

金丸弘美の

# 食と農が 地域をつくる

連載 第11回

## 地域から世界に、食と農を伝える ～イタリア・ブラ市「スローフード食の大学」

イタリア・ピエモンテ州ブラ市のNPOスローフード協会国際本部から20分ほど行ったポレンツォの「スローフード食の大学」を訪ねた。



コーディネート・通訳：中野美季  
コーディネート協力：岡崎啓子 (Eataly Japan)

「スローフード食の大学」の構想を知ったのは2003年。当時NPOスローフード協会の国際理事で日本担当であったジャコモ・モヨリさんに、ブラ市と同協会のイベント「チーズ」の会場で、「今、スローフード協会が大学を建築中だが、見に行かないか?」と言われて一緒に出かけたのが最初。その建造物を見て仰天した。なんと、広大な敷地に建っていたのは、1833年に建てられたネオ・ゴシックの大きな中庭のある城だったのである。

そこで、ジャコモさんから大学の構想を聞いたのだが、にわかには信じがたかった。なにせ、地階には大きなワインセラーがあって、イタリア全土のビンテージワインが並び、そこから醸造学を学ぶとか、学生は各地の農業の現場から食材のなりたちを知るのだ、という話。それもNPOが城を大学にしてしまうというのだから、ほんとうだろうかと思ったのも無理もない。だから、04年に開校した大学を訪れ、ふたたびジャコモさんに会い

たいと願ったのだ。

## 再訪、スローフード食の大学

再訪した大学は、ほんとうに城がそのまま使われていた。当時と異なり、中庭は芝生で覆われ、人が行き交い、優雅で瀟洒な建物があった。地階にはイタリア全土のワインが並んでいた。しかも同じ構内には1つ星のレストラン「GUIDO」があり、40室のホテルもある。ホテルは天井が大きな梁のようなどっしりとした木材に覆われた重厚な造り。シンプルなデザインのインテリアもすばらしい。

広報担当のマリア・ベニージュリーさんの案内で、構内を巡る。城はもとはイタリア政府が管理していた文化財で、同協会の提案で、ピエモンテ州政府とエミリア・ロマーニャ州政府が賛同して大学として誕生した。多くのワイナリーや篤志家による寄付もあったそうだ。老朽化した建築物を



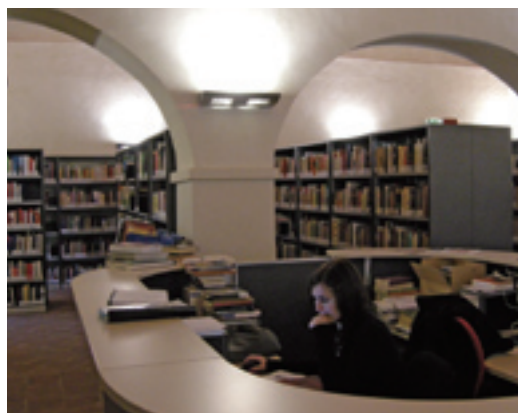
大学にはホテルもある



教室と中庭



教室内部



食関係の書籍がそろった図書館



ジャコモ・モヨリさん



ワインバンクでイタリアのワイン産地を解説

使えるようにするのにお金と時間がかかったというが、しかし、すばらしいプロジェクトである。

あとでブラ市の役場の人に話を聞いたら、大学ができたことで、世界から人が来るようになり、観光客も増えて、市の認知度も格段に上がったようだ。ほかに、パルマ近郊のコロルノにも17世紀に建設された公爵宮殿を使った大学院があり、これら2つが補完しあう関係にあるのだという。

城の運営はポレンツォ・エージェント会社が行い、そこに、大学、ホテル、レストラン、ワインバンクが入っている。大学は3年制で、授業料は年間1万9,000ユーロ(1ユーロ=125円、08年12月19日現在)。開校時は約300万円だったのが、円高で約240万円になった。ちょっと高そうだが、宿泊費、昼食、年間6回行われる現地研修費などが含まれる。へたな海外滞在よりも、うんと安いということにもなる。

地階に行くと、1,900㎡という広大なNPOワインバンクが管理するワインセラーがあった。これも同協会が新しい事業として投資して誕生したのだという。年会費250ユーロの会員が約300人いて、それがイタリア全土の有力なワイナリーのメンバーで構成されている。ここではワインを購入することもでき、また、プロモーションをする役割を担っている。もちろん、大学の醸造学とも連携している。年間1万5,000人が訪れているという。



ワインバンクには、イタリア各地のワインが木箱で置いてある

レストラン「GUIDO」のワインとランチメニュー

## 大学は“テッラ・マードレ”から生まれた

ジャコモさんと再会をした。ジャコモさんは、大学のレストランのソファで待っていた。このレストランが、また落ち着いていて、じつに優雅な雰囲気なのだ。「世界中から多くの人が出てきて食の国際会議も開く、だからクオリティーの高いものでないかね」とジャコモさん。それをみごと形にしている同協会の実力はすぐれている。

続けて、「スローフードは、今日の農業問題に解答を与えるためにある文化的なプロジェクトなんだ。出版や農業や食などが複合的に関連している。農業に関する、今、生産者が直面している問題を解決し、持続可能性を導き出し、深めていく必要がある。それで大学をつくったんだ」。

彼は現在、大学の理事として2年生のスペシャルコースで地域デザインと新しいガストロノミー(食文化)の考え方について講義している。

「大学という構想は、テッラ・マードレ(母なる大地)で、農民がいたり、生産者がいたり、食べる人がいたりという、ばらばらの状態があるなかで、大学をつくることで、それらを一緒にして考えていこうと思ったんだ」と言う。

テッラ・マードレとは、04年から始まったもので、世界の生産者が集まり、それぞれの地域の農業のあり方について話し合う国際的な生産者会議。も



大学内のレストラン



大学内のレストランのランチメニュー

もちろん目的は、伝統的な食文化や、小さな生産者を守り、持続可能な社会を築くことにある。

1996年から偶数年にトリノで行われるようになった「サローネ・デル・グスト(味のサロン)」というものがある。伝統的な農産物が大々的にプロモーションされる同協会最大のイベントと同時開催されている。ピエモンテ州と連携して行われ、億単位の補助、多くのスポンサー収入、入場料金、広告、出版物の販売などを通して、数億円を集めて行われる大規模なものだ。ここには、世界中からマスコミ、バイヤー、レストラン関係者も来る。優れた農産加工品の商取引の場にもなっている。この催しを通じて、手作りの食品が知れ渡り購入され、地域の農家に経済的な支援をする仕組みになっている。また観光事業との連携で、文化的な史跡と地域のツーリズムとレストランが結びつくように、周到な案内もつくられているのである。これらの収益が、同協会の雇用や新しい事業への投資として繋がっている。スローフード協会の象徴的なイベントともいえる。

## 食と農の“世界大学”をめざす

「大学では伝統的な農業や食文化の知識を具体的に結びつけて、知識として定着させようとしているんだ。現在、300人が在籍している。大学の

学生は世界各国から、もちろん日本からも来ている。新しい食文化にふれて学ぶこともあるし、違う食文化を学んで違う文脈に置き換えて、自分の国に持ち帰ることもあるだろう。ここはイタリアの大学をめざしているのではなく、世界大学をめざしているんだ。先生も世界各国から来ている。学生は、3か月にわたるヨーロッパ各地と世界の研修旅行を通じて、農業の現実を見ていくことが重要だ。ラボラトリー(実験室)のような大学なんだ。食と農に関するビジョンを創造するための実験的な大学ともいえるだろう」とジャコモさん。

大学の卒業生たちは、生産流通の現場の経営者やマネージャー、またジャーナリストなどとして活動することになるという。すでに卒業生が誕生し、実際、食の現場で活動が始まっている。この壮大な活動を築きあげた、スローフードの理念と戦略は、もっと学ぶべきものがあるだろう。

参考文献：『スローフード・マニフェスト』石田雅芳、金丸弘美共著、木楽舎、2004年2月



## 金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などを手がける。総務省地域力創造アドバイザー。著書に『創造的な食育ワークショップ』(岩波書店)、『給食で育つ賢い子ども』(木楽舎)ほか多数。