

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）

私たちが訪れたのはウンブリア州です。イタリア中部に位置するウンブリアは、中世の石造りの町並みが残されており魅力溢れる地域です。また気候が丁度良く水もきれいなため、農業が盛んに行われていました。ウンブリア州のアッシジでは「モロヨーロ」という種類のオリーブが栽培されており、およそ 300 年続いているそうです。18 世紀にローマ法王の指示のもと、オリーブの木が植えられたのが始まりだとされています。



↑歴史的な街並みのなかに自然豊かな部分も残っている様子

1. ARNALDO・CAPRAI

「ARNALDO・CAPRAI」は、ウンブリア州のペルージャにあるワイナリーです。ここで私たちは、ワインの製造方法や歴史、ブドウの栽培方法について学びました。ここでは、ワインの製造から販売までを行っています。私たちが訪れた時期はワイン作り用のブドウが収穫時期ということもあり、収穫前のブドウを頂くことができました。実際にワインを作る為のブドウということもあり、しっかり熟していました。手前の方でブドウを、奥の方でオリーブを育てていました。しかしオリーブ用の機械がないため、機械がある工場まで運んでオリーブオイルを製造しているそうです。



「ARNALDO・CAPRAI」の歴史は、1971 年から始まりました。当初は、5 ヘクタールの土地から始まったそうです。もともとこの農園では、主にアルコール度数が高く甘いお酒を製造していましたが、1992 年から辛めの赤ワインを製造するようになったそうです。要因としては、イタリアの食文化が関係していると考えられます。イタリアでは食事の際にワインが出てくることが多く、甘いワインよりも辛めのワインが好まれるようになったことが挙げられます。特に、レシピの中に赤ワインが使用されている料理によく合うそうです。

ここのワイナリーが最も力を入れているのが、「サグランティーノ」という黒ブドウ品種のワインです。この品種は非常にローカルな品種であり、イタリアにおいても4つの市でしか作られていないそうです。またこの品種は、古代から作られている伝統的な品種でもあります。そのため他の品種が機械で栽培しているのに対し、「サグランティーノ」はハンドピック（手摘み）で栽培を行っているそうです。しかし従来の栽培方法だけでなく、アプリと連携しブドウの健康状態を確認しながら収穫を行っている点が非常に印象的でした。ここの農園で使用されている肥料は、ナチュラルなものを使用しているそうです。このお話を通して、「オーガニック」と「ナチュラル」の違いについて知りたいと思い、調査しました。米農務省は、「オーガニック」を以下のように定義しています(NOP)。『オーガニックとは、認可された手法で生産された食品、あるいはその他農業製品のことを指す、表示用の用語である。その手法とは、資源の循環を育み、生態系のバランスを整え、生物多様性を保護することが可能な、文化、生物、機械を使用して行う農法を統合したものである。合成肥料や下水汚泥、放射線照射、遺伝子操作は使用しない。』

対して「ナチュラル」の定義は、あまりはっきりしていないことが分かりました。



最後に、ワインの製造方法について学びました。白ワインはブドウの皮と種を別々にして発酵させているのに対し、赤ワインは皮と種を一緒に発酵させていました。そして、この樽1つでおよそ100本のワインが作れるそうです。樽は5年使ったのちに売り、売った後の樽は家具として利用されることが多いそうです。研修中にも、樽を使った机を見ることができました。毎年新しい樽を使用することで、新鮮な木の匂いをワインの風味に残すことができるそうです。まず「サグランティーノ」のように高級なワインを熟成させ、その後レベルを落としながら何度も樽を使用していくそうです。また木や使っている部分によっても味や風味が変わり、密度が高い樽のほうが美味しくなるとおっしゃっていました。このワイナリーでは日本への輸出は行っておらず、およそ30%をアメリカに輸出しているそうです。日本にもぜひ輸出してほしいと感じました。



2. オリーブベルト

午後からは、アッシジにあるオリーブベルトに訪れました。オリーブベルトの位置は昔から変わっておらず、イタリアの歴史を感じることができました。実際に近くでオリーブの木を見るのは初めてだったため、非常に良い経験になったと感じています。オリーブの木は、バクテリアにかかると木の枝の形が変形してしまいます。黒いものがバクテリアで、結核のようなものだそうです。



オリーブの木は子孫に受け継いでいるので 1 人あたりの本数が年々減り、10 本程度の人もいるそうです。また区画を分けてオリーブの木を植えている点は、能登研修で訪れた「白米千枚田」との類似点を感じました。ここのオリーブ農園では「モロヨーロ」と、「マウリーノ」という種類のオリーブを確認することができました。モロヨーロの葉は青色に、マウリーノの葉は緑色に見えるのが特徴だそうです。そしてオリーブの木は非常に長生きをする植物で、実際に見たのは 1000 年前のオリーブの木でした。オリーブの木は菌が繁殖していないほうに成長するので、このように自然にねじれた形になったそうです。



3. トレビのミュージアム

トレビにある歴史的なミュージアムに訪れました。ここではトレビをはじめとする、イタリアでの昔の暮らし方やオリーブの歴史について学ぶことができました。昔の暮らしを再現した模型が展示されていました。写真からも昔のイタリアではオリーブ栽培が、現在よりも身近なものであったことがわかります。家とオリーブ農園が隣接されており、イタリア人の暮らしとともにオリーブが栽培されていたとわかりました。



根本の方に空気を入れるために、昔は牛に山を歩かせていました。昔は、手作業でオリーブオイルを作っていました。機械がなかった時代から家畜を利用しオリーブオイルを製造していると分かり、歴史を感じることができました。1 年のうち 0 度以下になるのが、中世では 100 日以上、100 年前になると 50 日ほどになったそうです。オリーブは温暖な気候を好むのでより適した温度になったのではないかと考えます。



4. MARFUGA

最後に訪れたのは、MARFUGA というオリーブ工場です。ここでは製造過程の展示や販売を行っていました。ここでオリーブオイルのテイスティングを行い、オリーブの製造過程についても学びました。オリーブは機械までトラックで運ばれ、洗って乾燥させてから潰して製造しているそうです。早摘みのものは刻み、熟したものはハンマーで潰しているそうです。またお話の中で、オリーブ



の中にはポリフェノールが多く含まれているというお話がありました。調べてみたところ、近年オリーブオイル中のポリフェノールの効能に注目が集まってきているということがわかりました。ポリフェノールは、完熟する前の緑色の果実（早摘み）に多く含まれているそうです。そしてポリフェノールには、抗酸化作用があり、LDL（悪玉）コレステロールを抑える効果が認められているということもわかりました。

工夫の1つとして、温度の管理ということが挙げられます。この機械で、実の種類によって温度を管理しているそうです。アッシジで訪れたオリーブ農園にもあったモロヨーロは、低めの温度でオリーブオイルを製造しているそうです。遠心力を用いた機械でオリーブオイルと水、それ以外に分けて抽出しているそうです。再び機械にかけ水分を出すことで、良質なオリーブオイルを製造しているそうです。そしてこの工場では、化学薬品を使わない「エキストラバージンオイル」を作っていました。「エキストラバージンオイル」とはオリーブの実だけを原料としてろ過をし、科学的な処理を一切行わずに抽出されたオリーブオイルを指します。酸度が0.8%以下で、完全な風味や香りを持っているのが特徴です。その他のオリーブオイルは、酸性のものを追加で混ぜたりして手を加えていることがあり、酸度がエキストラバージンオイルよりも高いことが特徴です。



これらの訪問で、イタリアの「食」を通しイタリアの歴史や生活様式について学ぶことができました。特に、オリーブオイルが持つ効能について興味を持ちました。食事だけでなく、オリーブオイルを利用した化粧品や石鹸などが販売されていることが興味深いと感じました。オリーブに様々な成分が含まれていることで、多種多様な利用方法が生み出されているのだと分かりました。これから石川県、能登の食べ物の中にはどのような成分が含まれている、どうやって利用できるかを考えたいと思います。地元のものを利用し活用することで、「食」という面から能登の発展を見込めるのではないかと考えました。