

「ヨーロッパ食事情～農都共生の視点から」

林 美 香 子

「農都共生（農村と都市の共生）の大切さ」

「農都共生」と聞いて、意味がおわかりだろうか。農村と都市の共生を短縮した言葉で、地域づくりの分野で使われるようになった。地域活性化のためには、農村と都市をトータルに捉える農都共生が大切と考えている。都会の人が、農家民宿・農家レストラン・農業体験などで、グリーンツーリズム（農村地帯で過ごす休暇）を楽しむ一方、農家が都会で直売所を運営するなどの活動を通して、交流や連携を重ね、農村と都市の相互理解を深めていくことが、農都共生の推進につながる。

こうした農都共生活動による「情報の循環」「人材の循環」「経済の循環」が、農村・都市の双方の地域づくりに力を発揮し、地域の持続可能性、そして幸せな社会につながっていくと信じている。日本の農政は長い間、農業政策中心だったが、ヨーロッパの農村政策の成功を見るにつけ、農村の多面的機能を活用した農村政策の重要性を感じている。農村政策の一環として、グリーンツーリズムや直売所などのアグリビジネスにも力を入れる必要があるだろう。

この夏、視察で訪れたフランス、イタリアなどのヨーロッパの食の現場を、農都共生の視点から、レポートしよう。

「マルシェの賑わい」

パリの中心部、凱旋門の近くにもマルシェが立つほど、マルシェ好きのフランス人。野菜、果物、肉、魚、チーズ、パンなど、さまざまな食品が並び、フランス人の毎日の食生活に欠かせない存在だ。朝から昼過ぎまでのマルシェが多いが、日中買い物に行けない若い世代に向け、駅前での夕市の試みも始まっている。フランス政府も、地産地消を進める「ショートサプライルート」を振興すべき流通として位置付けている。

ヨーロッパ最大の公設市場、イタリアのトリノ公設市場は多くの客で、活気と熱気にあふれていた。青空市の店と、1916年に作られた大きな鉄製の建物内の店が並ぶ。トリノ市が設けた「地元の農家」コーナーには、地物の珍しい野菜やチーズがいろいろ。最近では、小学生の社会見学も増え、トリノを中心にした地産地消を示す大きな地図が飾られている。「地元の農家」代表のジョバンニさんは、「鉄の貴重な時代にこの建物を作ったトリノ市は偉い。地元の子供たちが訪ねてくれるのは、とてもうれしいね」と、陽気に語っていた。イタリアでも、流通短縮、フードマイレージゼロなどの視点から、新設のファーマーズマーケットが増加しているようだ。

買い物をしながら農家と客が情報交換をし、

はやし みかこ：慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授
北海道大学大学院農学研究院客員教授

子供たちが学ぶ・・・マルシェは、農都共生の格好の交流の場になっていると感じた。

「最近のスーパーマーケット」

2007年1月、トリノ市に1号店がオープンした新しいタイプのスーパーマーケット「イタリー」。「高品質食品を、持続可能な価格で」を目的に、歴史的リキュール工場跡地にできた「買って、食べて、学べる」、食の複合スペースだ。スローフード協会（小規模高品質食品の生産者と生産物を守り、食育などの運動を進める団体）がコンサルタントとして参加している。イタリアらしいおしゃれなデザインの店内には、野菜、食肉、チーズ、ワイン、お菓子などの売り場が並び、随所にイートイン席があり、楽しい雰囲気があふれている。また図書コーナーを始め、さまざまな所に食品の説明パネルがあり、「学べる」に力を入れているのが分かる。食に関心の高いイタリア人の心をつかみ、現在イタリア全土に10店舗と広がっている。（代官山など東京にも出店しているが、トリノ本店とはかなり印象が違う。）

こうした先進的なスーパーもある一方、低価格や簡便さを前面に出したハイパーマーケットも支持されている。オランダ・アムステルダムやトリノで視察した店は、カット野菜売り場の大きさにびっくりした。レタスの細切りやサイコロ切り、大ぶりのものなど、カットの仕方もさまざまで、生マッシュルームの薄切りパックなどもある。また冷凍食品や惣菜コーナーも充実している。

マルシェなどでじっくりと吟味して買い物をする人もいれば、簡単便利な食材を選ぶ人も・・・日本だけではなく、収入の格差や時間的余裕の格差が、食品の買い方に現れ、消費者の二極化が進んでいるのだろう。

「食育と消費者教育」

イタリアの生活協同組合が実施している消費者プログラムが素晴らしい。イタリア生協連では、1980年からこどものための消費者教育を開始。教材や指導員を整備し、学校向け事業として確立し、1999年からは、教育省との間に連携協定も締結。今回訪ねたノヴァコープでは、店舗の中に消費者教育用の部屋があり、幼稚園児から高校生向けに、年間1200ものプログラムを実施している。簡単な調理をする食育講座、水と環境負荷を学ぶ講座、公正な労働による食品を学ぶ講座など、多岐にわたる。楽しみながらの消費者教育を算数や社会の授業として実施していると聞き、驚いた。日本の教育環境との違いも大きい。

また、イタリアでは、教育農場とよばれる活動も盛んだ。アグリツーリズム（イタリア語で農村観光）として農家レストランや農家民宿をしながら、さまざまな農業体験を実施し、学校単位、家族単位で受け入れている。フィレンツェ近くにある農家「パウジャーノ」には、自給自足的暮らしにあこがれ、都会暮らしの家族などが、数多く訪れている。

「地方の町が元気」

イタリアの農村地帯を回ったが、とても美しく、そして元気な印象だった。伝統的な食文化や、ワインやオリーブの美しい風景をいかしたアグリツーリズムを中心にした地域づくりが行われている。アグリツーリズム法や、景観法であるガラツツ法の効果も大きいと聞いた。シャッター通りが続く日本の疲弊した地方都市とは雲泥の差である。

スローフード協会の本部があるプラは、人口3万人のごく普通の地方都市。中心部は、徒歩で回れるコンパクトな規模で、住民の多くが何世代にもわたって住んでいる。1997年

から、町とスローフード協会が共同で、隔年9月にチーズの祭典を開催し、世界中からグルメが訪れる「チーズの都」になった。スローフード協会本部のレストランは、満員の盛況ぶりだった。また、ブラにあるバローロのワイナリーは、ワイン製造と同時にプチホテルを経営。モダンで上質なインテリアで、都会人をひきつけている。

隣村のポレンツォには、スローフード協会の提案による「食科学大学」があり、世界中から学生や研究者が集まっている。ガストロノミーを学問として多角的に研究する大学の他、最高レベルの郷土料理レストランやホテル、イタリアワインの文化を守り伝えるための「ワインバンク」など、充実した内容だ。

トリノ近郊のカルマニョーラ町では、町の特産品であるペペローネ（パプリカ）祭りを見ることができた。8月末から10日間開催される収穫祭で、今年は64回目。伝統的な栽培法によるペペローネは、色鮮やかで一つが1kgもあるが、客はどっさりと買っていく。2万人ほどの町に、期間中25万人も訪れ、夜遅くまで賑わいが続く。食を楽しむイタリアならではの祭りだ。

ワイン産地キャンティ地方にある「ダリ

オ・チエッキーニ肉店」は、名物店主ダリオさんが経営する肉屋とレストラン。銘柄牛「キアナ牛」の郷土料理が有名で、世界中から彼の肉を食べにくる客で超満員の人気である。

都会人の楽しみとして、豊かな食のある農村を訪れることが暮らしの中に根づき、それらの行動が、消費者の農業理解にもつながっているようだ。

「おわりに」

マルシェで農家との会話を楽しみながら買い物をする都会の人たち。バカンスや週末に農村を訪れ、美しい田園風景の中で、地元ワインと郷土料理を楽しみ、ゆったりとした時間を過ごしている光景を、ヨーロッパ各地で見かけた。暮しの一部として農都共生生活を楽しんでいるようだ。また各地で訪れた農家レストランは、昔からの建物を上手に利用した心地良い空間と確かな味で、人気が高いのも頷ける。

時間をかけて高齢社会になったヨーロッパならではの、食を中心に毎日の暮らしを楽しむ、時間消費型のライフスタイルの奥の深さもあるのだろう。日本が参考にすべき点もおおいにあると感じた。