

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)FAO の歴史や役割・活動紹介を受けた。
- (2)FAO 内の GIAHS 事務局の担当者に向けて英語でプレゼン、意見交換をした。
- (3)ローマから移動し、ファームステイ先でイタリア家庭料理を実食体験した。

FAO での活動について

FAO とは、Food and Agriculture Organization of the United Nations の略である。日本語では、国連食糧農業機関という。



Fig.1 FAO の外観

FAO は、国連の機関であり、食料の安全保障と栄養、作物や家畜、漁業と水産養殖を含む農業、農村開発を進めている。

本部は、ローマにあり、地域事務所として、アジア・太平洋地域事務所 - タイ (バンコク)、欧州・中央アジア地域事務所 - ハンガリー (ブダペスト)、ラテンアメリカ・カリブ海地、事務所 - チリ (サンチアゴ)、近東地域事務所 - エジプト (カイロ)、アフリカ地域事務所 - ガーナ (アクラ) の 5 か所がある。また、駐日連絡事務所は日本の横浜にある。

1943 年に米国バージニア州|ホットスプリングに、米国ルーズベルト大統領の招請により食糧農業会議が開催され、44 の連合政府が参加し、第二次大戦終結後には、すべての人々を食糧の欠乏から解放しようという彼らが宣言した目標をどのように達成するかについて討議することとした。

毎年 10 月 16 日は「世界食糧デー」として世界の各地で記念行事が行われるが、これは 1945 年のその日に FAO の創設が決まったことを記念するもので、食糧と農業のテーマを推進している。

現在、194 の加盟国が貧困と飢餓をなくし、その天然資源を持続可能な方法で利用できるように支援している。

FAO は、2030 アジェンダの持続可能な開発目標と足並みをそろえ、以下の 5 つの目標を中心に事業を進めている。

- ①飢餓と食料不足、栄養不良をなくすこと
- ②農業、林業、漁業をより生産的かつ持続可能にすること
- ③農村の貧困を削減すること
- ④包摂的かつ効率的な農業食料システムを可能にすること
- ⑤脅威や危機に対する生活の対応性を増強すること

現在、130カ国以上の国々において政策やプランニングに関するアドバイスを提供し、情報の収集と普及を進め、食料と農業について審議し、特別計画のもとに加盟国が緊急食料危機に対応できるように支援し、必要に応じて、救援物資を提供する機会が多い。

また、飢餓のない世界に対するコンセンサスを形成できるように他の関連機関(ユニセフなど)とのパートナーシップを進めている。

本部に到着したら、施設内に入る際に、荷物チェックや身体検査を受け、パスポートで名前を確認された。その後、名札を配られ、中に入ることができた。

周りを見渡しても、職員の人ですら、建物内に入るために同じような手続きをしていた。国連の建物の中に入るのは非常に厳重に警備されていることに驚いた。

職員の服装は自由であるが、男性はスーツが多く、女性はオフィスカジュアルが多かった。働き方は、リモートワークとオフィスワークの両立ができるとのこと。

広大な面積や建物はA~F棟まであり部屋の数もたくさんあった。



Fig.2 FAOのビル内の地図

カンファレンスルームは、加盟国がお金を出してデザインしており、大きさや国の特色が出ており、華やかなものとなっていた。

なお、理由は不明だが、日本は参加していないとのことである。



Fig.3 FAO のカンファレンスルーム

また、国際色豊かな職員の構成であるため、瞑想やお祈りをするような部屋も設けられており、職員の宗教などにも適切に配慮されていると感じた。



Fig.4 FAO 内にあるパキスタンの部屋

(内部はイスラム教では必須のメッカの方向を示す看板もついており、お祈りに必要なじゅうたんも敷かれていた)

意見交換では、主に3人の職員、遠藤氏、H. Yin 氏、C. M. Puzzo 氏が参加し、食グループと環境・自然グループの2グループに分かれて、能登の紹介や地域活性化などのプレゼンテーションを行った。

食グループは、なぜ、いのししの数が増えていっているのか、観光で狩猟はされていないのかなどの質問を受けていた。中国では狩猟体験が狩猟免許なしでできるとのことで、国の特色の違いを体感できた。

環境・自然グループは、グリーン・ブルーツーリズムから得た収益でAI農業を取り入れることで機械化を進めるという着眼点は面白いとのコメントをいただいた。また、この提案は実際の農家さんたちにしたことはあるのか。草むしりの機械はどんなところで実際に使われているのかなどの質問があり、成果発表会の際に能登の農家さんたちを招待してプレ

ゼンするつもりであることや草むしり機は実際にリンゴ農家で使用されていると回答した。

プレゼンテーション後には、名刺交換し、研究と成果発表会の両立は大変だろうけど頑張
ってねとの激励を受け、期待の大きさを感じた。

食事は、FAO 内の食堂に連れて行ってもらい、バイキング形式でイタリア料理を堪能し
た。職員の健康にも気を付け、野菜やお肉、乳製品等バランスよく並べられていた。



Fig.5 FAO での食事

ファームステイ

ローマから Orte 駅へ電車で移動し、ファームステイ先の Costanza 一家のお宅へお邪魔
した。

道中、道がガタガタしており、車酔いをしてしまい、自由時間に探索等できなかったこと
は少し残念であった。

車酔いが治まったころに夕食の時間となり、全員で集まってイタリアの家庭料理をいた
だいた。パイやパンが主食であり、自家製とのこと驚いた。また、いちじくやトマト、ズ
ッキーニなどの自家栽培をしており、甘くて香りがよく、おいしくいただけた。日本ではな
ぜ買いに行くとフルーツは高いかと質問されたが、自家庭園がある家が少ないことやくだ
ものはブランド化されているからではないかと会話し、驚かれた。白ワインも自家製で作っ
ていたものをいただくことができ、濃厚な香りと味が上品で食事とよく合った。

イタリアでは、親戚や家族、友達等集まりがあるときは、ゆったりとした夕食を楽しんで
もらうおもてなしの習慣があり、2時間ほどリラックスしながら、おいしい食事や笑いが絶
えない楽しいお食事会になるように設定するとのことである。まさにそのホスピタリティ
を体験し、まるで家族と話をするかのようにもてなしてもらい、歓談しながらの楽しく心地
の良い時間を過ごさせていただいた。

日本の観光地では、食事を出してくれる人と一緒に食べる習慣がないことに気づき、新鮮
であった。このように、地域特有の料理の説明をしながら楽しく食事をするのも観光業の
発展に役に立つのではないかと考えた。



Fig.6 ファームステイでの夕食会

(左上から、自家製のジャムとパン、夏野菜、ラズベリーパイ、イチジク、夕食会での食事風景)