

イタリア・アグリツーリズムを大々的に特集です。

「月刊 NOSAI」(全国農業共済協会)2025 年1・2月号「食の農で高める地域の力」 連載42・43号
イタリア・アグリツーリズムの旅 その2 ・3イタリア共和国北西部ピエモンテ州クオーネ県アルド・サルトーレ氏にお会いした。観光の振興に関わっている地元の名士。アルド氏から、これまでのアグリツーリズムの流れと、食と文化と体験と景観を活かした細やかな取組がおこなれてきたことを話していただき、改めて、農村観光の周りで丁寧な活動が行われてきたかを学ぶことができ、大きな収穫の1日となった。



👉 全国農業共済協会 HP

これまでの掲載記事一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024>

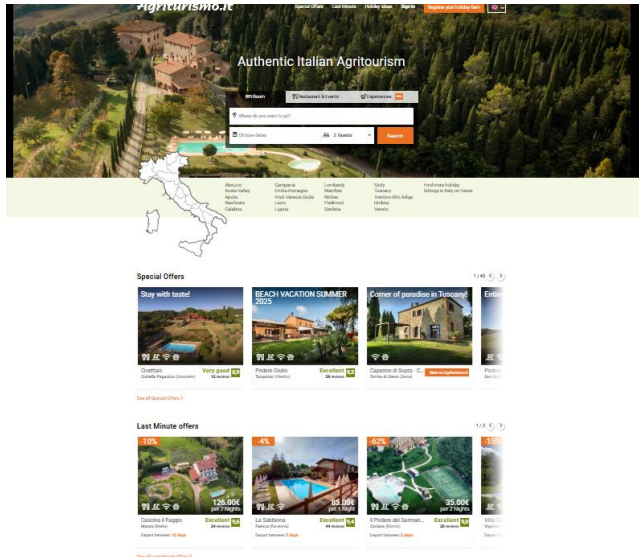


アルド・サルトーレ氏のアグリツーリズム（ピエモンテ州）インターシップ先になっている
[Home | Agriturismo a Santa Vittoria d'Alba \(CN\) | Valdispinso](#)



イタリア アグリツーリズムガイド

イタリアは全土のアグリツーリズムサイトがある。多言語対応 Agriturismo.it - Solo veri Agriturismi

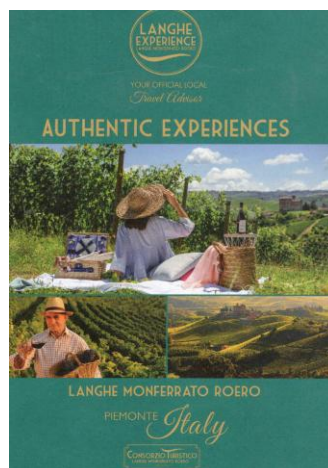


●アグリツーリズムの教科書がある。授業もあり受講し試験に合格しないと認可されない。(左)

[Agriturismo_multifunzionalità.pdf](#)

●体験プログラムが広域連携で作成されている(右)

[Authentic Experiences](#)



TRUFFLE TOUR AT SUNSET

●地域の食の知的財産(GI= Geographical(地理的)Indication(表示)と連動している

[Prodotti DOP e IGP in Emilia Romagna | Emilia Romagna Turismo](#)

Prodotti DOP e IGP in Emilia Romagna

Tutte le eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna

/ HOME / FOOD VALLEY



日本経済新聞社
ハウジングトリビューン
2025年1月号 No.2
新・新領域

Housing Tribune

Real Estate for Tomorrow

●住生活産業総合情報誌「ハウジングトリビューン」「田舎再生の現場から」連載65

2025年1号 1月号 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

イタリアへ北東部のエミリア＝ロマーニャ州フィオレンツォーラにあるアグリーツーリズム・バッティブーエ(Agriturismo Battibue)を訪ねた。丘陵地にある。手入れされた庭園や樹木があり、周辺は田園地帯となっていて、緑も豊か。まるで公園のよう。農園内にレストランもある。泊まった部屋はダブルベッドがありベビーベッド付き。専用バスルームもある。家族で過ごせるよう配慮されている。全部で9室。ゆったりとした部屋が用意してある。<https://battibue.it/>

Housing Tribune 696



➡ バックナンバー

<https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/>

連載66「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」

「17年ぶりにスローフード食科学大学を再訪 コミュニティとして機能、身の丈以上に大きくないがポリシー
まるで食の国連、地域全体のプロモーションの一助に」

イタリア共和国北西部のピエモンテ州ブラ市郊外、ポッレンツォ (Pollenzo) のスローフード食科学大学
(The University of Gastronomic Sciences、略称:UNISG)を訪ねた。 <https://www.unisg.it/>

イタリア在住・岡崎啓子さんの計らい。彼女は同大学 1 期生。大学が20周年ということで、改めて現地を訪ねましょう
となった次第。大学は1830年代の貴族でサボイ家カルロ・アルヴェルト 2 世が建てたネオゴシックの建築物。それを
リノベーションしたもの。国際的な文化交流の拠点として蘇った。大学を含む一帯がユネスコ世界遺産に登録された。



●食の雑誌「味の味」(アイディア) エッセイ「地食がおもしろい」を隔月連載。2024 年 12月号106回
<http://www.ajinoaji.com/> 「五感で味わうイタリア食の旅」 パルミジャーノレッジャーノ



●食の雑誌「味の味」(アイディア)のエッセイ「地食がおもしろい」

隔月偶数月連載107回。2025年2月号。「魅せられたチーズ「ブ ラチュック Braciuk」

2024 年 10 月 6～16 日イタリア食の旅。楽しく素敵なお店に引き合わせていただいた。北西部ピエモンテ州
ブラ市フィレンツォ・ジョリートさんと彼運営のチーズショップ「ジョリート・フェリマッジ」。ジョリートさんと親しいエミリア＝
ロマーニャ州在住の岡崎啓子さんのおかげから。このお店で知ったのが、チーズを赤ワインの葡萄パルペーラノの絞り
滓で漬けたブラ・チュック。すっかり魅了されてしまった。「味の味」は、ホームページ掲載の有名飲食店に置いて
あります。 <http://www.ajinoaji.com/> どこかのお店に行かれたら、ぜひ手にとってください。



HP 掲載のお店にあります) <http://www.ajinoaji.com/> <https://x.gd/75Zny> (バックナンバー)

👉 (「味の味」

●毎月、地域づくりの各地の活動を紹介しています。2024年12月号は、イタリアからのレポートです。
「エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議」より配信。<https://enekei.jp/>

【連載】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から⑯

～観光と都市との交流に大きく繋がるアグリツーリズム～ イタリアへ農村観光と食の連携を学ぶ
メルマガの2023年5・6月号での寄稿「岡崎啓子氏に聞く（イタリア・エミリア＝ロマーニャ州在住）
アグリツーリズムと再生エネルギー～イタリアからの現地レポート」①②～





岡崎さんが紹介されたアグリツーリズムの現地を訪ねようと2024年10月6日から16日までイタリアへでかけた。
岡崎さん家族が住んでいる北東部のエミリア＝ロマーニャ州と、そのお隣で、岡崎さんが卒業したスローフード食科学
大学がある北西部ピエモンテ州を訪ねた。


続きは<<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol241-5.html>>コチラからお読みください



イル・コルニオロ
生業（ワイン+養蜂）
レストラン・宿泊・乗馬体験

～周辺の環境～




ボスコ・ジェローロの近くを流れるトレヴィア川。下流でポー川に合流する。



コルニオラ
生業（食肉用牛の飼育と販売）
レストラン


直売店兼レストランは近代的な内装で
一見アグリツーリズムに見えないかもしれ
ないが、畜産農家の優良ビジネス
モデルとしても高い評価を得ている。



ポッカパーネ
生業（有機ワイン+野菜）
レストラン






雑誌特集 ●<対談> 住総合雑誌「ハウジングトリビューン」2024年17号 9月13日発売号

イタリアのアグリツーリズムに学ぶ 都市と農村の交流人口拡大、地域経済活性化策
食環境ジャーナリスト 金丸 弘美 氏×食・農文化コミュニケーション 岡崎 啓子 氏

<https://store.sohjusha.co.jp/product/ht689/>

●住総合雑誌「ハウジングトリビューン」2024年19号 10月11日発売号

インタビュー特集「地域活性化の成功事例に学ぶ」金丸弘美 <https://store.sohjusha.co.jp/product/ht691/>

●自治体向けの雑誌【実践自治 Beacon Authority】100号記念特集「これからの自治体と地方創生」

<https://www.imagine-j.co.jp/beacon.html>



イタリア、フランスのアグリツーリズムとガストロノミーを紹介した本。

●『地域ブランドを引き出す力 トータルマネジメントが田舎を変える！』

金丸弘美著 合同出版



<https://x.gd/8oISg>

●『里山産業論 食の戦略が6次産業を超える』金丸弘美著 角川新書



<https://x.gd/oT8n1>

●『田舎の力が未来をつくる! ヒト・カネ・コトが持続するローカルからの変革』

金丸弘美著 合同出版



<https://x.gd/SiwuW>