

視察４ プーリア州における食育施策について

〔Ⅰ プーリア州政府（食育・農業部門）との意見交換〕

1. 視察日程等

○日 時 2019年10月16日（水）10:00～13:30

○視察先 プーリア州 州庁舎

○対応者 農業、農業・環境発展部責任者 ルイージ・トロッタ氏

〃 食育責任者 ロゼッラ・ティターノ氏

バーリ大学教授 ロッコ・ローマ氏

○概 要

プーリア州は、イタリア半島の南にある地域で東はアドリア海、南はターラント海に面している。州の面積は19,438 km²、シチリア島を除くイタリア南部では最も広い面積を持つ州である。人口は約400万人、州都であり、交通の要衝であるバーリの人口は約130万人である。現在でもあらゆる様式の建築物等が残っていることでも知られる。

近代に入り、農業の基盤整備が進み、産業の中心は農業となっている。特にオリーブオイルの生産量は、イタリア国内で第1位となっている。

まずプーリア州政府から食育及び農業振興について説明を受け、食育につい

ては大学の調査結果も交えて説明された。合わせて佐賀の農業や食育について説明し意見交換を行った。



※プーリア州 州庁舎前

2. 研修内容

(1) プーリア州での食育について

プーリア州で行う食育のことを、「マッセリア・ディダッティカ」と呼ぶ。まず「マッセリア」とは、プーリア州の独特の言葉で石の建造物を指す。その「マッセリア」は大きな農園の拠点となる建造物で、そのほとんどが 1500 年～1700 年代に建てられている。

現在も大きな農園の敷地の中心に住居及び農業に従事する場所として「マッセリア」がある。その「マッセリア」で行う学びが「マッセリア・ディダッティカ」である。

「マッセリア・ディダッティカ」のポイントとしては農業と食を結びつけたことにある。どのようなことを教えているかということ、食品がどのように生産、加工され、食卓に提供されるのかという食品のサイクルや、季節的にどのようなものが収穫されるのか、など食に関する知識である。また生命体の多様性やサイクルなどについても教えている。このようなことを教えていこうとすると、必然的にその土地の歴史やその土地に根付く食文化を教えることになっていくのである。

「マッセリア」は大、中、小、様々な規模のものがあるが、基本的に家族経営である。「マッセリア」の主な主産物はオリーブであり、またチーズや豚肉を加工したサラミなどもある。現在「マッセリア」にはイタリア国内外から観光客が来ているが、主なターゲットは学校の子供達である。

子供達を主なターゲットにしているのは、将来的に消費者となる子供達に正しい健全な食の知識を身につけさせるためである。この考え方の根本にあるのは、「地中海ダイエット」と呼ばれる地中海で取れた新鮮で健全な食べ物を食べる習慣である。この「地中海ダイエット」は、ユネスコの世界遺産に登録されている。「マッセリア・ディダッティカ」を推進していくことは、地中海ダイエットという食文化を継承することにも繋がっている。

この健全で安心な食品の指標として IGP という制度がある。これはヨーロッパで認められている基準であり、どこで生産されたものなのか、有機栽培で生産されてあるかどうか、など事細かな決まりごとがある。その認定を受けているかどうかは、消費者が食品を選ぶ際の指標となっている。そのため食育を推進していくことは、農家さんも健全で安全な食品を生産しようという動きに繋がってきており、この IGP を取得しようという動きが出てきている。

プーリア州は多くの人々に「マッセリア・ディダッティカ」を知ってもらうためにイベントを企画してきた。また現在、プーリア州には 209 の「マッセリア」が登録されており、これら全てはプーリア州のサイトから閲覧可能であり、そのサイトには過去に実施したイベントも掲載されている。

「マッセリア・ディダッティカ」を始めるにあたっては、EU からの補助制度が活用できる。その制度を活用することにより、人々が来るにあたって必要なトイレなど最低限の整備が可能である。ただしそれを受けるためには、プーリア州に「マッセリア」として認定を受けることが必要であり、その補助金の窓口にはプーリア州政府がなっているとのこと。

「マッセリア・ディダッティカ」とは、農業者が主体となり、この土地に根付く食文化を推進していくことが根幹にあり、そこに農家それぞれの個性が溶け込みプロモーションやツーリズムとしての経済的波及が起きていると思われる。

(2) 「マッセリア・ディダッティカ」に関する調査結果等について

イタリアでは 1900 年初頭から農業の経済的問題が生まれてきた。ここ 100 年間で気候や人の変動またユーロなどの動きを受け、農家の経済も大規模化し、大きなマーケットで多く売ることが農家の主体になり、結果的に農業産出額が減少してきた。

イタリアでは資材や燃料価格の高騰により生産コストが経営を圧迫してい

る。このような状況の中で、大規模化が難しい農家では新しい何か（収入）を得る手段が必要になってきた。収入を増やす方法は次のいずれかである。

- ・新しい何かを付け加えて農業を行う。
- ・農業のみでいいものを作って収入を上げる。
- ・違う仕事を行う。

その中でプーリア州としては、新しい何かを加えて農業を行うという観点から「マッセリア・ディダッティカ」という政策が進められている。

【マッセリアについての調査結果】

※回答率については52%とのこと。

- ・10ha から 50ha 規模の農家が食育に興味をもち実践している。
- ・シリアル（麦など）、オリーブ、豆、果物、野菜、花が生産されている。
- ・オリーブオイルや野菜のピクルスなどの加工が多い。
- ・畜産農家は小さい規模が多い。主に馬や羊を飼養している。
- ・馬の飼養が多い。その理由としては食用以外にも精神的な障害がある子供にとって馬と触れあうことが有効的という点も挙げられる。
- ・アグリツーリズムや直売の収入の割合が高い。
- ・食育を1番利用しているのは小学生から中学生。また家族での利用もある。
- ・利用している方はすでに5回くらい利用しているケースが多い。
- ・食育体験の料金としては半日が5ユーロから10ユーロ、1日の場合は20ユーロが多い。
- ・大人数での利用が多いが、その理由としては学校の利用が多いためである。
- ・口コミで知られることが多い。口コミは不安定なのでもっと効率のよい宣伝方法を画策している。
- ・食育に取り組むことの利点として、人が来ることによりその分の直売収入が見込まれることと多くの方が考えている。食育の売り上げはあまり多くないとのこと。
- ・運営費用としては人件費と設備費が多くかかるとのこと。
- ・85%の農家が今後も食育を続けたいと考えられている。

アンケート調査結果から食育の売り上げはあまり高くないことがわかったが、85%の人が継続したいと考えているということだった。

今後は「このようなことができる」といった具体的な事例を増やしていくこと、お客様により詳細な情報を与え、提供する情報量を増やすことが必要であると考えているということであった。

また今回のアンケート結果から、今後必要であると思われること、重要であると思われることがわかってきたので、これからの施策に活かしていきたいということであった。

(3) 意見交換

佐賀県の農業の概要、嬉野市、太良町の食育の取組について説明を行ったあと、プーリア州政府と農業、食育について意見交換を行った。

【プーリア州政府の佐賀に対する所感】

- ・人口が多い。
- ・総面積に占める農地面積の割合が少ない。
- ・高齢化などによる農業従事者の減少はプーリア州においても同様の問題を抱えている。しかし佐賀のほうが重症に思われる。
- ・イタリアはヨーロッパ共同体の協力を得ながら若い労働者を確保する動きがあり、ヨーロッパ共同体からの新規就農者に対する手厚い援助がある。プーリア州ではここ10年で5,000件の新規就農者を確保している。これは世代交代を含む人数である。
- ・農家の収入が安すぎると思った。農業を製品にするためのシステム（集荷・加工など）は確立されているのか疑問に思う。例えばスーパーで売られている瓶詰めされた商品が売れても、農家に入る収入は商品価格の9%しかない。農業製品を効率よく販売し、農業者の収入を上げる体制を構築することはヨーロッパ全体の課題となっている。その解決策の一つとしてジャム製造におけるラインの集約化（苺、ブルベリーなど）で大量搬入により製造コストを落とすといった取組があるとのこと。

- ・太良町の農家さんが行っている食育の取組について感銘を受けた。プーリア州でも若い農家の取組はでてきているが、全く農業と別のところからやってきた若い方が革新的なことに実践されているのはとてもよいことだと思う。

【プーリア州政府からの質問】

- Q. 二毛作について。米→麦のサイクルがずっと続いているのか。
- A. 表作が米から大豆などローテーションで変わっている。
- Q. 食育について市町村が行っているのか。農家が行っているのか。
- A. 基本的に市町が行っている。農家による取り組みもあるが少ない。

【プーリア州政府への質問】

- Q. 畜産経営を行われている「マッセリア」で、障がい者や子供たちが馬と触れ合うというのはアニマルセラピーの概念だと思われるが、日本ではまだ犬との取組を聞く程度である。イタリアではどれくらい進んでいるのか。
- A. 最近子供の精神病の問題が取り上げられるようになり、馬やロバと触れ合うということがよいということは一般的にも広く浸透している。しかしどの州でも盛んに取り組まれているかというところではなく、プーリア州は盛んに取り組みがされている方である。またこのような状況でアニマルセラピーに関するある程度の決まりが必要となっており、最近法律が制定された。
- Q. マッセリアは建物などを見ると、大きな建物があり比較的裕福なところが多いと思われるが、小規模農家でもできるのか。
- A. 大規模な農家は製造による売り上げが多く食育の売り上げは少ない。そのため食育を推進しているのは、収入の一つの手段として取り組む小規模農家のほうが多い。州政府としてもそのような農家に対して支援を行っていきたいと考えている。例えば、今回宿泊する予定のマッセリアもそれほど裕福ではない。そのマッセリアではアーモンドが有名であるが、

それだけでは売り上げが少ないのでそれを補填するために食育体験に一生懸命取り組まれていたり、そのアーモンドを使った農家レストランを併設したりして収入を増やそうとされている。

- Q. 昨年と比較すると「マッセリア」の登録数が 201 から 209 に増えているようだが、順調に増えていっていると捉えているか。
- A. 徐々に増えていっている。また嬉しいことに若い方が食育に取り組みたいと多く入ってきている。若くして入ってくる人は農業に全く関係のない方が多い。そのため農業に対する知識が全くないため、州政府が行っている講習の質がたいへん重要になっている。
- Q. どんどん増えてきたら人気のところや不人気のところなど格差が生じてくると思われるが、実際に発生したりしてないのか。
- A. 利用者数の多い少ないはわかるが、酪農家がやっている食育と園芸農家がやっている食育とは全く異なるものなので、単純に利用者数での比較はできないと考えている。またアンケートの回答率も 52% であり全容の解明には至っていない。
- Q. 講習は全てプーリア州政府が行っているのか。
- A. プーリア州政府が場所を借りて行っている。90 時間で様々なことを学ぶコースになっている。なお制度当初と比較し現状は変わってきているので、今後はコース内容についても見直す予定。
- Q. この視察団以外にも他国から視察にきているのか。
- A. 農業部門としてはモンテネグロなどのヨーロッパ諸国や、アメリカ、オーストラリアから来ている。プーリアはヨーロッパの中でも屈指の力のある農業地帯であり、ヨーロッパの中でも野菜や果物の質の高いものだと認識されている。
- Q. 佐賀県をはじめ、日本はこれから本格的に食育に取り組んでいくことになると思うが、その手助けをしてもらうことは可能か。
- A. 必要としてくれるならばもちろんお手伝いする。また佐賀にも行ってみたい。
- Q. この食育のシステムは成功しているシステムだと思うが、その中でも改

善すべき点などはあるか。

- A. 利用者数や収入など数値的なものはある程度見えてきているが、実際にお客様に対してどのようなサービスが行われているかはまだ把握できていない。しかしある程度の質の高いサービスを維持していくためには、引き続き指導していく必要があるので、サービスの質も把握できるようなシステムを構築したい。

3. 所感

意見交換を通じてプーリア州でも佐賀県の農業同様の問題を抱えていることがわかった。そのような中でプーリア州では上記のように農業に食育という概念を取り入れた施策を展開されており、ある程度の成果を得られているようだった。

「マッセリア・ディダッティカ」とは農業を通じた食文化の継承という目的と、農家（※主に小規模）の収入を増やすという二つの目的で実施されていることがわかった。「マッセリア・ディダッティカ」には消費者意識の変化を促す効果もあり、また「マッセリア」として認定を受ける際に行う講習による農業者のレベルアップも図られているように思われた。一概には言えないが、規模拡大が出来ない農家の収入確保の選択肢に食育というものがあり、それを州政府が支援してくれているという仕組みは農業者にとって、とても力強いものに思えた。食育に取り組むことで経営の多角化を図るなど農業者の自発的な経営戦略の策定も



※パワーポイントを使用し佐賀県の農業について説明している様子。

促しているようだった。

また若い方が新規にマッセリアに取り組むことで増えていることが印象的であつたが、それは食育を含むプーリア州の農業が魅力的だからだと思われる。現在、担い手不足や農業者の高齢化が進む佐賀県において、これから農業を振興していく上でもこの取り組みはとても参考になるものだと思う。佐賀県では農業者による食育はあまり進んでいないと思われるので、今後の取組として佐賀県に馴染む食育施策を展開したい。またそのような施策を展開していく時には、ぜひともプーリア州の力を借りたい。

【Ⅱ プーリア州食育施設「マッセリア」についてのレクチャーと食育体験】

1. 視察日程等

○日 時 2019年10月17日（木）10：00～13：00

○視察先 プーリア州 マッセリア Pillapalucci

○対応者 オーナー エミリア・ドゥルソ氏

シェフ フランチェスコ・パルデーラ氏

○概 要 食育についてのレクチャー及び食育体験。

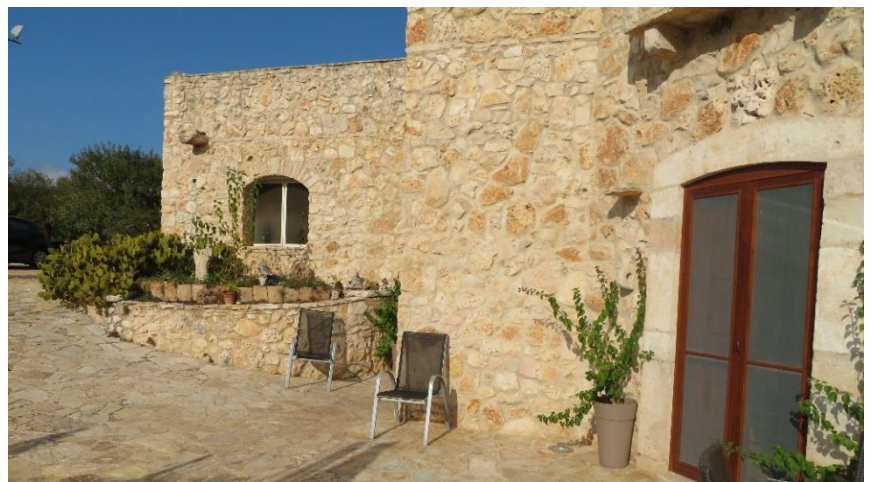
【施設概要】

農 業：オリーブ、アーモンドを有機栽培で生産（オリーブ1万本、アーモンド7千本）

飲食業：レストラン併設

宿泊業：宿泊所併設

※マッセリアの外観



2 研修内容

マッセリアとはその農園の価値を高め、その農園のものをプロモーションしなければいけないと定められている。そこに最近食育という考え方が取り入れられている。

今回食育体験を受けたマッセリアは、アーモンドが主産物で昔からその土地でアーモンド作りをやっていたということだった。こちらはもともと大規模農園で建造物もあり、マッセリア・ディダッティカを行うにあたっては比較的条件が整っていたが、やはり小規模農家が取り組むには少々ハードルが高いということだった。

この農園で一番重要視しているのはアーモンドである。農業もビジネスである以上利益を出す必要があり、利益を出すために何で勝負するかが重要であった。オリーブやブドウで勝負するには競合が多すぎたので、市場規模は小さいが、ある程度有名であったアーモンドで勝負することを決めた。

まずこの美味しさの理由について、大学の研究機関に依頼し、成分や味などを分析してもらい科学的な立証を得た。しかしプーリア産のアーモンドはプーリア



※アーモンドとオリーブが混在する農園でのレクチャー風景

産のアーモンドというだけで大量にまとめて売られており、自分の農園のものなど区別されていなかった。

そこでスローフードという考え方を取り入れることとした。これ

は消費者に対して希少価値を知ってもらい、品質の良いものとして認めてもらうことが目的であった。スローフードと認められるためには科学的なものを使

ってはいけないという決まりがある。そこで周辺のアーモンド農家と一緒に、栽培の規則をつくることにより、スローフードと認められるように取り組み希少価値を高めていった。



※食育体験風景

またこのアーモンドは農園に併設され

ているレストランで使用していた。このレストランのシェフはプーリア州で有名な方で、アーモンドを食材としてではなく、自家で料理として提供するなど農産物の出口を整備することにも力を入れてあった。このシェフと一緒に料理体験を行い、またそれを食したが、この一連の生産から加工、そして食としての提供にいたるまでが食育体験としてプロモーションされていた。

3. 所感

農業をビジネスとして捉え、どのようにして利益を出していくかということを考えられていたことがとても印象的だった。利益を出すために何で勝負するのか、勝負するために何をするのか、またどのようにして利益を高めていくかなど経営戦略を事細かに立てられており、それを実践されていた。

食育体験についても、生産から加工、食としての提供までぬかりなく行われており、農産物のプロモーションとしてとても素晴らしいものであると感じられた。

佐賀県でも、経営戦略を立てられている農家はいるが、この数をどのように増やしていくかが今後の課題である。農園でとれたものを自らがプロモーション

するということは経営戦略に密接にかかわっており、また今回学んだマッセリア・ディダッティカという食育との関連性は非常に大きいものであると思われた。