

2012年（平成24年）2月16日（木） 地方行政

木曜連載地域力と地域創造⑩

イタリア・スローフードの始まり

明確なコンセプトを持って選定する

金丸弘美

食総合プロデューサー

バローロの高級ワイン

イタリアのスローフードの始まりは、「バローロ愛好協会」というワインを愛する会であった。そこが「ゴーラ」というグルメ雑誌と結び付いてスローフード運動が始まる。本拠地は北イタリアのピエモンテ州にある人口2万8000人ほどのブラ。昔の風情を残した美しいまちである。古い建造物を活かした商店街に、その運動を推進するスローフード協会の事務所や出版部、コンサルタント部などがある。ブラは同協会の会長であるカルロ・ペトリーニ氏の出身地である。

現地ではどんなことが行われているのだろう。そのことが気になって何度かイタリアに行った。

協会の事業は、食のプロモーションや出版、イベントである。活動内容は感心することばかりだった。地域の連携で「なるほど」とうなったのは、ワインの生産地、同州のバローロに行ったときだ。バローロは、今では高級ワインのブランドとして広く知られていて、日本のレストランでも出し

ている所がある。

日本で言えば県産ワインの広報施設に当たる州政府のエノテカ（ワインが集められた所）は、丘陵地にある古い城の中にある。城からは周辺のワイン農家が見える。そこにバローロのワインがずらりと並んでおり、有料で試飲もできる。

州政府の女性職員は、地図を使ってバローロの歴史、土壌、気候、品種、醸造法などを詳しく説明してくれた。

「このワインはどのような基準で置かれているのですか」と質問すると、「地元のソムリエがテイキング評価を行い、70点以上をとったものしか置いていません。自分たちが生産に関わったワインであっても、落ちる場合があります」とのことだった。品質が評価されたものだけが推薦される仕組みだ。とても分かりやすい。

イタリアのワインには、そもそもDOC（統制原産地呼称）、DOCG（統制保証原産地呼称）という品質保証制度がある。

生産地、品種、混合する場合はその比率、1畝当たりの収穫量、ブドウからの最大収穫量、醸造法と熟成期間、アルコール度、酸度、最低固形分、ワインの色・香り・味わいの特徴、販売する数量などを報告し、その審査を受けて認証される。

DOCGはDOCよりランクが上で、さらに量や植え方など細かい規制がある。最近では、日常的なハウスワインにも規定があり、品質を保証する形態がとられる。（※1）

これらの認証マークを付けることで、対外的な

販売保証となるわけだ。

（※1）参考文献…「イタリアワイン講座」（林茂著、飛鳥出版）、「最新 基本イタリアワイン」（林茂著、阪急コミュニケーションズ）3冊の本

州政府のワイン広報の棚には、スローフード関係の書籍が幾つか置いてあった。その中で目立った本が3冊あった。

州政府のエノテカにあったスローフードの書籍



一つは「偉大なるランゲ地方のブドウ畑」という、美しい写真入りの辞典のような本。これは、協会が発足後間もなく手掛けた本で、ワイン作りで1000年以上も歴史のある土地の環境やブドウ

ウ栽培などを紹介したものの。ジャーナリスト集団が始めたスローフード運動では、環境から歴史・文化的背景までをきちんと調査した上で、地域のワインを中心に広報していくというベースを着実につくっていたことが分かる。

二冊目は「オステリエ・デイ・イタリア」。この本は大衆版ミシュランとも言える。農村部の農家レストランや商店街の居酒屋などを、会員が正体を明かさずに訪れて評価するガイドブックだ。

▽ 美味しい店である▽店主が料理を出している▽地域のワイン、チーズなどがある▽仲間が集める▽値段が手ごろである——ことが選定条件で、イタリア全土の1700店舗が紹介されている。

実際にこのガイドブックで紹介されているレストランを、ピエモンテ州やトスカーナ州、フェレンツェなどの旅先で毎日のように利用したが、どこも外れがなかった。しかも料金はリーズナブル。そもそも店に派手な看板がない。店がある場所も農村部だったり、商店街の裏通りだったり。普通の観光客がふらりと入れるような所にはないが、ガイドブックを頼りに行くと、地方の美味しい手づくり料理とワインに巡り合えるのだ。

店には、スローフード協会が認定してガイドブックに掲載したことを示すカタツムリマークが掲示されている。

このガイドブックは各年度版が出され、発行部数は14万部を超えるという。最近、日本のイタリアンレストランでも販売されているのを見つけ、国外でも利用されていることに驚いた。

3冊目は「ヴィーニ・デイ・イタリア」(ガンベロ・ロッソ社との共同出版で、後に同社単独となる)というワインのガイドブック。ソムリエとの連携で1万本以上のワインが選ばれ掲載されている。発行部数は18万部で、各年度版が出ている。

「あれもこれも」は時代に合わない

バローロで解説してくれた州政府の女性職員にスローフード協会のことを尋ねた。すると、「協会の考えと州政府の方向が一致したから連携しているのであって、決してスローフードが先にあったわけではありません」と言う。実際、スローフードの動きを見ると、EUやイタリアの農業政策・地域振興策の流れと一致しているのが分かる。農村部は丘陵地にあり、ブドウ畑も決して大き

バローロのワインを紹介する州政府の職員



くはない。むしろ、小さな所が多い。そうした場所でも、伝統的なワインを中心とした特産品の振興に取り組んでいかなければならない。その流れの中から、品質を保証する原産地呼称制度が生まれ、さらに、地域のワインをしつかり調査して広めていくというスローフード運動が生まれた。これは、時代によく合った活動と言えるだろう。

一番感心したのは、州政府との連携、出版のあり方だ。

日本でも県や市が特産品ガイドなどを作製しているが、歴史や文化、栽培法まで含めて品質を明確にしているものは極めて少ない。また、バローロのワインのように、テイ스팅により70点以上を獲得したものをだけを推薦するという方法で品質を保っているところもないのではないかと、

さらにオステリエ・デイ・イタリアのように、農村も商店街もイタリア全土にわたって「覆面調査」し、美味しい店を推薦するという手法も、日本には見当たらない。

県や市町村の特産品ガイドを見ると、あれもこれも掲載されていて、結局は何を売りたいのか不明確なものが多い。現在はインターネットが発達しているため、個人でやりとりする情報の方がはるかにレベルが高い。あれもこれも掲載するという広報のやり方は、今の時代に全く合わなくなっている。

その点、明確なコンセプトを持って選定していく仕組みや、歴史・文化的背景、醸造法を明らかにしていく広報戦略は極めてすぐれ

ている。

時代の流れに乗る

バローロの農村は景観規制が行われて、古い建造物を活かしたまち並みが美しい。そのことで、地方に観光客を呼ぶことができる。それがグリーンツーリズムである。そして、農家を改装したホテルやレストランがある。

日本では農家民泊とか農家レストランとか訳されているが、条件はかなり違う。まずイタリアをはじめEU諸国には景観の規制がある。農村風景を維持する条例があつて、勝手な色合いの建造物を建てたり看板を掲げたりすることができない。

美しい景観があつて農村が観光地となる。そこに美味しいワインを提供するワイナリーや農家レストランがあれば地域性が生まれ、加工品のブランド化もできる。観光客が来ることで、お金が落ちて経済が回るといふ仕組みだ。

こういう形態が生まれたのは、山間地の小規模農業だけでは経営が成り立たないこと、農地の拡張では一部の農家にしか恩恵がないこと、化学肥料や農薬の大量使用、畜産・養鶏の大型化は地下水汚染など環境破壊につながるなどが背景にある。

そこで、環境に配慮した複合的な農業政策がEU全体で動き始める。その中で、▽地域の産物の品質を保証してブランド化を推進する▽農村環境を保持または創造することで農村地帯を観光地化する▽農家を宿泊施設やレストランとして推奨

する——といった新しい地方経済の仕組みづくりが進められてきた。

これらの取り組みが始まったのが1980年代といわれている。スローフードの活動が70年代後半から始まり、80年代後半に正式にNPOとしてスローフード協会が誕生したことを考えると、うまく時代の流れに乗った活動であり、消費者の新しい動きに対応したものであつた。

農家の宿泊施設も幾つか利用したが、日本でいわれている農家民泊とはかなり違う。農家とは別にベッドルームとシャワールームがあり、基本的にプライベートを保てるようになっていて。日本のビジネスホテルよりも快適で、個性があつて旅に出たという満足度が高い。

周辺には農家レストランがあり、観光を楽しみながら食事ができる。村の景観が保たれていることで、農村そのものが観光になる。しかも、市街地も農村も伝統的な景観物に配慮して建物の屋根や壁の色などが規制され、地域の個性になっている。

日本の地方でもブランド化やグリーンツーリズム、都市農村交流などが盛んに叫ばれているが、農村景観の保護や、加工品の文化的背景と品質保証の明確化、農家レストラン・民宿のレベルアップをトータルで打ち出しているところ、あるいはしっかりとの方針とビジョンの下に行っているところはほとんどないと言つてよい。

国外にイタリア料理を伝える

スローフードとは直接関係はないが、ピエモンテ州にある外国人のためのイタリア料理研修機関 I C I F (Italian Culinary Institute for Foreigners // イチフ) を訪ねた。

国外にイタリア料理文化を伝えるプロの養成を目的に、91年に設立された同州政府認定校だ。設立のいきさつを聞いたところ、日本にイタリアから呼ばれたシェフが、日本ではあまりにイタリア料理の基本が分かっていないと嘆き、同州政府に訴えたことだという。

イチフは、1000年前に造られた城の中にあつた。設立に当たり、EUから2億円の援助があつたという。古い建造物を活かすことで観光地にも生まれ変わる。ここに海外からの研修生を呼ぶ。そして、地元のソムリエや有名レストランシェフが講師となり、ワインやハム、チーズなどについて素材そのものから学ぶ。授業の後は地元のレストランで実地研修も行う。

研修生が現地ですること、地域をしっかりと知ってもらい、イタリア料理を現場から学ぶということとなる。

海外から研修生を呼ぶと、貿易省から補助金が出る。イタリア料理を学んだ研修生は、母国に帰って、教わったイタリア料理を作る。それが対外的な輸出につながるという仕組みだ。

ピエモンテ州のワイン、スローフード、イチフと見ていくと、州全体で景観やブランド、観光、輸出の各分野でしっかり連携し、地域性を明確に

打ち出したコンセプトの下に行われていることが分かる。

景観・観光・食文化が融合した大学

スローフードの本拠地であるブラ市役所も訪ねた。1400年代の建造物が役所として使われていたのは驚いた。また、市中心部の商店街は車の通行が規制されており、自動販売機や派手な看板などもない。個人商店が推奨されている。

1960年代には新しい建物が造られたりもした。しかし、景観が悪くなって商店街がすたれるとして、デザインを明確にしてまち並みを守る商店街づくりが奨励されるようになったという。

ブラ市役所



ブラ郊外には、1833年に建てられたネオゴシック様式の城があり、2004年にスローフード食科学大学として生まれ変わった。世界遺産の中に大学があり、世界中から学生を呼び、生産の現場から食を学ぶ。その卒業生たちが、食のジャーナリストやレストランのマネジメントなどの現場で活躍する。

国、州、篤志家の支援で生まれ、ホテル、レストランも併設する大学は、授業の半分は現地に行って生産の現場から学ぶ。大学の地下にはイタリア全土のワインが保管されており、それを試飲しながら醸造学を学べるようになっていた。図書館には食関係の図書がずらりと並ぶ。

大学自身が、景観と観光と食文化の融合になっていて、改めてスローフード戦略に仰天したものだ。彼らの農村観光やブランドの仕組みをしっかり理解している人は、日本ではまだまだ少ないかもしれない。

（「地方行政」(時事通信社)

スローフード食科学大学

