

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 14 日～15 日）

(1) はじめに

○9 月 14 日午後の研修内容

トレヴィの街を散策、オリーブオイル工場の見学

○9 月 15 日の研修内容

午前：ペルージャの街を散策

午後：スポレートの街を散策

14 日午後と 15 日は上記に述べた 3 地域の散策を通して、オリーブに関連した場所を巡った。以下、地域に関する観点とオリーブに関する観点に分けて、学んだことやそれをもとに考えたことを報告する。

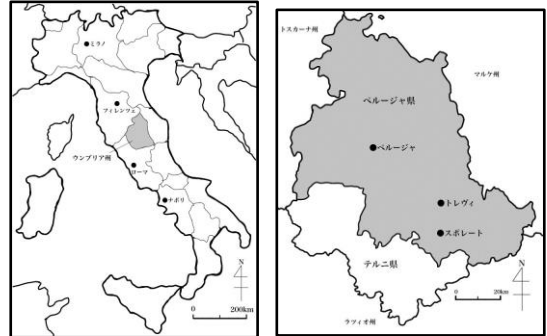


図 1. 訪問地

(2) 地域について

今回訪れた 3 地域はウンブリア州ペルージャ県にある自治体(コムーネ)である(イタリアの基本的な行政区分は、州-県-コムーネという区分で分かれている)。これらの地域はなだらかな丘陵地が多く複雑に曲がりくねった道、中世の雰囲気が残る街並みが印象的である。建物の高い城壁や丘上に形成された市街地といった街並みから古代より多くの都市が防衛を意識していたことがよくわかる。

○トレヴィ(図 2)

丘の上に築かれた村は 30 万本を超えるオリーブの木がトレヴィの特徴的な景観であり、「イタリアで最も美しい村」の 1 つである。また、トレヴィを含め、アッシジからスポレートに連なる長いオリーブ畑が GIAHS に認定されているが、GIAHS 認定のための申請を出したのはこのトレヴィという地域であるという。それを聞いて、このトレヴィという地域は、オリーブがまちのアイデンティティであると強く認識しているのではないかと感じた。地域を特徴付けるアイデンティティの存在は、地域の人々に愛着や誇りを持たせ、それらは街の持続可能性につながるため非常に重要だと考える。

○ペルージャ

この日訪れた 3 地域の中でも特に栄えた街であり、ウンブリア州のなかでも中心的な街である。旧市街を横切る有名な散歩道(図 3)は、中世には水道橋であったという。また、中には 3000 年前からあるという建物もあるということで驚いた。ペルージャは、ジャズのフェスティバル、トリュフ、チョコレートなど有名な特産品も多い。なお、トリュフはフランスでも有名であるが、イタリアとフランスのトリュフの違いとして収穫方法の違い

があるそうだ。フランスではブタを使ってトリュフを探すことが多いのに対して、イタリアでは犬を使って探すことが多いという(ブタは見つけ次第トリュフを食べてしまうため犬の方が適している)。

○スポレート

スポレートは山が連なり、特に多くの坂道があったことが印象深い。案内してくれたサベリオさんは終始坂道を苦にせず歩いていくので、この地域に住む人々は日頃からこのような坂を歩いていて足腰が鍛えられているのだろうと感じた。坂道を歩いていると、非常に大きな橋が見える(図4)。これは塔の橋(Ponte delle torri)と呼ばれるもので、高さ80m、長さ230mと巨大な建造物である。かつては用水路としても使われていたという。現在は立ち入りが出来ないようにになっている。



図2.トレヴィの街並み(模型)



図3.ペルージャの散歩道



図4.溪谷の橋

(3) オリーブについて

上記に述べた地域の散策の中で、オリーブに関する様々な場所を巡った。

○オリーブの木

今回訪れたオリーブ畑には、濃い緑が特徴でポリフェノールを豊富に含むモライオーロ(Moraiolo)という種類のオリーブの木が多く植えられていた。数多くの木が植えられている中でひと際目立つ大きなオリーブの木が立っていた(図5)。この木は、幹が数本に分かれていて年輪などもないので正確には分からないが、古くから存在している木で樹齢は1000年を超えるという。1000年を超えてもいまだにオリーブの実をつけるというので、非常に驚いた。また、数多くあるオリーブの木の根元をよく見てみると、たくさんの野生の草が生えていたのだがこれは野生のアスパラガスであるという。案内人のサベリオさんが摘んで食べていたので、日本でいう山菜のような感覚なのだろうかと感じた。



図5.大きなオリーブの木

○傾斜地のオリーブ畑のシステム

段々畑になっているこの地域のオリーブ畑は①Dry stone terraces、②Earth terraces、③Dry stone lunette という3つのシステムが利用されている(図6)。

- ①Dry stone terraces：斜面に石垣を積み上げて階段状に造られる。
- ②Earth terraces：その土地の地形にできるだけ沿うように造られる。
- ③Dry stone lunette：オリーブの木を直径1メートルほどの岩に60センチの穴を掘って植える。石垣を半月(月=lunette)のように沿って積み上げる。

それぞれの地形に合ったシステムが採用され、段々畑が形成されている。特徴的な景観であるこの段々畑は洪水リスクや浸食の軽減などの機能も持っている。こうした伝統的なシステムが世界農業遺産になった要因だと考えられる。古くからその土地の地形の適性を考え工夫をして農業を行い、それが今でも受け継がれていることが分かり、今後もこのような伝統を守り受け継いでいくことが重要だと考えた。また、今回訪れたオリーブ畑では、③Dry stone lunette を実際に見ることが出来た(図7)。



図6. 段々畑の模型



図7. Dry stone lunette

左上段：Dry stone terrace、左下段：Dry stone lunette、
右：Earth terraces

○オリーブオイルづくり

オリーブオイルは基本的に計量→貯蔵→洗浄→破碎→混錬→抽出→分離という工程で作られる。今回私たちは博物館や工場の見学を通して、①古代と②現代のオリーブオイルづくりについてそれぞれ学んだ。

①古代

トレヴィの博物館や古代にオリーブオイルづくりが行われていた家の見学では、かつてのオリーブオイルづくりについて学んだ。古代からこの地域ではオリーブがつくられていたが現代と違って機械などの技術は進んでいなかったため、人や動物の力で作業が行われていた。例えば、石臼を使ってオリーブの実をつぶす作業では、ロバが使われていたという(図8)。また、水と油を分ける工程は人間の力で行われていた。当時の作業の様子の模型を見るだけでもこれらの作業は非常に重労働であったことがよくわかる。

②現代

現在のオリーブオイル工場にも伺い、オリーブオイルの機械を見学した(図9)。現在は上記の作り方の工程がすべて機械化されている。実をつぶす過程では実の状態に合わせて破碎方法も異なる。若い実はきざむように破碎するのに対して、熟した実はハンマーでつぶすように破碎する。若い実は硬くつぶすのに時間がかかるためこのように異なる手法で破碎することで効率化しているのではないかと考えられる。また、昔のオリーブオイルづ

くりと大きく違う点として、分離の方法があげられる。現代では、高速回転機による遠心分離で水と油を分ける手法が主流である。このように、機械化が進む現代では効率化が図られているため、昔と比較して庶民でも手に入りやすい食料になったのではないかと考えられる。



図8.昔のオリーブオイルづくりの様子(模型)



図9.現代のオリーブオイルをつくる機械

○エクストラバージンオイル

一概にオリーブオイルといっても様々なものがある。今回訪れた工場では、良質なエクストラバージンオイルが作られていた。エクストラバージンオイルとは、オリーブの実を絞っただけの良質なオイルである。精製されたオリーブオイルと混ぜて作られたオリーブオイルとは違い、香りや味が非常に強いのが特徴的である。今回訪れた工場ですべて試食したオリーブオイルも、トマトの葉のような強い香りと苦みが印象的であった。