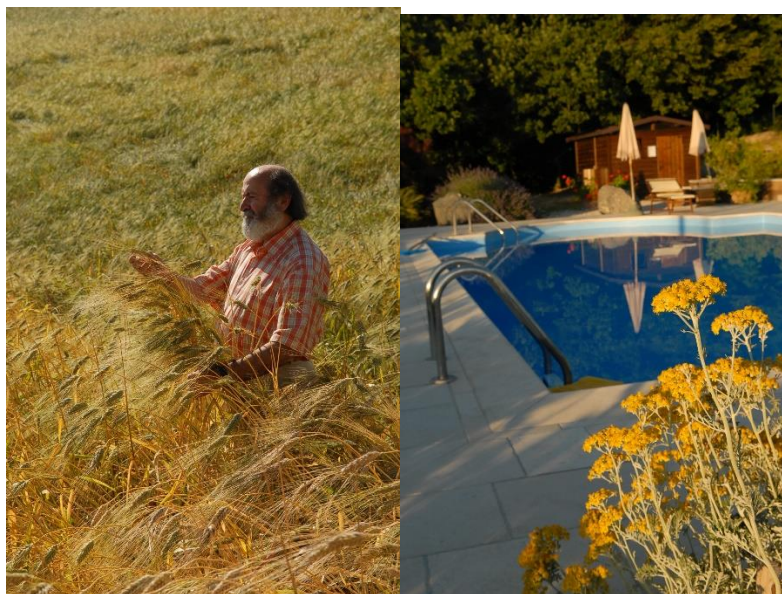


ジーノ・ジロロモーニは「イタリア有機農業の父」と言われた人物で、74年、マルケ州のイゾラ・デル・ピアアの廃墟化した修道院を拠点に6人の友人たちとこの農場を始めた。マルケ州の中山間地から大都市の工業地帯へ多くの若者たちが移住し、劇的な過疎化が進んでいたその時代「農村の仕事の尊厳を取り戻り、若者たちの雇用を生もう」と敢えて、どこからの遠い中山間地を拠点とした。77年、日本でもよく目にする「アルチェ・ネーロ」という組合を創立（後に分裂）、86年には「マルケ州有機農業組合」を発足、10年後には立ち上げた「地中海有機農業組合」（AMAB）は現在13000人の組合員を誇る。99年には、エコ建築のパスタ工場も建てた。ジーノが2014年に他界した後、次男の経済学を学んだジョヴァンニと長男サムエッレが後を継いだ。そして十年ぶりに農場を訪れたところ、アグリトゥリズモはイタリア人の若者たちで満室。教育ファームとして、国内の若者や消費者の人気を集めていた。また、ジーノの生前、50人ほどだったマルケ州有機農業組合は「法人を含めて約400軒で、小麦の耕作面積は約3000ヘクタール」に成長していた。2019年には補助金を得て最新式の製粉所を建て、地元の若者たちを雇用。現在約70人の組合員のうち、9割が地元から。「ついに種からテーブルまでの円環が完結したんです」「マルケ州はすでに全耕作地の約26%が有機の耕作地なのです。それでも、イタリアでは4番目くらいです。」コロナ

禍で有機食品への関心が高まり、パスタやオリーブオイルなど組合の製品の7割は海外に輸出。現在、イタリアは、アメリカに次ぐ世界二位の有機農産物輸出国であり、有機を志す最大の理由は、高く売れるという経済性だと言



った。

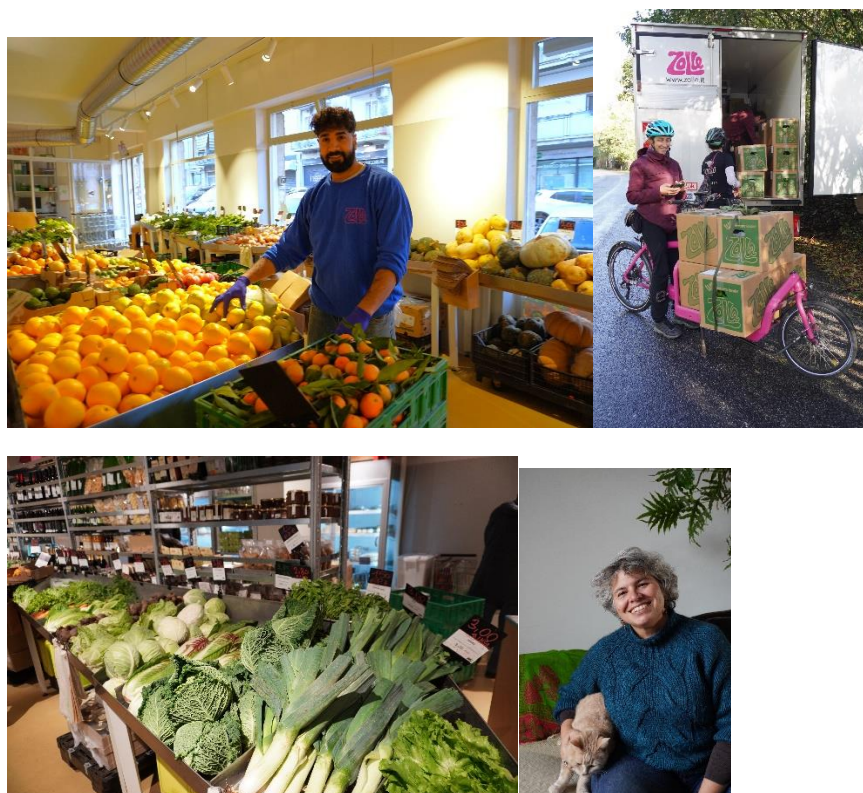


### ゾッレとルチアーノ農園

2007年、北部の有機農業組合で働いた後、30代前半でローマに戻ったシモーナ・レメンティーニは、一年間はラツィオ州を軸に60軒の有機生産者を歩いて探すと、2008年、女性ばかり3人で、宅配を専門とする会社「ゾッレ Zolle」を創立した。3台の小型の冷蔵トラックの他は、15台の運送用自転車だけを使うエコな配達で注目された。自転車に特化することで、運送コスト

も抑えることができ、路地の多いローマに適応し、排気ガスの削減にも貢献できた。このことが、社会的投資ファンドに注目されて、昨年、ローマの住宅地に最初の直売所 MAZ が生まれた。今ではローマの 1700 軒の家庭に宅配。ゾッレは 29 人の従業員を抱える。地産地消にこだわるのはやめた。「異常気象もあって採れるはずの作物が採れないという問題もあるし、ローマ周辺で手に入らない有機の柑橘類はカンパーニャ州やシチリア、りんごや乳製品の一部はピエモンテ州から、と約 7 割を地元から」仕入れる。旬の食材を中心に箱は大中小から選べ、食習慣の違いに合わせて肉や乳製品、卵も食べる家庭用、ベジタリアン用、ヴィーガン用と 3 つから選べる。日本のように分厚い紙のカタログはなく、ホームページに生産者たちの顔や畑、その思いが掲載されている。今年新たに二軒を開店予定。生産者は今や 100 軒、コロナ禍の 2020 年も無農薬の果実や野菜を 392 トン、放し飼いの卵を 21 万 3000 個、放牧や半放牧の牛や豚、鶏肉を 26 トン扱った。





### ルチアーノ農園

ゾッレの取引先の有機農家のほぼ9割がアグリトゥリズムを兼ねているという。その一つ、ローマ郊外ボルツァーノに近い中山間地の約200haのルチアーノ農園を訪れた。隣りの土地を叔父が購入していた縁で、祖父の代に入手した。ヘーゼルナッツの森、オリーブ畑、ブドウ畑、小麦畑、森林、放牧地ではブラウンスイスを放牧。基本的に餌は自給、天候によって干し草の質が下がった年には国産トウモロコシなどを買う。チーズや肉などの直売所を最初に作り、アグリトゥリズムは2014年に開業。デザインの良いヘーゼルナッツのジャム、チーズ、赤身の牛肉などはMAZの人気商品である。早朝か

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告

多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料

らのチーズ作りはマリオ、母親は直売所、畑や農園は弟と父の担当だが、大都市近郊でも担い手不足は深刻で地元で6人を雇用、朝食の準備にルーマニア人女性、牛の世話はアルバニア人とバングラディッシュ人の男性が長く働いている。今後はエネルギーの自給も目指す。



### トラボッキ海岸と新しいアグリトゥリズム

アブルッツォ州の海岸部には、約52キロメートルにわたってトラボッキ海岸と呼ばれる地帯があり、海岸線にはできたばかりの自転車と歩行者優先の道路が走る。また、この沿岸には、海岸から内陸の山間地までの20近くのトレッキング・コースも作られている。この海岸がSNSを中心にわかに注目され始めたのは、数年前のことで、海岸にそって32のトラボッキがあり、そのうち13軒は海上レストランとして営業している。もともとトラボッキは、伝統漁のための木造の構造物だが、2005年頃から、トラボッキ『パロンボ』の主人ブルーノ・ヴェッリは、近くに住む人に頼まれて、トラボッキの中で魚料理を振舞った。これが次第に本格化し、今でもイカ釣りなどでは現役だが、レストラン経営が主体となった。4月の復活祭の頃から10月、海の荒れない季節だけ営業しており、珍しい海上の魚レストランは、多くの人で賑わう。また、シーズンオフに案内してくれたアグリトゥリズム『デ・ルーカ』の主人ルチアーノは、もともとタバコ農家だったが、2005年にブドウと小麦に転換。父親の代には2haほどだったが、今では30haに増え、ブドウ、小麦、オリーブを栽培。ワインは近郊の街に直売店も持ち、今年から日本への輸出も決まった。トラボッキ海岸の賑わいもあって5年前にアグリト



ゥリズモを開業、4部屋だが今も拡張中。近郊農家を足で巡ってそろえたチーズやハム、手作りジャムや菓子類の朝食の質は極めて高い。

