

世界農業遺産国際スタディ・プログラム
イタリア研修レポート (2023 年 9 月 12 日)

(1) はじめに

○9 月 12 日の研修内容

午前：ローマにある国際連合食糧農業機関（以下「FAO」と称する）本部を訪問

午後：ウンブリア州ペルージャ近くにあるコスタンツァさんの家でファームステイを体験

以下、FAO 訪問やファームステイを通して学んだことやそれをもとに考えたことについて報告する。

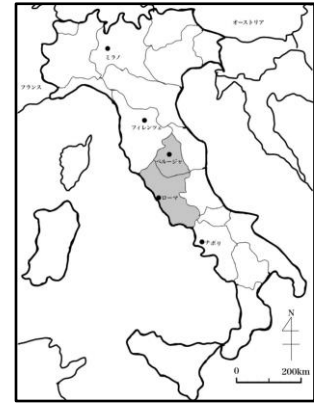


図 1. 訪問地

(2) FAO

FAO では、まず現地の職員の方による説明を受けながら施設を見学した。その後、学生たちによる能登 GIAHS についてのプレゼンを FAO 職員の方々に向けて行い、意見交換を実施した。

○FAO の概要

FAO は、国連システムの 1 つである。世界中の人々の栄養水準や生活水準の向上、食料及び農産物の生産及び流通の改善、飢餓や貧困の削減といった目標を掲げ、食料の安全保障、農業、農村開発などに関して活動を行う機関である。現在、194 か国が FAO に加盟しており、130 か国以上の国々において政策やプランニングのアドバイスなどの活動を行っている。

○FAO で働く環境について

FAO 内に入るにあたっては厳重なセキュリティ対策がなされており、敷地内にはビルが A 棟～F 棟までであるという巨大な施設である。非常に大きな施設内には、大小さまざまなサイズの会議室、ビュッフェ、開放的な屋上、礼拝室などがあり、様々な工夫が施されている(図 2、図 3)。例えば、礼拝室ではメッカの方角が示されていたり、絨毯が敷かれていたり礼拝しやすい環境が整えられていたことが印象的である。また、世界各国の国の名前が付いた部屋がいくつかあり、その国の文化などが色濃く表れていた(図 4)。



図 2. 大規模な会議室



図 3. 開放的な屋上からの景色



図 4. China room

現在、FAO では6言語が公用語として使われている(英語、フランス語、スペイン語、アラビア語、ロシア語、中国語)。公用語に関して、安全保障理事会の常任理事国である国々の言語に加えて、スペイン語やアラビア語など多くの国で公用語となっていて世界の中でも話者が多い言語が採用されていると考えられる。また、会議室には各言語の専用通訳ルームがあり、意思疎通が行いやすい環境が整えられていた。

上記に述べたように、FAO 施設内では様々な場所で宗教や言語などに工夫が見られる。これらの環境は世界中の人々が働いていることが意識されており、多くの人々にとって快適で働きやすい職場であるといえる。特に日本は全体的に宗教色が薄いので宗教的な配慮はあまり見られないが、今後グローバル化が進むにあたってそういった観点でも各所の環境を見直すことは重要になるのではないかと感じた。

○FAO でのプレゼン

施設見学の後には、学生によるプレゼンと意見交換が行われた。学生は①食、②環境・自然という2グループに分かれ、能登にある GIAHS についての説明に加え、それぞれの観点から GIAHS の発展のための新たな提案についてのプレゼンを行った(図5)。



図5.プレゼンの様子

①食グループ

食グループでは、特に「能登の獣害とジビエの活用」という問題について FAO の職員と意見交換が行われた。能登で近年増加している獣害の状況や、獣害対策としてのジビエの普及についての提案といった発表を聞いた FAO の職員からいくつかのコメントをいただいた。FAO の職員からのコメントの中で「害獣を捕獲する狩猟者不足の解決のために観光客に狩猟体験を行ってもらうのはどうか」という意見が印象に残っている。日本では狩猟はマイナーであるが、他国では「ハンティング・ロッジ」と呼ばれる狩猟客を対象としたロッジがある地域もあるという。日本では知ることのできなかつた新たな意見をいただくことができ非常に参考になったと感じる。

②環境・自然グループ

環境・自然グループでは、能登の里山里海を活かしたグリーンツーリズムとその経済効果を資金として技術革新を進めるといった提案が行われた。グリーンツーリズムと AI 農業を融合したシステムは FAO の職員の方から好評をいただくことができた。また、プレゼンの内容だけでなく、プレゼンの発表の仕方についてもコメントをいただいた。分かりやすい発表をするためのスライドの簡潔な表し方など、今後の発表会にも役立つような意見をいただくことが出来て参考になった。

(3) ファームステイ

午後は、ローマのテルミニ駅からオルテ駅に移動し、オルテ駅から車で1時間ほどの場所にあるコスタンツァさん一家が住む家に向かった。

○地域の特徴

この地域は山が多いため家に向かう道中も坂やガタガタとした道が多いことが印象的である。このような丘陵地のおかげで水はけが良いということもオリーブ栽培が盛んになった要因の一つであると考えられる。

○移住生活について (図6、図7、図8)

コスタンツァさんは以前、パリで映画関係の仕事をしていたが3年前に家族で移住、オリーブ農園と家を購入して現在は家族でオリーブ農園を営んでいる。購入した家は当初あまり綺麗な物件ではなかったというが、自分たちの手でリフォームをして現在のような建物になった。また、歴史的な街並みが多いウンブリア州では、建物の制限も多くコスタンツァさんの家もまた歴史的な地域に指定されているため、そういった観点に注意しながらのリフォームが行われたという。そのままの形で古くからの伝統、歴史を残していくだけでなく、リフォームというように現代の生活様式に合った快適さを取り入れながら伝統の本質を残し、守っていくことは非常に重要な姿勢だと感じた。

オリーブ畑は4月から10月までが栽培サイクルとなっていてその期間はオリーブ農園の仕事をしているが、その他の期間は他の植物の世話や違うことをしているとのことである。オリーブ農園以外にも庭では様々な野菜や花を育てている(トマト、ズッキーニ、カブ、アスパラガスなど)。これらは自分たちで食べるだけでなく、ご近所の方々とそれぞれの家で採れた作物と交換することもあるという。これは、日本でもよく見られる「おすそ分け」の文化と同じようなものだと感じた。



図6. 歴史を感じる家



図7. オリーブ畑



図8. ガーデニング畑

○イタリアの食文化

夜には、ご家族が用意してくれたディナーを皆でいただいた。様々な家庭料理が並び、レストランなどでの食事とはひと味違った料理が印象的である。例えば、Panzanella (パンツァネッラ) と呼ばれるイタリア料理は、トスカーナ州(今回宿泊したウンブリア州の隣の州)の郷土料理であり、イタリア中部でよく食されているという。また、たくさんのイチジクが出てきたのだが、これはすべてコスタンツァさんの家で採れたものであった。この地域ではよくイチジクを育てている家を見かけたが、イチジクは乾燥に強い植物であるため、オリーブと同じくこの地域の気候によく合うことから多くの家で木を植えているのではないだろうかと考えた。また、イタリアでは、談笑しながら時間をかけてゆっくりと食事をいただくという文化があるようで、この日も皆でゆっくりと食事の時間を過ごした。

○ファームステイのまとめ

夕食後には中庭のベランダのようなところから星空を眺めたのだが、ローマとは違い、夜になると明かりが少なくなり綺麗な星を見ることが出来た。このような田舎らしさは観光都市などではあまり体験できないであろう側面だと感じた。近年、「スローフード」や「スローライフ（スローフードからの派生語）」という言葉が日本でも聞かれるが、このスローフードという言葉はイタリアが発祥であり『地域の伝統と美味しい食、その文化をゆっくりと楽しむスローな生活のスタイルを守っていくこと』ことから始まった(注1)。今回のファームステイでは、まさに本場の「スローフード」や「スローライフ」という生活スタイルを体験することが出来たように感じる。

引用

注1：[スローフードとは | 日本スローフード協会 \(slowfood-nippon.jp\)](http://slowfood-nippon.jp)