物理的、制度的、文化的、関係的要因まで視野に入れたことで、生産体制の創造、回復、進化の根底にあるプロセスをよりダイナミックに捉えることができるようになった(Mascarenhas & Touzard, 2018)。

テロワールあるいはテリトリー産品が持続可能性にどのように貢献するかを明らかにする枠組みとして、財とサービスのバスケット・モデル(Panier de Biens)がある。この理論は、地域資源は持続可能な農村振興に貢献すると考え、リーダー的な GI 産品を中心に、その他の地域特産品、民宿、レストラン、ツーリズム等の財とサービスを結合させ、相互に高付加価値化し、一般産品に代替できない地位を獲得することで生まれる地域特定の品質のレント効果を分析する(Hirczak, et als., 2008; 須田, 2013; 2022)。

以上の概念整理から、EU の共通農業政策のもと、学校給食事業においても、農家、食品加工業者、流通業者、ケータリングや飲食店、および消費者が協力し、テリトリー意識の強化と価値の共有化を行いながら、PDO や PGI 等のテリトリーに根ざした産品を給食に用いることで、持続可能な地域フードシステムを形成していると考えられる。そのためには、

特定の産品そのものの販売促進にとどまらず、テリトリーオの自律を促進しテリトリーオ全体の振興を図っているはずである。

2.2. EUの学校給食事業

2022年、イタリアの飲用乳生産量は252万2,000トンであった。EU加盟国の中で、ドイツ417万5,000トン、スペイン334万8,000トン、フランス283万6,000トンに次ぐ量である(Jミルク, n.d.a)。

イタリアで生産される生乳は、チーズ向けが約半分を占める。2022年、生乳出荷量は1,280万8,000トンで、2015年との比で20.4%増である。生乳出荷量の47%はGIチーズに向けられ、飲用乳向けは8%にとどまる(上村・横田, 2023)。他方、日本は、2022年の生乳生産量は753万2,811トンで、うち牛乳等向け処理量は397万6,657トン(52.8%)、チーズ向け処理量は469,543トン(6.2%)であった(Jミルク, n.d.b)。牛乳とチーズの比率が、イタリアは8:47で、日本は52:6となり、ほぼ反転している。

1977年、EUは学校給食事業を導入した。加盟国の任意参加であるが、2023年現在、27カ国すべての加盟国が助成額の割当を受けている¹。

本事業実施の背景として、EUにおいて、砂糖、塩、脂肪、添加物が多く含まれる加工食品の消費が増加し、逆に、生鮮の果物、野菜、牛乳の消費は、栄養上の国際的、および国別推奨要件を満たさなくなることが挙げられる。不健康な食事の増加と身体活動の減少は肥満の原因となることから、EUは健康的な食事とライフスタイルを子供たちに奨励する措置として学校における果物・野菜・牛乳事業を開始した。本事業は、保育園から中学校までの児童・生徒への果物、野菜、牛乳、および特定の乳製品の配布を補助する。

2017年8月1日、これまで別々に行われてきた学校果物・野菜事業と学校牛乳事業が単一の法的枠組みのもとで統合され、学校果物・野菜・牛乳事業となった。商品流通、教育施策、情報施策を支援する事業の統合により、事業効率が向上し、健康と教育に重点を置くことが可能となった。

表1は、EUから各加盟国への予算配分である²。果物と野菜に対する割当(130,608,466€)と、牛乳乳製品に対する割当(90,195,669€)の比率は異なる。牛乳乳製品は、旧東欧のポーランドとルーマニアには全体の4分の1(26.7%)が割り当てられ(24,094,981€)、その2国を含む

¹ European Commission (n.d.) “Italy: School Scheme” (2024年1月31日閲覧)。

https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/school-fruit-vegetables-and-milk-scheme/country/italy_en

2017年から2023年の本事業に対するEUの総予算は、1学年度あたり2億5,000万ユーロであった。果物と野菜に最大1億5,000万ユーロ、牛乳には最大1億ユーロが充てられた(European Commission (2022) “Implementation of EU School Fruit, Vegetable and Milk Scheme Impacted by the Covid Pandemic,” 2022年11月23日付 (2024年2月6日閲覧)。

https://agriculture.ec.europa.eu/news/implementation-eu-school-fruit-vegetable-and-milk-scheme-impacted-covid-pandemic-2022-11-23_en

² 表1は、筆者が牛乳乳製品の割当額の高い国順に並べ替えた。

上位 5 国(ポーランド、ルーマニア、フランス、ドイツ、スウェーデン)に半分以上(56.1%)が割り当てられている(50,620,845€)。イタリアは 6 番目で、6,910,347€(全体の 7.7%)、6 年間で日本円にして約 11 億円の割当を受けた。

表 1 2023 年 8 月から 2029 年 7 月までのヨーロッパ委員会実施決定 (EU) 2023/106
Commission Implementing Decision による学校果物・野菜・牛乳に対する加盟国への割当

	加盟国	給食牛乳乳製品の割当の目安(€)	給食果物野菜の割当の目安(€)
1	ポーランド	12,791,591	12,138,186
2	ルーマニア	11,303,390	6,178,236
3	フランス	9,979,209	22,720,501
4	ドイツ	8,910,720	20,373,277
5	スウェーデン	7,635,935	3,404,234
6	イタリア	6,910,347	15,293,816
7	スペイン	6,023,462	13,407,407
8	チェコ	3,048,057	3,349,886
9	ハンガリー	2,970,122	2,894,429
10	フィンランド	2,731,455	1,672,943
11	オランダ	2,176,932	4,977,290
12	ブルガリア	1,800,090	2,110,411
13	スロバキア	1,659,402	1,851,325
14	デンマーク	1,632,431	1,671,583
15	ベルギー	1,600,475	3,648,727
16	ギリシャ	1,464,086	3,149,503
17	ポルトガル	1,301,261	2,804,412
18	リトアニア	1,236,781	891,870
19	オーストリア	1,015,027	2,320,736
20	ラトビア	868,581	649,309
21	アイルランド	826,537	1,889,775
22	エストニア	754,955	396,340
23	クロアチア	610,533	1,278,964
24	スロベニア	305,638	665,306
25	キプロス	252,652	290,000
26	ルクセンブルク	193,000	290,000
27	マルタ	193,000	290,000
	合計	90,195,669	130,608,466

出所: European Commission (2023)を元に筆者作成³

³ European Commission (2023) “Commission Implementing Decision (EU) 2023/106 of 11 January 2023 Fixing the Indicative Allocations of Union Aid to Member States for School Fruit and Vegetables and for School Milk for the Period from 1 August 2023 to 31 July 2029” (2024 年 1 月 31 日閲覧).

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2023.012.01.0084.01.ENG

EU加盟国は、保健・栄養当局と協力して、子どもたちが健康的な食生活を送ることを支援する本事業の目的を達成するための対象商品リストを作成している。対象商品として、新鮮な果物・野菜および普通牛乳が優先される。多様な食事や特定の栄養ニーズをサポートするために、ジュースなどの加工された果物や野菜、ヨーグルトやチーズなどの特定の乳製品も利用できる。乳飲料が含まれる場合もある。

商品の選定基準は、季節性、多様性、入手可能性、健康、および環境である(European Parliamentary Research Service, 2022)。EU加盟国は、地元のショート・サプライチェーン、有機産品、高品質産品を奨励する。乳製品の場合は、例外的に砂糖の添加を限定的に許可する場合もあるが、基本的には砂糖、塩、脂肪、甘味料、人工香料の添加を認めていない。

本事業は、子供たちと農業を再び結び付け、健康的な食生活を教えることを目的として、学校の教育対策を支援する。授業のみならず、農場訪問、学校菜園、試食や料理のワークショップ、テーマデーやゲームが補助金の使途となる。テリトリーオのフード・サプライチェーン、有機農業、持続可能な生産、食品廃棄物等の課題も教える。教育活動には、子どもたちの健康的な食習慣やライフスタイルの模範となる教師や保護者が参加する場合もある(European Commission, n.d.)⁴。

3. 方法論

イタリアで調査を実施した。2023年3月6日、農業経済研究・分析評議会の食品・栄養研究センター(Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione、以下「CREA」と記す)の第一研究員パメラ・マンツィ氏(Pamela Manzi)とラウラ・ジェンナロ氏(Laura Gennaro)にリモートでインタビューを実施した。

また、酪農乳業者でペコリーノ・デッレ・バルツェ・ヴォルテッラーネ(Pecorino delle Balze Volterrane) PDO チーズ品質保護協会・会長のジョヴァンニ・カンナス氏(Giovanni Cannas)の農場を訪ね、インタビューを実施した。

トスカーナ州カパンノリの A.ベルトルッチ・デル・フィオレンティーノ小学校(Scuola Primaria A.Bertolucci Del Fiorentino di Capannori)教諭のシルヴィア・アマデイ氏(Silvia Amadei)には、学校給食メニューを教えてもらった。

GAS ピサのリーダーであり、フィレンツェ大学准教授のアンドレア・マレスコッティ氏(Andrea Marescotti)に、GAS の活動と仕組みとイタリアのショート・サプライチェーンについてインタビューを実施した。

さらに、イタリアにおける酪農乳業の現代的潮流と方向性を確認するため、2022年9月にカンパニア州で、2023年8月にプーリア州で、それぞれ調査を実施した(表2)。

⁴ European Commission (n.d.) “School Scheme Explained” (2024年2月6日閲覧).
https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/school-fruit-vegetables-and-milk-scheme/school-scheme-explained_en#overview

表 2 インフォーマント・データ

パメラ・マンツイ (Pamela Manzi)	農業経済研究・分析協議会(CREA) 食品・栄養研究センター(Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione)・第一研究員	2023年3月6日
ラウラ・ジェンナロ (Laura Gennaro)	農業経済研究・分析協議会(CREA) 食品・栄養研究センター(Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione)・第一研究員	2023年3月6日
ジョヴァンニ・カンナス (Giovanni Cannas)	トスカーナ州ピサ県リスケート農場(Fattoria Lischeto)の酪農乳業家、およびペコリーノ・デッレ・バルツェ・ヴォルテッラーネ(Pecorino delle Balze Volterrane) PDO チーズ品質保護協会・会長	2023年3月7日
シルヴィア・アマデイ (Silvia Amadei)	トスカーナ州ルッカ県カパンノリの A.ベルトルッチ・デル・フィオレンティーノ小学校 (Scuola Primaria A. Bertolucci Del Fiorentino di Capannori) 教諭	2023年3月13日
アンドレア・マレスコッティ (Andrea Marescotti)	フィレンツェ大学・准教授、および GAS ピサのリーダー	2023年3月4日、 2023年8月11日
アントニア・ラステッリ (Antonia Rastelli)	カンパニア州サレルノ県トラモンティのアントニア・ラステッリ農場(Azienda Agricola Antonia Rastelli)オーナー	2022年9月4日
ジャンルーカ・ジガンテ (Gianluca Gigante)	プーリア州バーリ県プティニャーノ(Putignano)のクエルチェタ農場(Querceta)オーナー	2023年8月17日

出所：筆者作成

4. 記述

4.1. 複数主体が関与する学校給食事業

2023年3月、筆者は、CREA 第一研究員へのインタビューを実施し、以下の情報を得た。

イタリアの小学校(初等教育)の児童数は、2021年に2,671,011人であった(The World Bank, 2023)⁵。学校給食事業用の商品は30万人の児童に供給される。4月か5月に各学校が申請し、プログラムに参加する。国の農業・食品・林業政策省が管轄し、参加する学校を採択する。取扱い商品は、全国の流通業者が入札する。必ずしもテリトリー内の商品である必要はないものの、PDO 商品か PGI 商品で申請すると採択されやすくなる。補助金はプログラム実施後に学校に支給される。農業・食品・林業政策省は6年ごとに戦略を見直している。

事業に関わる主体は多い。農産物・食品市場向けサービス研究所(Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare、以下「ISMEA」と記す)は、果物・野菜のプロモーションを実施し、商工会議所・工芸会議所・農業会議所連合のユニオンカメレ(Unioncamere)が主体となり、牛乳のプロモーションと教育を実施する。COVID-19 のパンデミックまでは、子供たちが乳業メーカーの工場を訪問していた(Camera di Commercio di Firenze, 2018⁶)。

⁵ World Bank (2023) “Primary Education, Pupils: Italy, Euro Area” (2024年5月31日閲覧). <https://data.worldbank.org/indicator/SE.PRM.ENRL?locations=IT-XC>

⁶ Camera di Commercio di Firenze (2018) “Latte Days” (2024年3月27日閲覧). <https://www.fi.camcom.gov.it/latte-days>

COVID-19 のパンデミック後は、ユニオンカメレと農業・食品・林業政策省の支援を受け、フィレンツェ商工会議所とその特別機関プロモ・フィレンツェがカンファレンス「正しい食生活のための牛乳と乳製品」を開催した。本調査のインフォーマントの CREA のパメラ・マンツィ氏も講演した(Regione Toscana, 2021)⁷。

子供たちが料理をしながらディスカッションするプログラムのフルーツ・オリンピックも開催され、子供たちは学校単位ではなくクラス単位で参加した。国際酪農連盟(International Dairy Federation: IDF)が主催する食育プログラムもある。

本事業では、GI 産品を使うことで、子供たちにテリトリーを教えている。取扱う産品は農業・食品・林業政策省が決定する。小学校の 3 分の 1 にあたる 8,000 校が参加する。CREA は、教諭を対象にしたトレーニングを実施する。流通はローカル・フードサプライチェーンが基本で、州ごとに実施する。

4.2. 給食でテリトリー産の乳製品を教える

次に、筆者は、トスカーナ州カパンノリの A.ベルトルッチ・デル・フィオレンティーノ小学校教諭のシルヴィア・アマデイ氏(Silvia Amadei)に、学校給食メニューを教えてもらった。2023 年 3 月 13 日のメニューは、ラヴィオリ、煮込み野菜、およびトスカーナ産カチョッタ・チーズ(Caciotta Toscana)であった(写真 1 および写真 2)。

写真 1 小学校の学校給食(2023 年 3 月 13 日)



出所: シルヴィア・アマデイ氏提供

⁷ Regione Toscana (2021) “Latte nelle Scuole a.s. 2021/2022: Procedura Aperta per l'Appalto alla Fornitura e al Servizio di Distribuzione di Latte e Prodotti Lattiero Caseari nelle Scuole,” 2021 年 11 月 30 日付 (2024 年 3 月 27 日閲覧).

<https://blog-agricoltura.regione.toscana.it/-/latte-nelle-scuole-fornitura>

写真2 トスカーナ産カチョッタを強調した学校給食メニューボード(2023年3月13日)

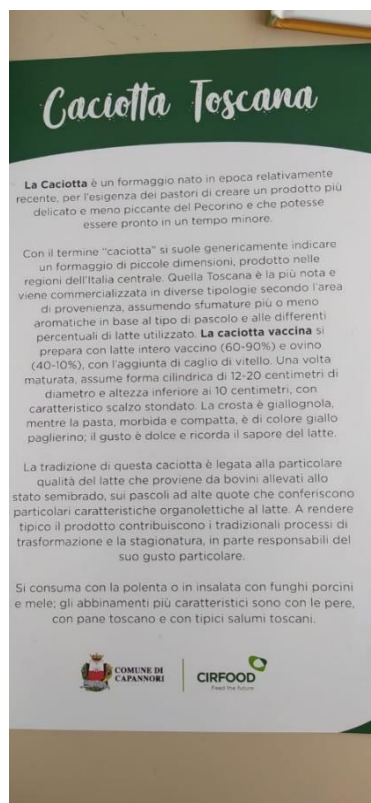


出所:シルヴィア・アマデイ氏提供

アマデイ氏によると、イタリアでは「牛乳は食事中に飲まない」とのことである。ヴェネツィア大学教授サブリーナ・ラステッリ氏(Sabrina Rastelli)も、牛乳は朝食に飲用するものであり、それ以外の時間に飲むものではないと述べた。

学校に厨房はなく、セントラルキッチンで作った料理を業者が学校に配送する。集団ケータリング、商業ケータリング、および福利厚生サービスを手がけるイタリア最大手のイタリア・レストラン協同組合(Società Cooperativa Italiana di Ristorazione: CIRFOOD)が、給食を作る。

写真3 トスカーナ産カチョッタ・チーズの説明シート(2023年3月13日)



出所:シルヴィア・アマデイ氏提供

学校給食に出されたトスカーナ産カチョッタ・チーズの説明シート(写真3)の内容は以下のとおりである。この印刷物はカパンノリ自治体とケータリング協同組合イタリア・レストラン協同組合 CIRFOOD の予算で制作された。

la aciotta e un formaggio nato in epoca relativamente recente, per l'esigenza dei pastori di creare un prodotto piu delicato e meno piccante del Pecornino e che potesse essere pronto in un tempo minore. Con il termine caciotta si suole genericamente indicare un formattio di piccole dimensioni, prodotto nelle regioni dell'italia centrale. Quella Toscana e la piu nata e viene commercializzata in diverse tipologie secondo l'area di provenienza,k assumendo sfumature piu o meno aromatiche in base al tipo di pascolo e alle differenti percentuali di latte utilizzato. La caciotta vaccina si prepara con latte intero vaccino (60-90%) e ovino (40-10%), con l'aggiunta di caglio di vitello. Una volta maturata, assume forma cilindrica di 12-20 centimetri di diametro e altezza inferiore ai 10 centimetri, con caratteristico scalzo stonato. La crosta e giallognola, mentre la pasta, morbida e compatta, e di colore giallo paglierino; il gusto e dolce e ricorda il sapore del latte. La tradizione di questa caciotta e legata alla particolare qualita del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico il prodotto contribuiscono i tradizionali processi di trasformazione e la stagionatura, in parte responsabili del suo gusto particolare. Si consuma con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele; gli abbinamenti piu caratteristici sono con le pere, con pane toscano e con tipici salumi toscani.

日本語訳は以下のとおりである。日本であれば、チーズの栄養素を強調しそうであるが、イタリアでは、山岳地帯での放牧による乳で生産するチーズであることや、地域の伝統料理と一緒に食べる食文化について言及している。典型的(*typico*、英語で *typical*)という言葉が出てくるが、典型性とはテリトーリオに根ざした産品を表わす言葉である(須田, 2022)。子供たちは、学校給食の乳製品を通じて、自身のテリトーリオの理解を深め、意識が向くようになる。

カチョッタ・チーズは、羊飼いがペコリーノ・チーズよりも繊細で辛さの少ない製品を作る必要があったため、比較的近年に生まれたチーズであり、より短い時間で準備できる。一般的に、カチョッタという言葉は、中イタリアで生産される小さな形のチーズをさしている。トスカーナで最もよく作られ、生産地ごとにさまざまな種類が販売され、牧草地の種類と使用される牛乳によっていい香りがする。

カチョッタは、牛乳全乳(60~90%)と羊乳(40~10%)に子牛のレンネット(酵素)を加えて作られる。熟成させると、直径 12~20cm、高さ 10cm 弱の円筒形になり、丸みを帯びたヒールが特徴的である。皮は黄色がかり、生地は柔らかくコンパクトで、麦わら色である。味は甘く、牛乳の味を思い起こさせる。

カチョッタの伝統は、山岳地帯の牧草地で、放牧で飼育された牛から採れた独特の官能特性を得た乳の品質に結び付いている。伝統的な加工の工程は独特の味を生み、産品に典型性を与える。ポレンタと一緒に、またはポルチャーニ茸とリンゴのサラダで食べる。最も特徴的な組み合わせは、ナシ、トスカーナのパン、トスカーナ産サラミ類である。

4.3. テリトーリオを保全する酪農乳業活動

第3に、酪農家兼チーズ生産者兼アグリトゥリズム経営者にインタビューを実施した。ジョヴァンニ・カンナス氏(Giovanni Cannas)は、トスカーナ州ピサ県の人口1万人のムーネのヴォルテッラ(Volterra)にあるリスケート農場およびチーズ工房(Fattoria Lischeto)の経営者であり、アザミの植物性酵素で凝乳させる PDO チーズのペコリーノ・デッレ・バルツェ・ヴォルテッラーネ(Pecorino delle Balze Volterrane DOP)品質保護協会の会長である。

カンナス氏は、自身の農場経営者としてではなく、品質保護協会として学校給食牛乳プログラムの入札に参加している。プログラムに採用されると売上げの助けになることから、積極的に参加している。学校とは直接やり取りはしておらず、大手流通業者が間に入っているが、学校にチーズを届けるのは生産者のカンナス氏である。プログラムの取扱産品は、入札制で決まる。価格は流通業者(仲介業者)が決定する。

羊乳は脂肪分が多すぎるということで、残念ながら、EUの学校給食牛乳プログラムの取扱い産品リストから除外されている。羊乳は、EUの乳生産量のわずか4%にすぎないことから、重要ではない乳とみなされていることも除外の一因である。他方、トスカーナ州の大手乳業メーカーのラッテ・マレンマ社(Latte Maremma)はEUのプログラムに参加できている。

羊乳チーズは北イタリアには適合しないといわれるものの、カンナス氏は、トスカーナ州独自の補助事業で、12万人の子供たちにフレッシュチーズを提供している。南イタリアは貧しかったことから、北イタリアへの移民が多く(木村・陣内, 2024)、カンナス氏も祖父がサ

ルデーニャ島から羊と共にトスカーナ州に移住した(木村, 2015)。

カンナス氏は、事業を通じて子供たちにテリトリーオのことを教えている。品質保護協会として、調理学校の生徒にチーズの違いを教えたり、小学校の児童に直接教えている。彼は、自身の活動が社会価値を生み出していると考えている。社会価値とは、テリトリーオの人々が生活を継続できることであり、人がそこに居続けられることである。それによって景観も守られる。

乳の生産とチーズの生産のみならず、アグリトゥリズモとオーガニック・レストランを経営し、結婚式の披露宴などパーティの開催ができるスペースもある。ヴォルテッラ・テリトリーオの財とサービスのバスケット形成に貢献しているといえよう。

イタリアにおいても、近年は、効率化、仮想化、金融投資などが進み、人口は都市に集中してしまった。カンナス氏は、「急いで何になる」「効率を上げて何になる」と効率を重視する現代社会の潮流に疑問を呈する。行き過ぎた効率化によって、生産者同士が協力しないと、かえって非効率になったり、囲い込みによる外部不経済を生むことになるからである(木村, 2024)。

では、どうすれば価値を共有化できるだろうか。「自分は地域に生かされている」という認識が必要であろう。イタリアの人たちは、テリトリーオ意識が強い。彼らは、地域のコミュニティが崩壊してしまうと、自身の Life(暮らし、人生、命)が貧しくなる、すなわちウェルビーイングが脅かされると感覚的にわかっている。

4.4. テリトリーオを守ることで家族経営農家や乳業者が自律する

筆者が調査したトスカーナ州ピサ県の GAS ピサは、COVID-19 のパンデミックをきっかけに、組合員数が増加した。リーダーのマレスコッティ氏が出身のピサ県ラーリ(人口 8,700 人)の有機栽培生産者から果物を(写真 4 および写真 5)、また、他の地域の GAS メンバーに紹介された山岳地帯で有機農法によって作られるパルミジャーノ・レッジャーノ PDO チーズ等を共同購入している。

写真 4 GAS ピサのリーダー宅の軒下でショート・フードサプライチェーンの果物を販売
(左は GAS リーダーのマレスコッティ氏)



出所：2023 年 8 月 11 日筆者撮影

写真5 GAS ピサで近郊農園のオーガニック果物を販売
(果物の生産者はピサ県ラーリのマストロチリエージャ農園)



出所：2023年8月11日筆者撮影

ラーリはピサ市から30キロの距離であることからショート・フードサプライチェーンである。生産者のマストロチリエージャ農園(Mastrociligia)は、サクランボも生産しているが、2023年8月31日にPGIに登録されたラーリのサクランボ(Ciliegia di Lari)には該当しない。だが、GAS とファーマーズ・マーケットを販路としていることから、販売は安定し、経済価値を生み出している。農園経営者のレオナルド・プッチョーニ氏(Leonardo Puccioni)は、兼業農家で、中学校の化学の教諭でもある。農業の地域への再埋め込みの手段として、複数活動と経済的農業がある(Van der Ploeg & Roep, 2003)。プッチョーニ氏は複数活動によって、農業経営を部分的に農外収入によって成り立たせることで、大規模な商品市場に依存せずに済む。

プッチョーニ氏は、畑でのイベントも積極的に開催する(写真6)。教育農場の1つであり、製品を使った手作り料理をふるまう。生産しているオリーブオイルやジャムなどの加工品の直売もする。GAS のメンバーの参加も多く、ショート・フードサプライチェーンの生産者と消費者との関係が形成されることで製品の付加価値が上がる。彼は、自律した生産者であるといえる。

写真6 イベント参加者に果樹の接ぎ木を教える家族経営農家



出所：2023年3月5日筆者撮影

近年、イタリアでは、酪農と乳業の農法にこだわる小規模生産者が増えている。こだわるとは、祖父母の時代の伝統的な農法を復活させるという意味と、バイオダイナミックや有機栽培など非効率だが、自然環境に優しい農法に転換するという意味である。いずれもテリトリーオの保全に寄与する。

2つの事例を紹介する。1つ目は、2022年9月に訪ねたカンパニア州アマルフィ地域の内陸部トラモンティにある酪農乳業アントニア・ラステッリ農場(Azienda Agricola Antonia Rastelli)である。トラモンティは、人口4,000人程度のコムーネで、アマルフィ海岸の最も内奥に位置する条件不利地域である。20世紀初頭、ラステッリ氏の夫の祖父母がチーズ作りを始めた。義父母が継承したが、1987年にチーズ作りをやめ、少数の牛を飼育し、自家用乳を生産していた。ラステッリ氏は、牛を育てているにもかかわらず、チーズを量販店で買うことに疑問を抱いた。子供たちに本物のチーズを食べさせたいという思いから、1997年にチーズ作りを開始した。

家族で経営する小農である。3人の子供たちが、酪農、乳業(チーズ生産)、販売を分担してそれぞれ手伝う(写真7)。

写真7 母親(中央)の酪農乳業事業を手伝う子供たち(両端)



出所:2022年9月4日筆者撮影

酪農事業では、生物多様性を保全する。牛の頭数は29~30頭で、うち乳牛は18頭である。地元アジェロラ産のアジェロレーゼ種(mucca Agerolese)を筆頭に、オランダ原産ホルスタイン、オーストリア原産ペッツァッタ・ロッサ(pezzatta rossa)、フランス原産リムジン種、アルプス原産ブラウンスイス(razza bruna alpina)等、多様な牛種を飼育する(写真8)。若い牛は放牧する。妊娠は人工授精で管理して行う。オス牛が生まれたら1年以上肥育させ、食用として販売するか自家消費する。

写真 8 複数の牛種を肥育して生物多様性を保全



出所:2022 年 9 月 4 日筆者撮影

乳業事業では、ショート・フードサプライチェーンに重点を置く。牛乳のパスタフィラータのモッツアレッタであるフィオル・ディ・ラッテ(*fior di latte*)を作る。カチョカヴァッロ(*caciocavallo*)も作っている(写真 9)。販路は、地産地消(キロメトロ・ゼロ)の市場(メルカート: *mercato*)である。曜日ごとに異なる地区で開かれるメルカートで販売している⁸。

彼らの活動は、地域住民にとって重要である。住民は、地元チーズとして 20 世紀初めの伝統的チーズを今でも味わうことができ、景観は守られ、ショート・フードサプライチェーンで生産者を支えているという自負を感じることができるからである。

写真 9 地元に根ざしたチーズを生産



出所:2022 年 9 月 4 日筆者撮影

2 つ目の事例は、2023 年 8 月に調査したプーリア州バーリ県プティニャーノのオーガニック農場クエルチェタ社(*Azienda Agricola Biologica Querceta*)である。クエルチェタ社を経営

⁸ 本事例は、木村・陣内(2024)第 2 章を参照した。

するジガンテー家は地域のマッサーロ(massaro)であった。南イタリアは大土地所有を基盤とした農業が展開されていた。大土地所有者としての貴族的不在地主、農場を借りて管理経営する差配人、および労働者としての農民がいた(稲益, 2024)。マッサーロは農園主である。

1980年の創業で、2023年現在、200ヘクタールの土地で、乳牛と豚の飼料の耕作に始まり、酪農、乳業、生肉生産や加工肉の畜産加工、販売にいたるまで、すべての生販プロセスを一気通貫して行う。菜園と4ヘクタールのオリーブ畑も栽培する。

畜産は牛と豚で、放牧している。牛種はポドリカ種(Podolica)で、380頭いる。生産している主な飼料はテリトーリオにある穀類と野生のハーブである。動物はマッセリア(masseria)を囲む地中海の低木林で肥育される。マッセリアとは農業の経営拠点であり、一般的には住居、家畜小屋、穀物倉庫、オリーブオイル搾油所を併設している(稲益, 2024)。

1日あたり30キントルの乳を用いて、地域のチーズであるモッツァレッラ、スカモルツァ(scamorza)、カチョカヴァッロ、ブッラータ(burrata)、およびストラッチャテッラ(stracciatella)を生産する。販路は、ショート・サプライチェーンと輸出である。プーリア州の代表的なチーズとしてブッラータの認知度が国内外で上がり、市場の需要が高まっている。

教育農場活動も実施する。3つのコンテンツがある。第1は農場訪問である。子供たちが動物の飼育方法、飼料、およびこのテリトーリオを取り巻く自然環境を学ぶ。第2はチーズの加工である。モッツァレッラやブッラータのワークショップで、子供たちは、延伸カード法(水の中でチーズを練りながら延伸を繰り返す工程)で線維性を出すパスタフィラータ(加熱した状態でホエイを練って可塑性のカードを作るチーズ)の生産を間近で見ることを含め、加工の各段階を学ぶ(写真10)。

写真10 自家製有機栽培飼料と放牧で飼育する牛の乳で作るチーズの熟成庫



出所:2023年8月17日筆者撮影

第3は、高品質で新鮮な製品のテイスティングである。生産者が直接説明することで、テリトーリオの理解と、併設する直売所での販売を促進できる(写真11)。

写真 11 チーズと肉加工品のテイスティング：生産者が直接説明



出所:2023 年 8 月 17 日筆者撮影

なお、現オーナーで2代目のジャンルーカ・ジガンテ氏(Gianluca Gigante)は、1600年代に建てられ、久しく放棄されてボロボロになった先代のマッセリアをリノベーションして、アグリトゥリズモを開業し、宿泊業に事業拡大しようとしている(写真 12)。Van der Ploeg & Roep (2003) の新しい農業戦略の多角化というだけではない。かつてジガンテ氏の祖父母と両親が暮らし、自身も幼少期に過ごした家族との思い出が詰まったマッセリアの再生は、家族の歴史と絆を可視化させ、テリトリーオの特性、およびテリトリーオに根ざした農産物・食品の典型性を説明してくれるシンボルの再生であり強化となる。

写真 12 打ち捨てられていた先祖のマッセリアをリノベーションして宿泊業に事業拡大



出所:2023 年 8 月 17 日筆者撮影

カンパニア州とプーリア州における調査事例は、EU の学乳事業とは直接関係していない

ものの、乳を生産しチーズを加工している生産者であり、日本の酪農乳業のあり方に示唆を与えてくれる。第1に、グローバル企業がイニシアチブを取る新自由主義的なフード・サプライチェーンのオルタナティブとなる酪農乳業がイタリアで活発に実践されるようになっている。

第2に、その価値創出を説明する枠組みとして Van der Ploeg & Roep (2003)や財とサービスのバスケットモデルを手がかりにすると、小農の酪農家が、非効率であっても、テリトリーオとそこで生きてきた家族の伝統を守る農法を実践することで付加価値を生み、経済価値と非経済価値のバランスを適切に取っている。経済的に自律していることから、持続可能な地域フードシステムを実現できているといえる。彼らの活動がたいへん力強いのは、テリトリーオへの情熱に突き動かされているからである。

5. 小括

5.1. EU の学校給食牛乳事業の効果

EU は、学校給食事業の効果を測定する中間評価調査を実施した。効果測定の尺度は表3のとおりである⁹。

表3 学校給食事業の効果の尺度

<p>[1]関連性</p> <p>EU の学校給食事業はどの程度 EU の学校向け果物・野菜と牛乳の事業に対するニーズに合致しているか。</p> <p>取り組むべき問題や課題。</p>	<p>1) 本事業の範囲と目的は、実施期間中どの程度維持されたのか。実施期間中、どの程度適切か。</p> <p>2) 本事業の当初の目的は、現在のニーズにどの程度合致しているか。</p> <p>3) 本事業は、より広範な EU の目標／優先事項にどのように対応していたか。事業の目的から見て、どの程度適切か。</p> <p>4) ニーズや問題は、どの程度 EU レベルの介入を必要としているか。</p> <p>5) 取り組むべきニーズ、問題、課題に対して COVID-19 はどのような影響を与えたか。</p>
<p>[2]一貫性</p> <p>EU の学校向け果物・野菜と牛乳の事業は首尾一貫しているか。他の同様の目的を持つ介入策と矛盾しないか。</p>	<p>1) 本事業は、EU 政策とどの程度首尾一貫しているか。</p> <p>2) 本事業は、加盟国の政策介入とどの程度首尾一貫しているか。</p> <p>3) 介入策は、SDGs を含む国際的な義務とどの程度首尾一貫しているか。</p>

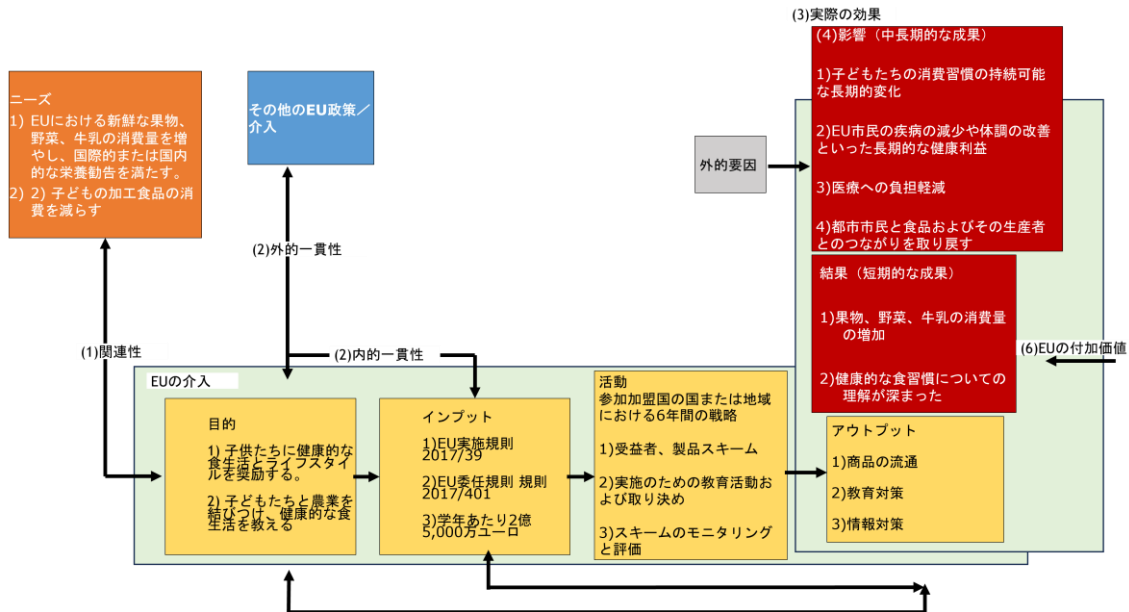
⁹ イタリアの結果は、以下を参照した。ISMEA (2023) “Programma Frutta e Verdura nelle Scuole: La Valutazione Quinquennale del Programma, Febbraio 2023,” (2024 年 3 月 27 日閲覧).
https://agriculture.ec.europa.eu/document/download/e4d71b05-d524-4775-9933-1e0bb5af2794_it?filename=it-school-scheme-evaluation-report-2017-22_en.pdf&prefLang=en

<p>[3] 効果</p> <p>EU の学校向け果物・野菜・牛乳事業の目的はどの程度達成されたか。</p>	<p>1) 本事業の主なメリット。</p> <p>2) 本事業によって、子どもたちに健康的な食生活とライフスタイルを奨励し、農業と子どもたちを再び結び付け、健康的な食習慣を教えるという目的は、どのように達成されたか。</p> <p>3) 量的・質的效果のデータは何を示しているか。</p> <p>4) どのような外的要因が目標達成に影響を与えたか。</p> <p>5) 行政手続きは効果にどのような影響を与えたか。</p> <p>6) COVID19 の影響を含む予期せぬ、あるいは意図しない影響。</p>
<p>[4] 影響</p> <p>これまでの EU の学校果物・野菜と牛乳事業</p>	<p>1) 子どもたち、サプライヤー(生産者、流通業者)、学校、担当当局(政府、実施機関)、その他の関係者等、関連するステークホルダーへの影響はどのようなものか。</p> <p>2) 果物・野菜、牛乳の消費への影響。</p> <p>3) 本事業の影響を改善するために、長期にわたってどのような対策が講じられてきたか。</p>
<p>[5] 効率</p> <p>学校牛乳事業の効果はどの程度妥当なコストで達成されたか。</p>	<p>1) 様々な利害関係者にとってのコストとベネフィットに関するデータは入手可能か。ある場合、コストとベネフィットに関するどのような定性的情報が入手可能か。</p> <p>2) コストは正当化されるか。</p> <p>3) 本事業の変更／効果は、当初期待されたコストで達成されたか。あるいは、何らかの理由で異なっていたか。</p> <p>4) 非効率性は確認されたか。実施にあたって より効率的な方法で実施できたか。どのような教訓が得られるか。</p>
<p>[6] EU の付加価値</p> <p>EU の付加価値とは。</p>	<p>1) 加盟国だけで目的を達成できたか。</p> <p>2) EU の介入なしに、本事業の結果／成果／影響を達成できたか。</p> <p>3) 本事業を中止した場合、どのような影響が考えられるか。</p>

出所: European Parliamentary Research Service (2022) p32

表 3 の効果測定をもとに、学校給食事業に対する EU の介入ロジックが導き出されている(図 1)。事業の中長期的な成果として、1)子どもたちの消費習慣の持続的で長期的な変化、2)人々の疾病の減少や体調の改善、3)医療負担の軽減、および 4)都市の住民が食品とその生産者との結び付きを取り戻すという点が期待されている。

図1 学校給食事業に対するEUの介入ロジック



出所: European Parliamentary Research Service (2022) p36

EUの政策と介入のもとで、妥当な補助金を受けて学校給食事業を実施し、モニタリングや効果測定指標も確立されていることから、参加した加盟国が実施効果を実感しているという調査結果が出ている(Jミルク国際グループ, 2024)。

5.2. 発見物

本稿は、イタリアを取り上げて、EUの学校給食事業の機能を検討した。イタリアでは、学校給食事業は、3つの機能によって、持続可能な地域フードシステムの形成に貢献しているといえる。

第1に、学校給食事業は、生産者とテリトリーとの結び付きを強める。80年代の社会ムーブメントによって価値観のパラダイム・シフトが起こり、家族の伝統を回復させようとする生産者が増えた。PDOやPGI製品の生産や、新自由主義的農業のオルタナティブとなる伝統的農法による酪農乳業は、テリトリーを強く意識しなければならない活動であることから、生産者はテリトリーに根ざした酪農乳業を復活させ実践するようになる。

学校給食事業の入札では、PDO/PGI製品が優先的に採択されることから、テリトリーに根ざした活動を行う生産者にとって、経済価値を生む事業になる。非経済価値としては、生産者を含むテリトリーの人々がそこに居続けられるという社会価値を生み、「自分はテリトリーに生かされている」という感覚を持つようになる。

2010年、イタリアでは、162万の農場が登録され、うち98.8%の160万農場が家族農業で

ある¹⁰。農地比率では全体の 89.4% (1,149.6 万 ha)である。家族労働に依存する経営は純収益が低く、他産業に従事する兼業農家が多い。ショート・フードサプライチェーンの生産者のほとんどは、小規模家族農業であり(岩元, 2019)、GAS はイタリアの家族農業を支える重要な販路である。

第 2 に、学校給食事業は、子供たちとテリトリーオとの結び付きを強める。イタリアの人々は、牛乳を朝食時にのみ飲用し、昼食時には飲まないという食習慣がある。代わりに、学校給食に PDO の乳製品を使うことで、子供たちに、テリトリーオ概念と自分のテリトリーオについて教え、テリトリーオ意識を醸成することができる。子供のころから、酪農家やチーズ生産者の顔が見える関係を意識するようになる。また、GI 産品は、テリトリーオの共有財を活用しながら保全する農業活動によって生まれる産品であり、それを学校で消費する子供たちは将来の潜在顧客である。

第 3 に、学校給食事業は、消費者とテリトリーオとの結び付きを強める。1つ目に、消費者と農村との関係が変わった。EU の政策のもと、イタリアは農業の多機能性を実現している。80 年代の社会運動によるパラダイム・シフトで、都市から農村に移住する人が増え、人口が分散するようになってきた。観光客も大都市ではなく、農村を訪ねるようになった。農村では、生物多様性等の共有財を保全することで、テリトリーオを守る農業活動を実践している。そこで人々が享受するのは、産品そのもののみならず、農業の多機能性であり、非経済価値である。2つ目に、消費者と生産者との関係が変わった。新しい流通形態の GAS に見られるように、多くの地域住民や市場が、テリトリーオに根ざした農業の価値創出機能を自覚的に評価している。学校給食事業においても、低価格な輸入食品に対抗するオルタナティブとして、価格面だけで価値を見出させないようにする消費者教育が実践されている点で、地域フードシステムに関わる小規模生産者の経済価値を生んでいる。

以上の通り、イタリアでは、テリトリーオの視点を組み込んだトップダウン型の農業政策に支えられ、生産者(酪農家)、食品加工業者(乳業メーカー)、流通業者、サービス業、消費者が、テリトリーオを意識し、それを肯定的なものとして受け入れることで、持続可能な地域フードシステムが形成されている。EU の学校給食事業は、テリトリーオとの結び付きを可視化させ、地域圏で経済価値と非経済価値を両立させることから、持続可能な地域フードシステムに貢献しているといえる。

参考文献

赤松加寿江・中川理編著(2023)『テロワール: ワインと茶をめぐる歴史・空間・流通』昭和堂。

秋津元輝(2019)「日本における「小農」再評価の位相」秋津元輝編『小農の復権』農山漁村文化協会, 184-203.

¹⁰ 家族農業の定義は、農業経営面積規模を基準にされる。FAO の基準では、5 ヘクタール以下で粗収益 8ESU(9,600€)以下が小規模農業とされる(岩元, 2019)。

Belletti, G. & Marescotti, A. (2020a) “Short Food Supply Chains for Promoting Local Food on Local Markets,” Department of Trade, Investment, and Innovation (TII) of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO), Wien.

Belletti, G. & Marescotti, A. (2020b) “Il Ruolo delle Reti per lo Sviluppo del Turismo Rurale e la Valorizzazione dei Prodotti di Origine,” in Meloni, B. & Pulina, P. (eds.) *Turismo Sostenibile e Sistemi Rurali Locali, Multifunzionalità, Reti di Impresa, Percorsi*, Rosenberg & Sellier, Torino, 135-154. (日本語訳: ベレッティ, G. & マレスコッティ, A. (2022) 「農村ツーリズムとテリトリー産品の価値向上のためのネットワーク」木村純子・陣内秀信編著『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, 153-169.)

Borghini, A., Piras, N. & Serini, B. (2022) “Eating Local: A Philosophical Toolbox,” *The Philosophical Quarterly*, 72(3), 527-551.

Brunori, G., Rossi, A. & Malandrini, V. (2011) “Co-Producing Transition: Innovation Processes in Farms Adhering to Solidarity-Based Purchase Groups (GAS) in Tuscany, Italy,” *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 18(1), 28-53.

Camera di Commercio di Firenze (2018) “Latte Days”.
<https://www.fi.camcom.gov.it/latte-days>

Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Beranger, C., Coulon, J.B., Giraud, G., Flutet, G., Roncin, F. & Vincent, É. (2006) “Terroir et Typicité: Propositions de Définitions pour Deux Notions Essentielles à l'Appréhension des Indications Géographiques et du Développement Durable,” *Le Congrès International des Terroirs Viticoles 2006, The 6th International Terroir Congress*, 544-551.
https://ives-openscience.eu/wp-content/uploads/2021/12/Terroir_Typicity_Casablanca.pdf

Di Giovine, M. A. (2014) “The Everyday as Extraordinary: Revitalization, Religion and the Elevation of Cucina Casareccia to Heritage Cuisine in Pietrelcina, Italy,” in Brulotte, R. L. and Di Giovine, M. A. (eds.) *Edible Identities: Food As Cultural Heritage*, Ashgate, 77-92.

European Commission (2023) “Commission Implementing Decision (EU) 2023/106 of 11 January 2023 Fixing the Indicative Allocations of Union Aid to Member States for School Fruit and Vegetables and for School Milk for the Period from 1 August 2023 to 31 July 2029”.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2023.012.01.0084.01.ENG

European Commission (n.d.) “School Scheme Explained”.
https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/school-fruit-vegetables-and-milk-scheme/school-scheme-explained_en#overview

European Parliamentary Research Service (2022) “Implementation of the EU School Scheme for Fruit, Vegetables and Milk Products, A Mid-term Review: European Implementation Assessment”.
[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU\(2022\)730339_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU(2022)730339_EN.pdf)

García-Santamaría, S. (2020) “The Italian ‘Taste’: The Far-Right and the Performance of Exclusionary Populism During the European Elections,” *Tripodos*, 49, 129-149.
https://tripodos.com/index.php/Facultat_Comunicacio_Blanquerna/article/view/708/863

Hirczak, M., Moalla, M., Mollard, A., Pecqueur, B., Rambonilaza, M. & Vollet, D. (2008) “Le Modèle du Panier de Biens,” *Économie Rurale*, 308, 55-70.
<https://www.cairn.info/revue-economie-rurale-2008-6-page-55.htm>

稲益祐太(2024)「マッセリアの再生に見るプーリアの田園」木村純子・陣内秀信編著(2024)『南イタリアの食とテリトリー: 農業が社会を変える』白桃書房, 201-210.

岩元泉(2019)「イタリアにおける「ショート・フードサプライチェーン」の展開と小規模家族農業」村田武編『新自由主義グローバリズムと家族農業経営』筑波書房, 257-282.

陣内秀信(2022)「チェントロ・ストリコからテリトリーオへ:田園の再評価とその再生」木村純子・陣内秀信編著『イタリアのテリトリーオ戦略:甦る都市と農村の交流』白桃書房, 23-57.

Jミルク(n.d.a)「(2)国別データ:EU27 各国」『7.JIDF「世界の酪農情況」』
https://www.j-milk.jp/gyokai/database/jidf_faostat.html#hdg4

Jミルク(n.d.b)「1.生乳及び牛乳乳製品関連の基礎的データ(2)生乳生産量・用途別処理量・用途別販売実績」『生乳及び牛乳乳製品関連の基礎的データ』
<https://www.j-milk.jp/gyokai/database/milk-kiso.html#hdg3>

Jミルク国際グループ(2024)「EUの学校給食用果実・野菜・牛乳供給制度」『Jミルク国際 Dairy レポート』14, 20-21.

河合明宣(2003)「欧米農業・農村の新たな動き」祖田修・八木宏典編著『人間と自然:食・農・環境の展望』放送大学教育振興会, 175-192.

木村純子(2014)「生産者価値の自己創出:競争優位性としてのテリトリーオ」『ワーキングペーパー』152, 法政大学イノベーション・マネジメント研究センター.

木村純子(2015)「乳を取り込んだ食に関わる教育活動の実態と効果:イタリアの事例」『平成25年度食と教育学術研究・研究報告書』牛乳食育研究会, 87-131.
https://www.j-milk.jp/report/paper/alliance/fl3cn0000000xlx-att/shoku_study2013-05.pdf

木村純子(2024)「テリトリーオに根ざした農業が創る豊かな社会」木村純子・陣内秀信編著『南イタリアの食とテリトリーオ:農業が社会を変える』白桃書房, 169-190.

木村純子・陣内秀信編著(2022)『イタリアのテリトリーオ戦略:甦る都市と農村の交流』白桃書房.

木村純子・陣内秀信編著(2024)『南イタリアの食とテリトリーオ:農業が社会を変える』白桃書房.

児玉徹(2022)「テロワールとは何か?なぜ人々はテロワールを重要視するのか?:ワインの地域ブランドを支える多様な情報デザインと地理的表示制度」『流通経済大学論集』57(2), 41-100.
<https://rku.repo.nii.ac.jp/records/7621>

Kujala, S. & Koppelmäki, K. (2024) “Regional Economic Assessment of a Novel Place-based Model for Sustainable Food Systems,” *Geography and Sustainability*, 5(2), 220-229.

Lamine, C., Garcon, L. & Brunori, G. (2019) “Territorial Agrifood Systems: A Franco-Italian Contribution to the Debates Over Alternative Food Networks in Rural Areas,” *Journal of Rural Studies*, 68, 159-170.

Mascarenhas, G. & Touzard, J.M. (2018) “The Social Construction of Quality in Agri-food Localized Systems (SYAL): The Case of the Montpeyroux Wine Arrangement, France,” *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 24(2), 275-302.
https://hal.inrae.fr/hal-02622646/file/2018_Mascarenhas%20Touzard_1.pdf

McGreevy, S. R. & 松平尚也 (2019)「小農再評価の国際的状況と日本の動向」秋津元輝編『小農の復権』農山漁村文化協会, 20-61.

McKinley, L. (2010) “Yes to Polenta, No to Couscous!: Constructed Identities and Contested Boundaries Between Local and Global in Northern Italy’s Gastronomic Landscape,” Thesis submitted to Henry M.

Jackson School of International Studies.

<https://digital.lib.washington.edu/researchworks/bitstream/handle/1773/15916/lucas%20mckinley.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Muchnik, J. (2011) “Localised Agri-food Systems: Concept Development and Diversity of Situation,” *Sviluppo Locale*, 35, 160.

Ostrom, M., De Master, K., Noe, E., & Schermer, M. (2017). “Values-based Food Chains from a Transatlantic Perspective: Exploring a Middle Tier of Agri-food System Development,” *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 24(1), 1-14.
<https://doi.org/10.48416/ijaf.v24i1.112>

Paxson, H. (2013). *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Los Angeles: University of California Press.

Radić, I., Monaco, C., Cerdan, C. and Peri, I. (2023) “Establishing Communities of Value for Sustainable Localized Food Products: The Case of Mediterranean Olive Oil,” *Sustainability*, 15(3).
<https://doi.org/10.3390/su15032236>
<https://www.mdpi.com/2071-1050/15/3/2236>

Reckinger, R. (2016). “Sustainable Everyday Eating Practices from the Perspective of Spatial Identifications,” in Wille, C., Reckinger, R., Kmec, S. & Hesse, M. (eds.), *Spaces and Identities in Border Regions*, Bielefeld, 252-266.

Reckinger, R. (2022) “Values-based Territorial Food Networks: Qualifying Sustainable and Ethical Transitions of Alternative Food Networks,” *Regions and Cohesion*, 12(3), 78-109.
<https://doi.org/10.3167/reco.2022.120305>

Regione Toscana. (2021) “Latte nelle Scuole a.s. 2021/2022: Procedura Aperta per l'Appalto alla Fornitura e al Servizio di Distribuzione di Latte e Prodotti Lattiero Caseari nelle Scuole”.
<https://blog-agricoltura.regione.toscana.it/-/latte-nelle-scuole-fornitura>

Rytkönen, P. (ed.)(2014) *Food and Rurality in Europe: Economy, Environment and Institutions in Contemporary Rural Europe*, Vällingby: Elanders Tryckeri.
<https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:710865/FULLTEXT01.pdf>

佐々木順平(2018)「イタリアにおける GAS の実態と課題(1):目的・組織・貢献・未来」『地域政策研究』 21(2), 53-62.

須田文明(2013)「地理的表示を通じた地域振興: フランスの「味の景勝地」を事例に」『農林水産政策研究所レビュー』 52, 2-3.
https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/review/attach/pdf/130325_pr52_02.pdf

須田文明(2022)「テロワール産品を通じたルーラル・ジェントリフィケーション:イタリアのキアンティ」木村純子・陣内秀信編著『イタリアのテリトリア戦略:甦る都市と農村の交流』白桃書房, 121-149.

Tomasik, T. J. (2001) “Certeau a la Carte: Translating Discursive Terroir in The Practice of Everyday Life: Living and Cooking,” *The South Atlantic Quarterly*, 100(2), 519-542.

上村照子・横田徹(2023)「高い生産者乳価を支えるイタリアのチーズ生産」『海外情報 畜産の情報』 2023年12月号, 72-84.

UNESCO. (2007) “Recontres Internationales Planète Terroirs,” congress in Paris, 10 Novembre 2005.

<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000154388>

テロワール憲章は、<https://planeteterroirs.org/wp-content/uploads/2018/02/Charte-des-terroirs-Terroirs-Cultures-1.pdf>

Van der Ploeg, J. D. & Roep, D. (2003) “Multifunctionality and Rural Development: The Actual Situation in Europe,” in Van Huylenbroeck, Guidi. & Durand, Guy. (eds.) Multifunctional Agriculture: A New Paradigm for European Agriculture and Rural Development, Hampshire: Ashgate, 37-54.

Vandecandelaere, E., Teyssier, C., Barjolle, D., Fournier, S., Beucherie, O. & Jeanneaux, P. (2020) “Strengthening Sustainable Food Systems through Geographical Indications: Evidence from 9 Worldwide Case Studies,” *Journal of Sustainable Research*, 2(4): e200031.
<https://doi.org/10.20900/jsr20200031>

Winter, M. (2003). “Embeddedness: The New Food Economy and Defensive Localism,” *Journal of Rural Studies*, 19(1), 23-32.
[https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00053-0](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00053-0).

World Bank (2023) “Primary Education, Pupils: Italy, Euro Area”.
<https://data.worldbank.org/indicator/SE.PRM.ENRL?locations=IT-XC>

本研究は、2022 年度一般社団法人 JMILK 「学校給食牛乳に関する領域横断的共同研究」の支援を受けて行われた。



本ワーキングペーパーの掲載内容については、著編者が責任を負うものとします。

法政大学イノベーション・マネジメント研究センター
The Research Institute for Innovation Management, HOSEI UNIVERSITY

〒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

(非売品)

禁無断転載