

活動日誌

2018.3.6(火) トリノ「食と市場の役割」

現地での活動日初日となる3月6日午前、我々は欧州最大規模の青空市場である Mercato Porta Palazzo を視察した。古くから交通、物流の要所であったピエモンテ州トリノの中心街で門前市として発展したこの市場は、スーパーマーケットなどの大型食料品店が栄える現代においても、地域の台所として食料を始めとする生活物資の重要な供給源となっている。なぜ地域の人々は小規模な露店商人が集まるだけの青空市場にわざわざ足を向けるのか？そこではどのような商品が誰の手によって売られているのか？…といった疑問を抱きつつ市場へと向かった。

ホテルの玄関を出て、路地を一つ曲がると露店が並ぶ一角がすぐに目に入った。その方向に向けて直進し、衣料品が連なる区画を抜けると、色々の野菜や果物が陳列されている光景が飛び込んできた。とり分け、果物の色がまだ肌寒いトリノの街に不似合いなほど鮮やかであった。目の前にあったレモンの産地を確認してみるとシチリア産と表記されており、その鮮やかな色を通してイタリア南部の温暖な気候が浮かび上がってきた。

市場の中を散策し始めると、まず商品の多様さに驚かされた。約 50,000 平方メートルの市場の中は野菜・果物、花卉、魚介類、肉、その他食品(パンやパスタなど)、衣類、雑貨…と区画分けされており、食材に限って話をすれば、区画ごとにあらゆる商品が網羅されていた。人参や玉ねぎ、牛肉や豚肉などの基本的な食材は当然のこと、フィノッキオやアーティチョークなどの西洋野菜、ウサギの肉や牛の脳など地元ならではの食材も多く並んでいた。食材を眺めていて、陳列方



法がスーパーと大きく異なるのも興味深かった。日本のスーパーでは野菜は個別売り、肉類や魚介類は個別パックされているか 100g 単位の量り売りが一般的であるが、イタリアの市場では 1kg あたりでの価格表示が標準である。そのため、野菜や魚介類は山積みで陳列されており、肉は肉塊として動物であった時の姿をとどめていた。そのような食材の山を前にして、人々が数百 g 単位で大量の野菜や肉を買っていく様子が活気に満ちていた。

また、同じ種類の食材であっても内容が豊富であることに目を見張った。パンやチーズについては大小長短様々な形状のものが取り揃えられており、食品の見本市を眺めているかのようなようであった。店にはトリノ発祥の棒状パン

であるグリッシーニや、チーズの代表格であるパルミジャーノ・レッジャーノやモッツアレラなど、地元の食品を筆頭にイタリア各地の特産品が並んでおり、商品ケースに並ぶ食材を通してイタリアの地域と食品の多様性を実感した。



さらに驚くべきは市場の人々の多様さであった。市場を歩いていると様々な人種の売り手や買い手に出会う。アフリカ系やアジア系の人々、ムスリムのスカーフを巻く中東系の女性、見た目には判別できないがイタリア南部出身の人々など、地元の人のみならず実に多彩な人々が市場での商業活動に参加していた。市場で使用されている言語もイタリア語だけでなく、分かったものだけで中国語、フランス語、アラビア語など様々であった。調べてみると、約20%もの市場関係者が国外出身であるらしい。

ここに Mercato Porta Palazzo の市場としての特色があると感じた。市場は様々な商品が集まる場所であると同時に、多様な人々を引き寄せる場所である。そして、人々は市場に通う中で売り手として、或いは買い手として生活者としての居場所を見出していく。好意的に偏った見方ではあるが、対面での物の交換という行為が、自分の生活は他人に支えられているという自覚を人々にもたらし、背景の異なる様々な人々をも包括するような心地よい雰囲気醸成しているのではと思った。

実際、外部から来た我々に対して、市場の人々はだいぶフレンドリーに接してくれた。昼食に切り売りピザを買った際、パン屋の店員さんは地元のお客さんを待たせながらも身振り手振りでのまどろっこしい注文に丁寧に対応してくれた。また、何かを買う訳ではないのに無礼にも店の様子の写真撮影をお願いした時、アフリカ系の果物売りの人は笑顔で許可をくれた。

市場で商品を買うことで、部外者の我々も市場に参加している実感を得ることができた。藤原くんは、英語の話せないミント売りの商人に自分から話しかけてしまい、慣れないフランス語で応戦した末に片手分のミントを購入させられていたが、最後には互いに手を合わせて記念撮影するほど打ち解けていた。市場を見回してみると、商品ケースを境にしてあちこちで売り手と買い手が会話を弾ましており、地元の人も対面での物の売買で生まれるコミュニケーションを求めて足繁く市場に通っているのではと思い至った。

午後はトリノを後にしてブラへと鉄道で移動。自由時間でブラ市内を観光した後、夕食をスローフード協会のレストランでとった。スローフードについては後日の日誌に譲ることとしたい。（請川克裕）

2018.3.7（水） ポレンツォ「味覚と郷土料理」

イタリアに到着してから3日目となった7日には Slow Food 国際本部がある街、ブラにキャンパスを持ち、世界各国から次世代の食産業を担う若者が集まるという食科学大学を訪れた。

宿泊地であるブラから大学までは路線バスを利用したのだが、通学バスのように食科学大学の学生でいっぱいだった。欧米の方はもちろん、日本人、台湾、アフリカ系の方など国際色豊かな人々で溢れ、食科学大学の学生が多様な国から来ていることを実感できた。そこで出会った日本人女性の方はワインについて大学で学んでいるという。日本人の学生がいるというだけで、自分と同じ世界のこととしてこの大学のことを身近に捉えられた。

大学に到着し、その広大な敷地と綺麗な建物に感動した。主要な教室をいくつか案内してもらった後、連れてきてもらったのは味覚の実験室だ。そこには、味覚をトレーニングし精度を高めるとともに、言葉で味を表現できるようになるための様々な装置が用意されていた。例えば、実験室のブースでは部屋を暗くし、赤の光、青の光のみを照らすことで色覚による影響を排除して味覚を感じられる工夫がなされている。確かに、食の専門家としての一歩として味覚を繊細にしていくことが大切なのは私たちにもわかりやすいことである。

そこで、私たちはそれぞれ5人ずつの2チームに分かれ対抗という形で3つの実験をさせてもらった。まず、中身の見えないワイングラス8個の中に1種類ずつ何らかの食材が入っており、匂いのみで何の食材が入っているかを予想する実験を行った。普段だとすぐわかるであろうものでも匂いだけに頼るとなると判別が難しく、意外なものに勘違いしていたり、日常的に用いる食材の匂いを改めて認識したりした。次の実験では、2つの食材を混ぜたグラスを2



つ、3つの食材を混ぜたグラスを1つ作った上で相手チームと交換、何を混ぜたかを当てるゲームを行った。複数の食材が組み合わせられて作られているという点で、より実際の料理の匂いを感じることに近い実験であり、匂いのバランスであったり、お互いをかき消してしまうような種類の匂いの存在であったり、細かい匂いに注意を向けることで料理の精巧さを再認識した。

最後の実験ではチーズを3種類渡され、表に書かれた匂いに関する vocabulary の内で近いもので順位をつけた。例えば、ヨーグルトらしい、ナッツらしい、砕けやすいなど1つ目の実験で認識した匂いが vocabulary に書かれていた。ここまでの実験はチーズの匂いを言葉で表現できるようになるためのステップであったことが明らかになり、大いに納得した。何の匂いに近いかをランク付けしていくことは、匂いを言葉で表現するという訓練だっ

たのだ。食べ物の味の表現として「ナッツみたいな」といった表現の仕方に少し違和感を覚えたのだが、のちに調べたところ、フォンティーナというチーズの味の説明に「ナッツ風味」という記載があるなど味の表現方法としては一般的に使われているようだ。ここで味に気をつけながら食べる訓練をしたことはこの後の7日間の研修に大いに生きていた。様々な味の料理をただ美味しい、と思うだけでなく、これはどんな食材で作られていて、どんな風味なのかと考えながら味わうことで、その料理をより美味しく頂けたように思う。

実験の後はスローフード協会の方からの熱い講義を受けた。概要としては、食は私たちの生活の根幹であり、そこからあらゆるアプローチができるということをおっしゃっていた。確かに食べることは世界のほとんどの人間にとって好ましいことであり必要なことである。この考え方は社会農園や in galera など、この後の日に訪れたレストランを利用した社会的取り組みにも見られる考え方のように思う。

昼食は食科学大学の学食で頂いた。そこでは日々の食事学びの場であると考えられ、多くの有名なシェフが学食で食事を提供してきたという。食事は予約制で、時間的な口スを少なくする工夫がされていた。食堂の壁にはたくさんシェフの写真が飾られており、食科学大学に招かれて食事を提供することはシェフにとってもまた名誉なことであるという。私たちは赤カブのパスタを頂いたが、食材本来の良さが感じられるようなとても美味しいランチであった。



午後はワインの倉庫を見学した。そこにはあらゆる種類のワインが保存されており、一緒に土壌も瓶の中に入れられ保管されていた。どのような特徴のある地で作られたワインなのかわかるようにする工夫で、そこにあるワインをただの展示品にしない取り組みであるように思えた。

最後にパスタ作りを皆で体験させてもらった。小麦粉100グラムに卵1個がイタリアの伝統的な基本的なパスタの作り方

で、白みを抜くと生地がだいぶ硬くなる。イタリアではパスタにいろいろな形があり、いわゆる日本のスパゲッティは一般的ではないようだ。生地は全て同じでもパスタの太さや形で名前がそれぞれ付いているのだ。実際にラビオリというパスタの生地の中に肉などを包み込むパスタを作ってみて感じたのは、かなり面倒で手間がかかるにもかかわらずこれだけたくさんの形のパスタが編み出されてきたということは、イタリア人にとってパスタがいかに身近なものであるかを表現しているだろう。食科学大学での体験はイタリアに来て食を学ぶ上で最も根底に持つべき意識を作ってくれたように思う。(池谷珠音)



2018.3.8（木）ブラ「スローフード運動」

午前中は前日に引き続き、スローフード運動の発信地・ブラでの研修を行った。まずは、スローフード協会への訪問である。宿泊先からほど近いところにある協会に出向きお話を伺った。「good clean fair」を標榜するスローフード運動が、なぜ行われ始めたのか、具体的にどのように活動をしているのか、昨日のおさらいも兼ねながら学びを深めた。

続いて、ブラの町並みを散策した。一番印象に残ったのは、やはりスローフードのシンボルともなっているカタツム

リのマークである。ブラの町全体に少し怖いくらいの量のカタツムリが点々としているのだ。このカタツムリは「ゆっくり」であることを象徴的に表す、まさにスローフードのコンセプトに合致した存在なのである。

協会を訪問して感じたのは、理想と現実のギャップである。たしかに理想として「地産地消」を推し進め、ファストフードに代表される現在の食を見直すべきという考えは素晴らしい、多くの人もその理念自体には納得するであろう。しかし、現実問題としてスローフードがファストフードを押しつけて力を持つことはあるかと考えると、おそらくそれは厳しい。日本を例に取ってもわかるように、多くの先進国の食料自給率は決して高いものではなく忙しい現代社会に生きる私たちが、オーガニックフードなどの価格の高さという難点を乗り越えてまで、スローフード的な食生活を実践するかと言われれば、そのようなことはおそらくないのである。とはいえ、協会の方々もその認識については持っていて、「一步一步でいいから、実践を重ねていくべきである」とおっしゃっていた。



ところで、ブラの散策の中で一同驚いたことがあった。ふらっと訪れたチーズ工房にて日本人の方に出会ったのである。彼は、群馬の出身であり、道の駅にチーズを使った展覧をする準備として1年間イタリアに本場のチーズ作りを学びに修行に来ていたのだ。なんでも色々な都市を回りながら修行をしているらしく、まさにこのブラの地でこの時に出会えたのは奇跡であった。彼には、チーズ工場の案内だけでなくあらゆるチーズの紹

介、そしてチーズの試食もさせていただき、大変貴重な体験となった。

午後は移動である。3時間30分の旅路の中で風景は大きく姿を変え、中世的な古い町並みのブラから、近代的な建物も目立つミラノへと向かった。この日の夕ご飯はミラノ郊外にある In Galera でいただいた。Galera とはイタリア語で刑務所の意であり、つまり「刑務所の中のレストラン」ということである。給仕や接客を行う人も服務中の人であり、これだけを聞くと少し怖いイメージを持ってしまいが、実際訪れてみると予想とは大きく違った。まず、佇まいが高級レストランのそれなのである。さらには接客も素晴らしく、言われなければ彼らが犯罪者とはとても思えない。加えて出てくる料理も美味しくバラエティとユーモアに富むものばかりであった。こうして楽しい夜を過ごさせていただいたわけだが、このレストランが持つ意味とはなんだろうか。その答えの一つは再犯率の低さに表れている。イタリア全土でのそれが78%なのに対し、ここではわずか20%なのである。

レストランという場を通して社会的な繋がりを持ち続けることがその一助となっているのかもしれない。加えて、このレストランは「服役の一環」であるという点よりも「レストランとしての質の高さ」が重視されていると感じた。これは非常に大事な所で、「服役の一環」だからレストランに行くのではなく「おいしい」からレストランに行くという人々の考えに合致しているものである。

こうして盛りだくさんに活動した1日も終わりを迎えた。（田中亮輔）

2018.3.9（金）ミラノ「食を通じた交流と芸術」

この日は終日ミラノにいました。午前は自由時間だったので、レオナルド・ダ・ヴィンチ記念国立科学技術博物館に行きました。この博物館は、レオナルド・ダ・ヴィンチの生誕 500 年を記念して、科学的思考の発達と工業技術の進歩をテーマに作られた博物館です。レオナルド・ダ・ヴィンチが発明した器具のデザインとモデルのみならず、大きな地球儀や望遠鏡、飛行機、蒸気機関車など、本当に多くの展示物が置いてあります。ここで驚いたのは、小さな子から高齢の方まで幅広い年齢層のお客さんがいたことです。小さな子供が遊べる場所があり、小学生が参加できる研究室のような場所があり、中学生・高校生が夢中になって学べるようなタッチパネルがあり、大人も夢中で読むような説明があり、親子連れで参加できそうな料理教室があり、どの年代の人でも自分の写真と言葉を残せるブースがあり、本当にどの年齢で来ても楽しめる工夫が随所に凝らしてあり、面白かったです。



午後はミラノ大学に行きました。まず昼食を食べたのですが、その美味しさには本当に驚きました。モッツァレラチーズも大きく、日本ではなかなか食べられないくらいおいしかったです。また、野菜も多く置いてあり、学生が健康的な食生活を送れるよう配慮してあることを感じました。

その後、ミラノ大学でグループプレゼンを行いました。4人グループに分かれ、私のいたグループは米と日

本の食文化について、もう片方のグループは魚と日本・イタリアの食文化についてプレゼンを行いました。教室には 50 人ほどのミラノ大学の生徒さんが集まってくださいました。プレゼンの後、イタリア人生徒と私たちとの間で、お互いの食文化について質問をしあいました。

プレゼンと質問が終わった後は、別の教室に移り、私たちが持ってきた日本のお菓子を食べながら懇親会をしました。私は数人のイタリア人学生さんとお話していたのですが、自分の出身地や出身地の見どころ・おすすめの食べ物、好きな日本の音楽・アニメ、日本に行ったら見たいもの・食べたいもの、趣味、学校で勉強していることなど、様々なことを話してくれました。私もたくさん話して仲良くなり、今でも連絡を取り合っています。

懇親会が終わり、ミラノ大学を出た後は、レオナルド・ダ・ヴィンチの「最後の晚餐」を見に行きました。この絵は、レオナルド・ダ・ヴィンチが、彼のパトロンであったルドヴィーコ・スフォルツァ公の要望で描いたもので、新約聖書に登場するイエス・キリストの最後の晚餐の情景が描かれています。レオナルド・ダ・ヴィンチの絵画の中で、数少ない完成した作品の一つで、世界遺産に登録されています。この研修でこの絵を見に行った理由は、この絵から、当時の食文化が垣間見えるからです。20世紀末に行われた修復の結果、皿の上にあるのは魚料理であることが判明した他、丸型の食べ物と、レモンまたはオレンジと思われる果物（魚の風味をよくするためのものと思われる）が見られることも知られています。部屋の向かい側には「十字架上のキリスト」という絵があり、キリストの処刑の様子が描かれています。最後の晚餐と処刑という深刻な二つの場面が左右に描かれた食堂で、教徒がどのような気持ちでご飯を食べていたのか、疑問に思いました。

夜は EATALY の店舗で買い物と夕食をとりました。近田さんの誕生日だったので、1階のケーキ屋でケーキを買い、上の階のレストランで店員さんにお願いをしてサプライズで持ってきてもらいました。別の階で買ってきたケーキを出してもらうのは厳しいかな、と思っていたので、店員さんが快諾してくれたことに驚きました。また、ケーキを出すことをお願いする時に、店員さんと私たちの間で冗談を言ったりして一緒に大笑いした時に、日本における店員と客の関係の違いを感じました。（上東茉弥）

2018.3.10（土）ボローニャ「農業観光とは」

イタリアに到着して6日目、活動日としては5日目のこの日は、ボローニャでの農業観光、いわゆるアグリツーリズムがメインテーマだった。エミリア＝ロマーニャ州ボローニャにある観光農園に向かうべく、朝9時過ぎにミラノ中央駅からトレニタリアに乗車。ミラノを出発して程なくすると、車窓は都会の風景から典型的な田舎の田園風景に変わる。ローマに次ぐイタリア第二の都市であるミラノだが、東京に比べると都市圏はそれほど大きくないようだ。車窓の田園風景はボローニャ中央駅に到着するまで約1時間続いたが、その間ほとんどの区間で高速道路と並行して走っていた。田園風景の中にもちらほらと工場らしき建物が見受けられることから、ボローニャが陸上交通の要衝であり、農工業の集積地となっていることがうかがい知れた。

さて、この日のテーマはアグリツーリズム。農業を意味する「アグリカルチャー」と観光を意味する「ツーリズム」を組み合わせた造語であるが、簡単に説明すると農業体験をしながら農家に宿泊できるというものだ。本来は農業人口の保持と自然環境保全のために生まれたものだったが、近年は様々なスタイルのアグリツーリズムがあり、農業体験やその農園で収穫された食材を使って料理体験をするだけでなく、トレッキングやマウンテンバイク、乗馬などができる観光農園もあるようだ。



今回私たちが視察したのはボローニャ中心部からバスで30分ほどの場所にある Podere San Giuliano。オーナーは女性の方で、家族経営の小～中規模の観光農園である。San Giuliano では畑の視察とレストランでの食事をさせていただいたが、アグリツーリズムとしてのいくつかの特色があったのでそれらを紹介する。

1つ目は、シェフガーデンプロジェクトである。シェフガーデンプロジェクトとは、特定のレストランと契約を結び、そのレストランから要請された野菜を栽培して提供するというシステムである。実際、San Giuliano ではトマトやブロッコリーのような一般的な野菜とともに、紫色のカリフラワーなどといった珍しい野菜も栽培していた。このようにレストランに対して野菜をオーダーメイドすることにより、農地が比較的小規模で栽培できる作物の量が少なくても、高い利益率が維持できるよう工夫されているようだ。

2つ目は、野菜に重点を置いたレストランである。ボローニャはボローネーゼに代表されるように肉料理が有名な地域であるが、San Giuliano では（もちろん肉も使用するが）野菜を多く使った見た目にもこだわった料理を提供している。ちなみにアグリツーリズムでは州によって異なるものの、提供する料理には自家製の食材を一定割合以上使用しなければならないという規定があるそうで、San Giuliano でもほとんどの食材が自家製か周辺地域で採れたものだった。これらの特色の他にも、同じ農地で栽培する野菜を時期によって変える輪作や、地域の小学生に伝統的なパスタの作り方を体験させるイベントも行っていた。



San Giuliano での視察・食事を通して強く印象に残ったのは、オーナーが他の観光農園との差別化を図るために様々な努力をしているということである。オーナーは過去に自分の農園でわさびの栽培を試みたことがあったそうだが、結果的にはうまくいかなかったそうだが、オーナーが自らの農園の付加価値を生み出すために試行錯誤していることがわかるエピソードである。イタリアには現在 2 万を超える観光農園があるが、それはアグリツーリズムという業界の競争の厳しさも意味する。単なる農作業体験と宿泊施設の提供だけでなく、各々の農園が付加価値を生むための努力が必要なのだろうと改めて実感した。

午後はボローニャ市内を自由に観光した。中心部にあるマッジョーレ広場周辺や、12 世紀に設立されたヨーロッパ最古の大学であるボローニャ大学を観光した。ボローニャの景観は先に訪れたトリノやミラノとは全く異なる。中世の古い街並みが非常によく保存されていて、街全体が赤褐色だった。ポルティコと呼ばれる建築様式で、建物の道路側部分が屋根になっていて通行できるのもボローニャの特徴の 1 つである。私たちがボローニャを訪れた時は雨が降っていたので、さっそくポルティコの恩恵を受けた。ボローニャを歩いていて感じたのは、今と昔が調和した街だということだ。道路や建物の外観自体は中世の面影を残すものの、建物の中は昔ながらの個人商店やバーやレストランだったり、はたまた現代的なファッションブランドショップだったりと様々である。中世の落ち着いた雰囲気を持ちながらも、現在のイタリア有数の経済都市に暮らす人々の活気を感じる街だった。（佐々成之）

2018.3.11（日）ボローニャ「社会統合と農業」

イタリアでは、すべての人間が社会へ参加し、よりよく発達していくことを目的とし、多数の社会的協同組合 (Cooperativa sociale) が活動しています。特に、障がいを持つがゆえに、社会的に不利益を受けやすい人々が、共に働き、健全な形で社会に参加できる場を創出するといった機能をもつ社会的協同組合が多数あります。ボローニャ郊外のレストラン“il monte”を経営する、COpAPS もそうした社会的協同組合の一つです。COpAPS は、農業という形をとった社会的協同組合の先駆者的な存在であり、農園での活動の中で、障がいを持つ若者の仕事の場を提供し、また、彼らの教育や職業訓練を行なっているということです。その COpAPS が運営するレストラン il monte でも、障がいを持つ方が働いています。イタリア社会的協同組合のあり方、農業を通じた社会的弱者の包摂の仕組みを学ぶべく、レストラン il monte を訪問しました。

3月11日のボローニャは雨でした。ボローニャ中央駅から列車に乗り20分ほどのところにサッソ・マルコーニという小さな町があり、その駅からさらにタクシーに乗り込んで10分ほど丘を登ったところに、レストラン il monte はあります。雨がしとしと降り、霧が立ち込めるあいにくの天気でしたが、私たちが il monte に到着するのに前後して、何台かの車が到着し、続々と中に入っていきます。



私たちもお店の中に入ると、カラフルなすや机、また、障がいのある従業員が描いたと思われる何枚かの絵が目に入ってきます。給仕してくれた陽気そうな男性は、障がいを持つ方々の教育係を勤めているそうです。COpAPS の農園で採れた野菜を用いているという前菜、ボローニャ名物のボロネーゼソースを合わせた手打ちのタリアテッレなど、どれも本当においしい。わざわざ山を登ってこのレストランまで来る方々は、社会貢献を目的としているだけでなく、むしろ純粋にここの料理がおいしいからやってくるのではないのでしょうか。

その後、シェフの方からお話を伺いました。様々な特性を持った、多数の障がい者の方々に、どのような仕事を割り当てるかという管理は大変ということでしたが、小さい頃にこの社会的協同組合の活動に触れる機会があり、その縁で今の仕事を始めたというその方は、今も大きなやりがいをもって仕事をされているようでした。

COpAPS には、障がい者教育の専門家がおり、また、障がい者の受け入れに熱意をもって取り組むスタッフがいます。彼らの働きもあり、障がい者の活躍の場を作りつつ、おいしい農産物や料理を提供しているということで、COpAPS はイタリア社会的協同組合のもっとも成功した事例のひとつのように思われます。

日本でも障がい者雇用の受け入れ先として農業が注目されています。しかし、障がい者との接し方や、障がい者を受け入れるのに必要な設備などの点で問題も多いようです。日本でも、農業の場で障がいについての理解を広めること、また押し付けられるのではなく、進んで障がいを持つ方々を受け入れようという意識をもつことが大切なのではないかと思います。



夕方には、ボローニャ郊外にある“食のテーマパーク”、『FICO EATALY WORLD』へ向かいました。

巨大な建物の中には様々な食料品店、レストランなどが並び、敷地内には農園や牧場もあります。このようなものを本気で作ってしまうところに、イタリア人の食への関心の強さを感じ

ます。また、料金を払えば、農場から食卓までの様々な場面にかかわる、農作業やパスタ作りなどのアクティビティを体験することができ、食育の場として機能することが期待されています。私たちのような外国人にとっては、イタリアの食について総合的に知り、まとめて買い物を楽しむうってつけの場所です。また、イタリアの人々にとっては、ふだん農から離れたところで生きる都市の人々が、気軽に食料生産のさまざまな場面に触れることができるという魅力があるのだと思われます。

FICO は昨年秋にできたばかりとのこと。今後 FICO が、都市に生きる人々と、食料生産の現場をつなぐ場として機能していくことができるかどうかは、まだわからないと思います。ボローニャ近郊には、前日に訪問したような観光農園が多数あり、より現場に近い農や食を体験することもできます。そうであれば、観光農園に行くというまでにはまだ気持ちが乗らない人々にとっての、食育への一つのステップとして、FICO があるということでしょうか。

東京でも屋上庭園や郊外の貸し菜園など、都市と農をつなぐような試みがあります。FICO のこれからに注目すると、日本での都市と農をつなぐ試みが成功するかどうかのヒントが得られるかもしれないと思います。（藤原 峻）

2018.3.12（月） ナポリ「イタリアの北と南」

今日は北部の都市ボローニャに別れを告げ、南部の都市ナポリへ行った。途中、電車がフィレンツェ、ローマを経由した時には、あまりそれらしい景色を見ることができず、次イタリアに訪れる機会があったら絶対に行こうと心に決めた。車窓からは、田舎風景を見ることができた。ナポリに近いところではヒツジの放牧らしいものも見ることができた。残念ながら、通路を挟んで反対側からしか見ることができなかったが、事前の調査で、北部では牛、南部では羊を飼う、という情報が頭にあったので、それを目で見て感じることができた。

車窓からの景色も素晴らしかったが、南に行くにつれて車内の騒がしさが変化していくのも面白かった。車内がすいているわけでもないのにボローニャからフィレンツェ、ローマまではあまり騒がしくはなかった。ローマで多少の乗客の入れ替わりがあり、ローマからナポリ間は車内の人々の会話でとても騒がしくなった。これはイタリア北部の人々は静か、南部の人々はひょうきんものが多い、と言われていることがよくわかった。さすがに新幹線の中で騒がしくする日本人はあまりいないのでありえない話だが、日本に置き換えて考えてみると、東京から新神戸に新幹線で行く過程で新大阪あたりから急にこのようにうるさくなる、というイメージかと思った。このように電車で移動しているだけでも南北の違いが判るとするのは中々面白かった。



さて、ナポリに到着後はムニチーピオ広場近くのホテルからカフェ Gambrinus へ行った。

Gambrinus は 1890 年創業で、王宮(Palazzo Reale)前にある、ナポリで一番有名なカフェだ。

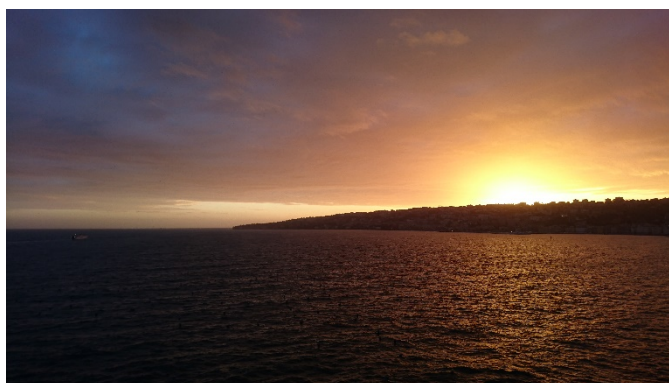
このカフェでは「保留コーヒー」というものを体験した。「保留コーヒー」とは、飲み物、食べ物を必要とする貧しい人々のために事前に料金を支払うというナポリ発祥のシステム。Gambrinus ではまず、レジで「保留コーヒー」を注文し、そのレシートを専用のポスト(?)に投函するシステムだった。このポストには英語、フランス語、日本語などさまざまな国の言語で「保留コーヒー」に関する説明がなされており、「保留コーヒー」がある種の観光の目玉のように感じているように感じた。

ところでなぜ、その飲食代を直接渡したり、寄付にまわさずにわざわざ「保留コーヒー」のシステムを使うのか。それは、現金だと、ドラッグ、酒の購入に使われてしまったり、寄付だとそのお金がどこでどのように使われ

ているのか明確でない。一方、「保留コーヒー」なら地元で完璧に還元できる。しかも生活に欠かせない食料を必要とする人々に贈ることができるのだ。

Gambrinus でコーヒーを飲んだ後は他の受講生とともにナポリ市内を散策した。まずはプレビシット広場 (Piazza del Plebiscito) に面したサン・フランチェスコ・ディ・パオラ聖堂内を見学した。教会内を見学したのはイタリアに来てからたくさんしたが、今回も毎度のごとく広い空間内で厳かな気持ちにさせる、その荘厳な造りに驚かされた。その次は向かい側にある王宮 (Palazzo Reale) に行った。こちらは 17 世紀スペイン統治下に作られたもの。その後はサン・カルロ劇場 (Teatro San Carlo) 前、ウンベルト一世のガッレリア (Galleria Umberto I) を通り、ナポリ大学へと行った。ちなみにサン・カルロ劇場は 1737 年ブルボン家のカルロ 3 世により建てられたイタリア三大歌劇場の一つ。ナポリ大学は 1224 年ローマ皇帝兼シチリア王のフドリヒ 2 世によって創設された。ナポリ大学を訪れたことにより、これでイタリア滞在中に訪れた大学は食科学大学、ミラノ大学、ボローニャ大学、ナポリ大学の 4 校となった。食科学大学についての説明はその日の担当者がしていると思うので説明は省くが、他 3 校はどれも街並みに溶け込み、想像していたキャンパスとは全く異なっていた。

その後スペイン地区沿いのトレド通りを抜け、再びプレビシット広場に戻り、卵城へ行った。卵城はローマ帝国時代にサントルチア港の小島に突出して作られた別荘であったが、11 世紀ノルマン人支配下で、要塞として機能を拡大した。さて、卵城に到着したのは 17:45 頃、そう、日の入り前の時間だ。卵城から見たメルジェッリーナ地区の方へと沈む夕日は



はとても美しく、この研修で一番目に焼き付いている景色だと思う。夕日について書きたいことはもっとたくさんあるがここまでにして、今日訪れた建物だけでも、建てた当時の政権は異なる。このようにナポリという町はこれまで様々な人種に支配されてきたのだ。この度重なる外国支配の中でナポリは独自の文化をはぐくんできた。” Vede Napoli e poi muori! ” 「ナポリを見て死ね」という言葉があるのも納得だ。

ナポリでは北部では見なかったような南国らしい植物をたくさん見る事ができた。(ヤシの木のような形状で、さすがに外国から持ってきたものだと思うが。) 北部のどの町よりも、ごみがあったり、悪臭がする場所もあったり、路上販売が多かったりと、南北の文化、気候、経済状況の違いなどを見て感じる事ができた。ナポリという街は好きだが、そのような南北問題は解決しなければならない課題だと思った。(安田郁)

2018.3.13（火） ナポリ「食と考古学・地場産業」

イタリア研修最終日はモッツアレラチーズ工房 Tenuta Vannulo、そしてパエストゥム遺跡・博物館を見学しました。

モッツアレラチーズ工房の周囲は、今までの景色とは打って変わってウチワサボテンが生えているような温暖な湿地帯でした。見学先の工房では、飼育している水牛のミルクから作られたモッツアレラチーズを味わうことができました。口に入れた途端にミルクが滴り落ちる程瑞々しく、しかしさっぱりとした味でした。フレッシュチーズは新鮮さが命であるため、添加物や保存料を使用しないオーガニックのものとなると賞味期限が3日ほどになってしまいます。したがってこの工房で作られたチーズは市場に出荷することができず、工房まで来た人に買い上げてもらう必要があります。そこで Tenuta Vannulo ではチーズ製作の様子や牛舎の見学、さらにレストランやお土産店をひとまとめに経営することで、一種の観光施設の役割を果たしています。



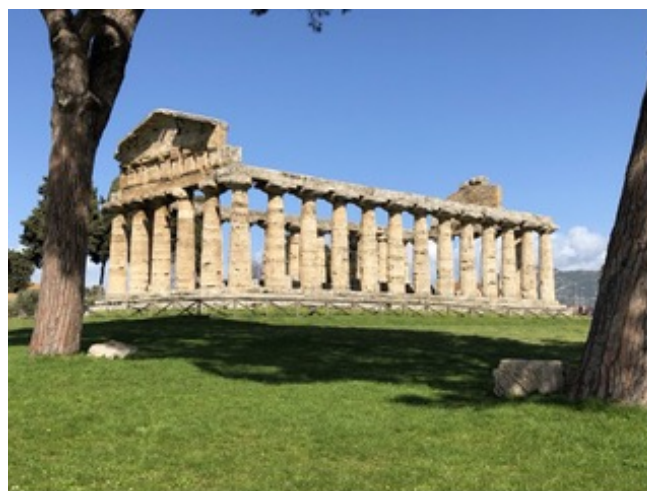
また近年オーガニック製品への注目度が増しており、特にイタリアでは食文化が非常に重視されているため、このような都会から離れた施設でもチーズを売り切ることのできる十分な求心力があるということだそうです。

また水牛の飼育にも多くの工夫がなされていました。一般的な牛舎は、牛が押し込められたただ搾乳されているようなイメージでしたが、その想像をはるかに超える快適生活が繰り広げられていました。牛舎は水牛が歩き回れるほどに広く、餌は農薬や添加物を使わず有機栽培したもののみ、仮に水牛が病気になっても化学薬品の薬などは使わず漢方で治し、水牛を識別することで搾乳量やタイミングを調整する最新の技術も取り入れられています。さらに、水牛を賢く育てるためにバツハを流すなどあらゆる手段を惜しまずに良いミルクを得られるように努力されているそうです。水牛が自らブラッシングを求めている姿は非常に心地良さそうでした。また、餌を食べている水牛を撫でる機会もありましたが、非常に緩慢とした動きで撫でられることを嫌がる様子もなく、とても落ち着いていました。工房の方々の努力の賜物ではないかと思います。

近年家畜の生について様々な意見がある中で、家畜の幸福を考えることが、道徳的な目的に留まらず、「その方が美味しいから」と言った理由になるところが食に目がないイタリアらしいのではないかと思います。もちろんミ

ルクを出すことのできない牡牛は毛皮としてカバンになったりキーケースになったりという側面もありますが、人の口に入る部分は非常に心を込めて扱われており、レストランでいただいたチーズが今までで食べたチーズの中で最も美味しかったことやデザートショップのミルクジェラートが自然な甘みでこの上なく美味しかったことにも納得が이었습니다。

Tenuta Vannulo を後にして、私たちはパエストゥムへ向かいました。パエストゥムは、古代ギリシャ・ローマの遺跡であり 1998 年に世界遺産登録もされています。紀元前 600 年頃古代ギリシャで植民地活動が活発になった際にその一つの海の交通の要所として発展し、海の神ポセイドンに因んでパエストゥムと呼ばれるようになったそうです。それが疫病などにより衰えていたところを 1000 年後に再発見・保護されたということで、戦禍の影響をほとんど受けておらず、建物の保存状態が非常に良いです。紀元前の建造物を修復なしで見ることができ、非常に貴重な経験となりました。自分が立つ地面の上に道が、家が、街が大昔に存在していたと考えるのは不思議な感覚でしたが、一面花畑となっている姿を見るのはどこか心地よく、大地との一体感を得られたような気分になりました。



また、パエストゥム内には住宅街や商業地、闘技場や議会の場となる円形劇場なども残されており、過去の暮らしに触れることができました。特に、街での様々な決定を知識人たちが話し合う場が全ての住人に解放されており、皆が周りで話し合いを聞くことができるという考え方が高度で、当時の人々の教養の深さを、跡地を通して伺い知ることができ感動しました。また、人々が食事を共にして語らう symposio という施設もあったということで、大昔からイタリアでは食事が重要な位置付けにあったということも大きな発見でした。この研修のテーマである「食・文化・共同体」全てが、古代の文化に依拠するのだとすれば非常に壮大な話となるのではないかと興味をそそられます。

以上のように、今日の研修を通してイタリアの食と経済について、食と歴史についてなど様々な側面からイタリア文化にアプローチできたのではないかと思います。（近田彩）