金沢大学人間社会学域国際学類１年
宮森　美里

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）

０．はじめに

９月１４日の午後はトレビにあるオリーブについてのミュージアムを見学、オリーブオイルの工場の見学をし１５日はペルージャやスポレートのオリーブの視察や古代のオリーブオイルの歴史についての学習を行った。そこで本稿ではこれらの活動を通して学んだことについて述べる。

１．トレビにあるオリーブのミュージアムでの学習を通して

トレビにあるオリーブのミュージアムでは主に古代のオリーブ栽培について学んだ。まずオリーブベルトの模型がありこの模型は何十年もオリーブベルトの配置が変わっていないことを示す。（写真１）これは昔からオリーブを守ろうとしてきた人々の努力の結果であると感じた。また昔に使われていた溝を作る機械も展示されていた。（写真２）この溝にオリーブの苗を植えて育てていくのだと知った。これがオリーブ畑にみられる規則的な配置につながるのだと考察した。この規則正しい配置はオリーブの木を数えやすくするというメリットを持っている。また昔に木を削るために使われていた道具も展示されていた。（写真３）これはオリーブの木のなかでも菌により腐ってしまった部分を削るために使われた道具である。昔は誰でも削ることができたのだが現在では削ることによりその反応でさらに菌が広がるということが分かり高度な技術を習得した一部の人にしか削る権利が与えられていないそうだ。またオリーブオイルを使用して明かりをともしていたキャンドルの展示もあった。（写真４）このことから昔はオリーブオイルは食べるだけでなく明かりをともすための燃料として使われていたということも分かる。また昔のオリーブオイルを作る風景の模型も見ることができた。（写真５）中世は一年で０度以下の日が１００日以上、１００年前は５０日以上あった。しかし部屋のなかをあたためるには暖炉を使うしかなく暖炉の近くで作業をすると煤が体に入り体に悪かったそうだ。現在では機械を使い健康を気にかけずより短時間でつくることができるが昔は多くの苦労をかけて作っていたということが印象的だった。

写真１

写真２

金沢大学人間社会学域国際学類１年
宮森　美里

写真３

写真４

写真５

２．オリーブオイルの工場での学習を通して

オリーブオイルの工場では実際に現在使用されているオリーブオイルをつくるための機械を見学することができた。（写真６）この大きな機械にはオリーブを洗う部分、乾燥する部分、潰すまたは刻む部分、混ぜる部分、遠心させる部分に分けられている。潰す部分は熟しているオリーブに対して、刻む部分はあまり熟していない若いオリーブに対して使われる。また温度調節の機能もありオリーブの種類や熟し具合によって調節を行うことができるほか、１３５度で加熱して消毒をするというような機械だからこそできることもある。作る工程は昔と変わらないが機械を使用することでより短時間で多くの量をつくることができ体への負担も少ない。これは伝統あるオリーブオイルを後世にも伝えていくためのよい方法だと思う。また温度調節もできよりおいしいオリーブオイルをつくることができる。機械をうまく活用することで伝統を守りつつ現代に合うように変化させるということができるようになると思った。

写真６

３．スポレートでの古代のオリーブ栽培についての学習を通して

スポレートはアッシジから続く４０キロメートルにもわたるオリーブベルトが終わる地域である。ここでは古代のオリーブの栽培についての多くの資料が残る家に伺い学習を行

った。オリーブオイルをつくっていた家の模型があり当時のようすをより的確に理解することができた。（写真７）当時は現在でいう機械の代わりにロバを使いオリーブをつぶす機械を回していた。オリーブオイルをつくるうえでオリーブの鮮度がいのちであるため２４時間回す必要があった。また家でつくっていたために家は常にオリーブオイルのにおいがしていた。オリーブオイルをつくるなかで出てきたカスやごみは肥溜めにしてランプに使っていた。（写真８）科学技術がまだ発展していないなかでも工夫し無駄をなくそうとしていた人々の努力を感じることができた。

写真７

写真８

またスポレートでは月の形に岩を積み重ねるルネッタとよばれる手法を見ることもできた。（写真９）こうすることで斜面でもオリーブの栽培が可能になる。しかし通常ではオリーブの木１本から約４キログラムのオリーブがとれるところ、このように地面がうすく岩だらけの地域では約１キログラムしかとれない。けれども岩のあるところでも岩を割って根をはやして生きていけるというのはオリーブの１つの特徴でもある。

写真９

４．これらの活動を通して

１４日の午後と１５日はオリーブ畑やオリーブオイルの歴史について多く学ぶことができた。印象的だったのは現代では機械を使うようになったにしても昔の方法の多くが現代にも受け継がれていることだ。オリーブベルトの配置は昔から変化していないしオリーブオイルの作る過程も大きくは変化していない。これはその方法がその地域に適していたことを示すと考えた。また機械を取り入れることで効率よく作業を行うことができる。つまりイタリアのオリーブ畑やオリーブオイルの工場では伝統を受け継ぎその地域に合った方法を取り入れつつ機械化を行うことで良質なものを効率よく生産しているのだ。この考え方

金沢大学人間社会学域国際学類 1 年
宮森　美里

は人手不足という大きな課題を抱えている能登でも活かすことができるのではないかと考えた。