

3 海外取組事例の文献調査結果報告書

① フランス (味覚の一週間)

a) 目的

フランスにおける「味覚の一週間 (La Semaine du Goût)」は、以下の5つを目的として、1990年より開催されている国民的イベントである。

ア. 消費者特に若者への食の教育と実習

食品関係の仕事に従事している料理人や専門家が、「味覚の授業」を通じて、消費者特に若者に対して味の教育をすること。また、「味覚のテーブル」を実施するためのレストランを選抜し、子供向けの特別メニューの提供を通じて、食の指導を行うこと

イ. 消費者への味や風味の提供

できる限り多くの消費者に、いろいろな形態で、味や風味を提供すること。評判の高いレストランが割引価格で食事を提供し、病院や学校の食堂においても、味や風味の意識を高めるように努めること

ウ. 質の高い食品の生産

食材の選択から調理、一皿の料理が出来上がるまでの各段階において、質の高いものとなるよう働きかけること

エ. 食品の起源、品質などの情報の提供

一般消費者に対して、食品そのものや、食品の生産方法、食品の起源に関して、明白で教育効果のある情報を提供すること。これには市場 (marché : マルシェ) での料理人による出張指導や、消費者による生産地の訪問なども含まれる。

オ. バランスのとれた食事の促進

バランスのとれた食事となるように、食に関する活動への参加を奨励すること。さまざまな食品の摂取が食べる楽しさと健康につながるものであることを理解するとともに、食事のバランスを保つためのノウハウを共有する。

b) 実施主体

ア. 国家教育省 (Ministère de l'éducation Nationale)

1991年より、味覚の教育を推進する立場から協賛者として参画。

イ. 農業・食料・漁業・農村省 (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)

2003年より同イベントの趣旨に賛同し「味覚の一週間」へ協賛者として参画。食品の多様性と品質、それを支える地域の農業生産について、同イベントを通じて国民に情報提供することを目的とする。

ウ. 砂糖協会 (La Collectivité du Sucre)

1990年の同イベントの開催初年度より、協賛、イベントの立ち上げに大きく貢献。

エ. 食肉情報センター (Centre d'Information des Viandes)

2002年より、同イベントを協賛。

オ. その他、協賛企業・自治体

毎年、広く食に関わる企業が同イベントに協賛している。以下、参考として2012年における「味覚の一週間」の協賛者を挙げる。

- オードセーヌ地方議会 (Conseil Général des Hauts-de-Seine)
 - ▶ オードセーヌ県内の約 200 の大学において、食に携わる料理人、生産者を招き、若者に味覚に触れる機会を設けるための支援を行っている。
- フランス料理店主協会 (L'Association Francaise des Maitres Restaurateurs)
- 全国家畜食肉業者連盟 (INTERBEV)
 - ▶ 2012 年には、食肉産業に携わる職人が、学校に赴き味覚の授業を行う教育活動の支援を行った。
- カルフル・マーケット (Carrefour market)
 - ▶ 大手スーパーマーケットチェーンであり、2004 年より 9 年連続で同イベントへ協賛する。フランスの地域の農業の推進、消費者へ高品質な製品を提供することを目的とする。
- ブルサン (Boursin)
 - ▶ チーズブランド
- ラベリ社 (Labeyrie)
 - ▶ 伝統的なフォアグラ生産を行う企業であり、カルフル・マーケットともに、イベントに参画した。
- リービツヒ (Liebig)
- ネスレ・マギー (Nestlé / Maggi)
 - ▶ ネスレグループの調味料ブランド
- ネスレ・ウォーターズ (Nestlé Waters)
 - ▶ ネスレグループのミネラルウォーターブランド
- プーラン (Poulain)
 - ▶ チョコレートブランド
- ma spatule.com
 - ▶ キッチン用品、食品関連のネット通信販売会社
- ネスプレッソ (Nespresso)
 - ▶ コーヒーメーカー。食後に知覚体験を与える機会の提供との考えから同イベントへ参画。
- resa-france.com
 - ▶ 国内旅行予約サイト。2012 年の取組では、味覚の一週間で特別メニューを提供する宿を紹介した。

c) 取組の内容・経緯等

ア. 取組の内容

○「味覚の授業」(Lecon de Gout) (1990 年～)

この取り組みは、食に情熱を持つ職人（料理人、肉屋、チーズ製造者、パン屋、農家など）が、子供たちに、甘味、酸味、苦味、塩味などの味覚や食品の味を覚え込ませるものである。また、職人たちが、子供たちに食べ物のおいしさを伝え、料理の仕方など、知識や料理の工夫についてのアイデアなどへの関心を高める機会を与えるものでもある。

職人たちは、実際に小学校に出向き授業を行う。授業を行うに当たり、このレッスンの指導者となる職人には、指導用の教材、(子供用の) コック帽、グルメの免状 (修了証)、料理する上でのさまざまなアイデアなど授業を行うための道具が提供される。

また、ウェブサイトでも指導のための方法やヒントを提供している。

○「味覚のテーブル」(Gout a la Carte)

料理専門家などの推薦によって選ばれたレストランが、学生や子供たちに普段飲食することができないような料理を割引価格で提供し、味の再発見をしてもらうものである。このレストランの中には、フランスの有名ガイドブックで最高評価を受けているところが多数含まれている。

この取り組みに参加するレストランの数も、2002年に357軒、2003年は394軒、2004年は400軒以上と年々増加している。

○「味覚のアトリエ」(Ateliers du Goût)

フランス全土で行われる食のイベント活動で、商業イベント、味覚のラリー、シンポジウムなど、600以上のイベントがあり、市役所、市民団体、商工会議所、学校、全国食品産業協会(ANIA)加盟企業などが中心となって企画する。

○「味覚の才人」(2005年~)

2005年のパリにて第一回が開催され、フランスの伝統と文化に貢献する8名を「味覚の才人」として賞を授与「農業生産者」、「畜産農家」、「職人(料理人、菓子職人、パン職人、チーズ生産者など)」、「『味覚の一週間』参加シェフ」、「教育者」、「農業・畜産技術指導者」の6つのカテゴリーからそれぞれ選出される。

イ.取組の背景

1980年代からのEUの拡大発展を背景に、農産物流通の自由化、加工調味食品の開発、食品小売業の大規模化が一段と進展し、消費者の食選択や、購買行動は大きく変容した。多彩な調理食品と外食チェーンの展開は、「味覚の均質化」は伝統的な味覚の衰退をもたらすとの認識が広がった。

伝統的な味覚の衰退への危機に対し、学術的・教育的な側面から子供たちへの味覚教育の必要性を提唱した人物として醸造学者のジャック・ピュイゼ氏がいた。ピュイゼ氏は「味覚の均質化」がもたらす食環境の変化は、子供たちの味覚形成に大きく影響を与えると考え、1974年、小学生を対象とした「味覚を目覚めさせる授業(ピュイゼ・メソッド)」を開発し、80年代を通じてフランス国内の小学校での味覚教育カリキュラムの普及に向け動き出した。

また味覚への危機に対し、食に携わる料理人、ジャーナリスト、文化人、政府組織も独自の動きを展開した。1989年に料理人・調理機能組合を主体として、食に関する研究者・ジャーナリストなど文化人、教育者、文化・コミュニケーション省(Ministère de la Culture et de la Communication)、国民教育省(Ministère de la Fonction Publique et de la Reforme de l'Etat)、観光省(Direction générale du tourisme)が参画して、官民一体のフランス国立食文化評議会(Le Conseil National Des Arts Culinaires : CNAC)が設立された。

CNACは味覚(gout)、料理法(gastronomie)、美食(gourmandise)を基調に四つの事業を展開した⁶。具体的には①EU支援による「料理・味覚のヨーロッパ計画」の策定・推進と料理資産の選定・認証、②フランスの伝統的・地方料理を「継承料理資産」として登録し、文部大臣指定100選に選定、観光計画化、③成長期の子どもの味覚基礎教育のための「味覚・調理啓発計画」の策定と全国推進活動、④10月第3週を「味覚の週間⁷」(以下、「味覚の一週間」とし、子どもを対象に味覚・調理教室の実施、料理コンクール(地域・全国)、味覚・食事の討論集会の開催等を行ってきた。

ウ.実績

「味覚の一週間」の開催は、料理評論家であるジャン・リュック・プティルトゥノー(Jean-Luc Petitrenaud)氏とフランス砂糖協同組合により提唱され、1990年10月に「味覚の一日(La Journée du Gout)」として開催された。この年のメインのイベントはシェフ300人による小学四~五年生(CM1~CM2)を対象に「味覚の授業」が行われた。

翌年1991年には、国家教育省の協賛を得て、パリ、クレテイユ、ヴェルサイユの3つのアカデミーにて「味覚の一週間」の取組(「味覚の授業」)が行われた。

⁶ 大村省吾(2005)

⁷ 1990年の第一回目にあたる「味覚の一週間」は、10月15日に「味覚の一日」として開催された。

1992年の開催からは、「味覚の一日」から現在の「味覚の一週間」と名称が変更され、この年には、1,200人の料理人が、3万人の生徒を対象に「味覚の授業」を行った。また、500店以上のレストランが学生のために「味覚のテーブル」を提供した。この時、フランスでの味覚週間の知名度59%となっていた。

1993年、23の都市で「味覚の一週間」が開催、4万5千人の生徒がこのイベントに参加した。

1997年の開催では、3千人の料理人、9万人の子供たちが「味覚週間」に参加した。また、この年に味覚週間のウェブサイトが作成。

2002年には、5千カ所以上で味覚の授業が行われた。この年から、フランス砂糖協同組合に加え、食肉情報センター（CIV：Centre d'Information des Viandes）、農業コンクール（Concours General Agricole）、農業食品産業全国協会（ANIA：Association Nationale des Industries Agro-alimentaires）、料理番組などが協賛となった。

2003年には農業漁業省が正式に協賛に加わった。

2005年には、計6,200件の「味覚の授業」、700件の「味覚のアトリエ」、500件の「味覚のテーブル」が開催され、この年にフランスの食に携わり、貢献した人物を表彰する「味覚の才人」の第一回大会が開催された。

2006年には、6,000件の「味覚の授業」が行われ、フランス国内のほぼすべての学校で「味覚の授業」が開催されている。

2010年、シェフのボランティア2,000人による「味覚の授業」が5千件、400の自治体、25の企業参加による「味覚のアトリエ」が1,200件、全国のレストランによる「味覚のテーブル」が500件開催され、日本版「味覚の一週間」の事務局が設立し、国際イベントとしての地位を強化する年となった。

2011年、「味覚の一週間」の国内認知度が90%へ。マレーシアにおいて「味覚の一週間」が開催、スイス、ベルギー、日本、ルーマニア、ラオス、オーストラリアを含む全世界20か国以上に広がる取組となった。

年	歴史・開催実績
1974	1974年、ジャック・ピュイゼ氏による「味覚を目覚めさせる授業」の開発
1989	フランス国立食文化評議会(CNAC)の開設
1990	ジャン・リュック・プティルノー氏、砂糖協会の呼びかけにより「味覚の一日」が開催。シェフ300人の協力により、小学生を対象に「味覚の授業」が行われる。
1992	「味覚の一日」から「味覚の一週間」と名称変更。10月第3週を開催期間と決定。 「味覚の授業」：シェフ1,200人の協力により約3万人の小学生を対象に行われる。 「味覚のテーブル」：全国500のレストランにおいて開催。
1997	全国23の都市において、「味覚の一週間」が開催される。 「味覚の授業」：4万5千人の学生が参加した。
2002	「味覚の授業」：5,000件以上の開催 協賛者として、食肉情報センター、農業コンクール、農業食品産業全国協会、料理専門番組等が加わる。
2003	農業漁業省が協賛に加わる。
2005	「味覚の授業」：6,200件 「味覚のアトリエ」：700件 「味覚のテーブル」：500件 第一回目の「味覚の才人」が開催。

年	歴史・開催実績
2006	「味覚の授業」:約 6,000 件以上。フランス国内のほぼすべての小学校で開催。
2010	「味覚の授業」:5,000 件:シェフ 2,000 人の参加 「味覚のアトリエ」:1,200 件:400 の自治体、25 の企業が参加 「味覚のテーブル」:500 件 日本版「味覚の一週間」の事務局が設立
2011	「味覚の一週間」のフランス国民への認知度が 90%へ

d) 食文化の伝承と「味覚の一週間」の取組について

- 国民一人ひとりが自国の食文化の固有性を認識し、自ら発信するための基礎力を身につけるため、「味覚」に着目した取組を実施。
- 食に関わる多様な関係者(料理人、生産者等)が講師となり、食べ物のルーツや生産現場の思いなどを伝えることにより、「食」のプロセス全体の可視化にも貢献。
- 味覚や食文化について考える機会を 20 年以上にわたり国民に提供することにより、「味覚の授業」の受講者が「味覚」を伝える人材へと成長。
- フランス発の「味覚」をキーワードとした食育活動を世界 20 ヶ国で展開することにより、フランスの食文化の価値向上に貢献。

e) 日本における「味覚教育」の取組

日本では、平成 23 年より 10 月の第 4 週目を開催期間とする日本版「味覚の一週間」を開催している。事務局は、PR 会社が事務局となり、フランス本国の事務局と連携しながら、イベントを運営している。

ア.「味覚の授業」

日本国内のフランス料理人、和食料理人等の団体、スポンサー企業に関わりのある管理栄養士、学校関係者への呼びかけにより、初年度(平成 23 年)から 47 人の料理人のボランティア参加(研修会ベースで 100 人)を達成し 28 校、58 クラス、1800 人以上の学生へ「味覚の授業」を開催した。

平成 24 年には、165 人の料理人・パティシエ・料理研究家のボランティア参加の下、全国 21 都道府県、72 校(172 クラス)、5,000 人以上の学生を対象に同イベントを行っている。

イ.「味覚のアトリエ」

スポンサー企業により、「調理」を取り入れた活動も行われ、「調理体験」は子ども達の大きな関心を寄せた。具体的な取組として、オフィシャルテキストの日本版を作成。シェフを招待し、子供向けの料理教室を開催している。平成 24 年には、25 か所で味覚の教育を行った。また、シェフを栄養系大学に招き、味覚の授業を行う「シェフ・イン・キャンパス」も行っている。

ウ.「味覚のテーブル」

平成 23 年で全国 8 都府県、27 店舗、平成 24 年で、全国 16 都府県、49 店舗のお店で、味の基本となる 4 つの味覚と「うまみ」が味わえるレシピの提供等を行っている。

f) 参考文献・資料

ア.国内文献・資料

- 細川モモ、小川真理子(2010)「南フランス味覚の旅-味覚の伝承に立ちあがった国、フランス」『Luvkitchen ラブキッチン-The Recipe Book 1-』、北星社
- 篠原久枝(2011)「教材研究 フランスの味覚教育の現状」『日本調理科学会誌』44 巻 3 号、日本調理科学会
- 戸川律子(2009)「若手研究者現地調査レポート(第 14 回)フランスの小学校教育における食育-味覚教育と栄養教育の取り組み」『BERD』15 号、ベネッセコーポレーション Benesse 教育研究開発センター
- 内閣府(2008)『諸外国における食育実践プログラムに関する調査』
- 中谷延二(2007)「食育に関する一考察-フランスにおける「食育」に関する取り組みの一場面」『放送大学研究年報』25 号、放送大学
- 内閣府(2007)『諸外国における食育推進政策に関する調査報告書』
- 大村省吾(2005)「第Ⅳ部 食教育の実践事例 2 海外における食教育の動向 1 味覚調理重点の食教育-フランス」大村省吾・川端晶子編『食教育論-豊かな食を育てる』昭和堂
- 山崎良人、関将弘(2004)「特別レポート フランスの「味覚週間」とイギリスの「食の 2 週間」-欧州の食育活動の一例」農畜産業振興機構調査情報部調査情報第一課編『畜産の情報 海外編』182 号、農畜産業振興機構調査情報部
- 農林環境課・文教科学技術課・社会労働課(2004)「欧米の食育事情」『調査と情報』450 号、国立国会図書館

イ.海外文献・資料

- Laetitia Estève, Christophe Le Nédic & Catherine Strehler Perrin. (2006). “*La Semaine du Goût*”, *The Beginning for a Sustainable Tourism?*, in Dominik Siegrist, Christophe Clivaz, Marcel Hunziker & Sophia Iten, *Proceedings of the Fifth International Conference on Monitoring and Management of Visitor Flows in Recreational and Protected Areas(Exploring the Nature of Management)*, Switzerland, pp.444-445
- Karen Le Billon(2012). *French Kids Eat Everything: How Our Family Moved to France, Cured Picky Eating, Banned Snacking, and Discovered 10 Simple Rules for Raising Happy, Healthy Eaters*, William Morrow.

ウ.Website:公式サイト、ニューズペーパーやブログ等の記事

- 「味覚の一週間公式サイト」‘Le gout’ <http://www.legout.com/>
- フランス大使館(ワシントン)-「味覚の一週間」紹介
「French Food in the US」-The Week of Taste: "Taste in Every Sense"(英語)
- マレーシア「スターオンライン」記事 2012 年 10 月 3 日
the Star online-Week of Taste of cooking workshops and tastings-, 3oct2012
➤ <http://thestar.com.my/lifestyle/story.asp?file=/2012/10/13/lifeliving/12147875>
- フランス農業省 HP「食育の取組-専門家の全国ネットワーク化」
-Education au goût : réseau national dédié
➤ <http://alimentation.gouv.fr/reseau-education-gout>

②イタリア (スローフード)

a) 目的

農業や食品産業、地域の食に対して、スローフード協会は、相互に関連する以下の3つの基本原則をスローガンとして掲げ、活動を展開している。

- ▶ 「おいしい(good)」: 新鮮でかつ地域の文化の一部をなし、感性を満足させる季節性・個性豊かな食事を大切にする
- ▶ 「きれい(clean)」: 食品生産と消費活動が環境及び生物への影響へ悪い影響を及ぼさないこと
- ▶ 「ただし(fair)」: 消費者及び小生産者が適正な価格で取引できること

b) 実施主体

イタリア・ピエモンテ州ブラ市の NPO スローフード協会国際本部及び世界 132 か国に所在する支部 (コンヴィヴィウム)

c) 取組の内容・背景・実績等

以下の3つを目的とした出版、食育、イベント、プロジェクトを展開する。

- ▶ 消えていきつつある郷土料理や質のよい食品、ワインを守ること
- ▶ 質のよい素材を提供してくれる小生産者を守っていくこと
- ▶ 子供たちを含めた消費者全体に味の教育をすすめていくこと

A. スローフード出版局による代表的な出版活動

- ガイドブック「オステリア (Osterie & Locande D'Italia)」の出版
 - ▶ 地域密着型のオステリア (Osterie: レストラン) を紹介するガイドブック。隔年更新。地域の食材を活用し、手頃な価格帯で郷土料理を提供するオステリアを掲載。
- ガイドブック「スローワイン (Slow Wine)」の出版
 - ▶ 各地域で作られているイタリアンワインのガイドブック。イタリア各地に所在するワイナリーにワイン評論家が直接赴き、優秀なワインを総括的に評価。
- 在来種ガイドブック「イタリアのプレジディオ (L' Italia Dei Presidi)」の出版
 - ▶ イタリア国内において希少な在来種を生産する生産者、地域、栽培方法等を紹介。取材に対応する窓口に関する情報等を掲載。
- 季刊誌「スロー (Slow: The Magazine of the Slow Food Movement)」の出版
 - ▶ スローフード協会の活動を報告する季刊誌の発行。
- その他
 - ▶ 食とワインに関するガイドブック、観光ガイド、料理本、エッセイ、マニュアル本等、100 以上の出版物を発行。

I. 食育活動

- 「味の週間 (Settimana del Gusto)」の開催 (1993 年より毎年開催)
 - ▶ 毎年、夏の一週間を「味の週間」とし、イタリア国内のレストランの協力の下、25 歳以下の若者に対し、低価格で本格的なイタリア料理を提供。
 - ▶ また、小学校、中学校に呼びかけ、食の教師として、料理人、農家、菓子職人を送り込み、スローフード協会が制作する教材を用いて、料理や試食等の食育授業を実施。
- 味覚教育計画「マスター・オブ・フード (Master of Food)」の開始 (2001 年より)
 - ▶ 大人向けの食育活動として、座学だけでなく生産や販売の現場への訪問、シミュレーション、試飲、ゲーム、キッチンでの感覚演習などを活用した専門家のトレーナーによる食に関する教育プログラムを実施。食べ物の歴史や地理的状況を学ぶために、生産・流通の技術やプロセスについての調査や、生物多様性、食の環境、社会や経済の状況、購入や毎日の消費について学習する機会を提供。

- 食科学大学 (**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**) の設立 (2004 年開校)
 - ▶ スローフード協会の考案により、ピエモンテ州、エミリア・ロマーニャ州の協力・賛同を得て、2004 年に設立した世界で唯一の食科学の専門大学。大学では食をテーマとし、学際的なアプローチを試みた各種科目を開設、食に関して学術的な専門性を有するプロを育成することを目的とする。
- ウ.スローフード協会に認められた食材や生産者を参集する国際的なイベント・企画の開催
 - 食の祭典「サローネ・デル・グスト(Salone del Gusto)」の開催(1996 年より隔年開催)
 - ▶ スローフードに認定された食材を消費者にプロモーションを行う世界規模の食の見本市。
 - 国際会議「テッラ・マードレ(Terra Madre)」の開催(2004 年より隔年開催)
 - ▶ 世界中の食のコミュニティのネットワーク化を図るための国際会議。
 - 水産資源の保護を目的とした「スロー・フィッシュ(Slow Fish)」の開催(2004 年より開催、2007 年以降、隔年開催)
 - ▶ 生物多様性の保全に貢献する伝統的な、持続可能な漁業を支援するための食の祭典。
 - 伝統的なチーズを対象とした「チーズ〜ミルクの形」を開催(1997 年より隔年開催)
 - ▶ スローフード協会本部であるブラ市において開催。世界各地のチーズを展示し、生乳生産者の抱える課題等について考える機会を提供。
- エ.その他、在来種生産、小規模生産者を支援するためのプロジェクト
 - 味の箱舟(Ark of Taste)(1996 年より開始)

以下の 4 つの基準を満たす生産物を「味の箱舟」として認定し、地域における食の多様性を守る活動を行う。

 - ▶ 地域の自然や人々の生活と深く結びついている
 - ▶ 小さな作り手による限られた生産である
 - ▶ 絶滅の危機に瀕している
 - ▶ 遺伝子組み換えが、生産段階において一切関与していない。
 - プレシディオ(Presidio)(1999 年より開始)
 - ▶ プレシディオは、小規模生産者を直接支援するための食品認定制度であり、伝統的な食品を生産する生産者の市場開拓、生産の維持存続を支援する。プレシディオで認定される食材は、厳格な生産基準が設定されており、これらの取組を消費者に適切に PR することを通じて、小規模生産者の活動が経済的に成り立つ公正な価格で取引されることを促すことが期待されている。

d) 取組の背景

ア. 中山間地域の農村の危機

イタリアは、全土の 80% が中山間地域であり、そこで営まれる農業は、家族経営の小規模零細農家によるものが多く、特に南部ではその特徴が顕著である。こうした特徴を持つイタリアの農業は、1950 年代から 70 年代にかけて、欧州全体に見られた農村経済の衰退と農村社会の変化の波に晒され、当該期において、農業・農村の疲弊が大きな社会問題となりつつあった。

こうした農村の維持存続の危機を受けて、イタリアでは、農村振興の手段として農村ツーリズム(アグリツーリズム)の動きが本格化していくこととなる。1985 年に成立したアグリツーリズム法では、農業者による観光・宿泊業への展開を支援するため、遊休農地や農舎等を活用した事業展開を認め、農業の再生と地域経済の活性化を支援することとした。

このように、80 年代後半以降、イタリアの農業を支える中山間地域の農業振興のための農村ツーリズムの展開の条件が整いつつある中、農村固有の伝統や文化の保護、振興する各地域レベルでの農村見直しの機運が高まっていった。

イ.イタリア北部における食文化保護活動

1980年、イタリア・ピアモンテ州のブラ市において、カルロ・ペトリーニ氏をはじめとするワイン愛好家によって「バローロ愛好協会」が創設された。この会は当初、ワインの販売促進、当地の観光振興を目的として活動するものとして誕生したが、次第にワインや地域の食材・食文化に関わる広範囲な文化活動、販売活動、技術支援活動としてその内容を深化させていった。

80年代におけるバローロ愛好協会の活動は、70年代の産業中心主義的な社会構造から、農業こそ、伝統と生産の未来があることを人々に示し、この活動により培われた国内ネットワークは、その後のスローフード運動を展開する上で重要な基盤となった。

ウ.スローフード協会の発足

1980年代の半ば、ローマを代表する観光地であるスペイン広場にファーストフード店ができたことをきっかけに、これまでのイタリアの食のスタイルの危機を象徴する出来事としてとらえられ、国民的な議論を巻き起こすこととなった。こうした中、1986年、バローロ愛好協会のメンバーを中心とする食に関心を持つグループが、イタリア余暇・文化協会の一部に美食の会（アルチ・ゴーラ（Arcigola））を立ち上げ、「地域には地域の食や料理があり、それを大切にしよう」という活動指針の下、各種啓蒙運動を展開することとなる。この動きが、現在のスローフード運動の礎となった。

1989年には、同フランス・パリにおいて「スローフード宣言」を採択したことをきっかけに、アルチ・ゴーラは「アルチ・ゴーラ・スローフード協会」という名称に変更され、のちにスローフード協会を通称名としてスローフード運動を担う母体となり、世界的な運動として急速に広がることとなった。当初、その規模において7000人の会員から始まったスローフード運動は、2012年現在、ドイツ、スイス、米国、フランス、日本および英国の各国をはじめ130か国以上に展開し、10万人規模の会員を持つ組織に成長している。

e)実績

1989年、スローフード国際協会の正式な立ち上げを経て、翌年、1990年、ヴェネツィアにおいて第一回「スローフード国際大会」を開催。同年、スローフード出版局を発足させる。スローフード出版局では、イタリア各地の小さな村や町のあるオステリアを紹介する毎年更新のガイドブックとして「オステリア」を発行した。

1993年、味覚教育の取組の一環として、「味の週間」を開催。毎年、夏の一週間を「味の週間」とし、イタリア国内のレストランの協力の下、25歳以下の若者に対し、低価格で本格的なイタリア料理を体験できる機会を提供している。

1996年、トリノにおいて食の見本市として第一回「サローネ・デル・グスト」を開催。以降、偶数年の10月に定期的に行われるイベントとして定着する。「サローネ・デル・グスト」では伝統的で、質の高い食品を扱う生産者や、それを求める消費者をつなぐイベントであり、2012年の第9回大会では、世界100か国以上の参加、20万人以上の来場者が集うスローフード協会が主催する一大イベントとなっている。また、第一回の「サローネ・デル・グスト」において「味の箱舟」計画の開始が発表された。「味の箱舟」では、世界中の絶滅の危機にある優良な食品を記録し、忘れられた味覚の再発見、カタログとして後世に残すことがその目的となっている。創設から2012年現在、全世界で1,000品目以上の動物、果物、野菜の品種、加工食品が認定されている。

1999年、「味の箱舟」に認定された品目の中でも、特に緊急な支援を必要とするものを選定し、適切な支援を行うためのプロジェクトとして「プレディオ」計画が開始された。「プレディオ」では、こうした食品を生産する小規模生産者への支援として、生産技術の確立のため評価基準を設定し、販売方法や企画・助言を行い、安定した消費に結びつけるための事業を行っている。2012年現在、全世界50カ国で400以上のプロジェクトが行われている。

2001年、大人向けの食育事業として「マスター・オブ・フード」を開始。座学だけでなく生産や販売の現場への訪問、シミュレーション、試飲、ゲーム、キッチンでの感覚演習などを活用した専門家のトレーナーによる教育プログラムが展開されている。また、食べ物の歴史や地理的状况を学ぶために、生産・流通の技術やプロセスについての調査や、生物多様性、食の環境、社会や経済の状況、購入や毎日の消費について学習するための23のコースが用意されている。

2003年、トスカーナ州をパートナーとして、「生物多様性のためのスローフード基金」が創設。持続可能な農業に従事する小規模な食品生産者の活動を支援するためのスローフード協会が展開する「味の箱舟」、「プレシディオ」等の取組に活用されることとなった。

2004年、スローフード協会の考案により、ピエモンテ州、エミリア・ロマーニャ州の協力・賛同を得て、世界で唯一の食科学の専門大学が設立される。大学では食をテーマとし、学際的なアプローチをするため各種科目を開設、食に関して学術的な専門性を有するプロを育成することを目的としている。毎年65人の学生が入学し、3年間の学位取得コースを受講、大学院修士コースにおいても50人の生徒を受け入れ、開校から2012年まで、約60か国、1000人以上の生徒を送り出している。

同年、世界生産者会議として第一回「テッラ・マードレ」を開催。以降、隔年で開催され、食のコミュニティをネットワーク化するための取組として定着している。スローフードの哲学に賛同する小規模で持続性のある伝統的な生産活動を担う生産者や流通業者を招き、国際交流やネットワーク形成に寄与する場として設けられている。現在では、大学機関、研究機関の研究者等、食に幅広く関連する関係者が集い、生物多様性、地域の発展等を中心としたテーマを元にワークショップ、討論会等が行われており、2012年の第5回大会では同期間中、会議やミーティング等で49ものイベントが開催されている。また、同年より、水産資源の保護を目的とした海産物の祭典として「スロー・フィッシュ」が開催されている。イタリアの港湾都市であるジェノバを開催地とし、シーフードマーケットが設けられるほか、子供たちへの教育活動、ワークショップが催され、生物多様性の保全に貢献する伝統的な漁法を用いた、持続可能な漁業を支援するための方策を検討する機会となっている。

2006年以降において、上記のスローフード協会国際本部を中心に企画されているイベント、プロジェクトを中心に、世界各国の支部においても、「テッラ・マードレ・デー」の開催や、フランス・モンペリエにおいて世界中から集められたワイン、プレシディオに認定された製品を集めた見本市の開催等が盛んに展開されている。

スローフード協会会員数は、2006年の第二回「テッラ・マードレ」の開催以降、発展途上国の会員数が急速に伸びており、アフリカ、南米をいった会員数の増加率は、2006年で94%、2007年では73%を記録し、2008年、現在、これらの国々を含めたスローフード協会会員数は、72,241名を記録している。

以下、スローフード運動の展開を年表で示す。

年	活動	備考(会員数)
1986	62人の創立メンバーによって、スローフード協会の前身である「アルチ・ゴーラ」創立。	イタリア余暇・文化協会(アルチ)の一部組織として発足
1989	15か国からの代表者によるマニフェスト調印によって、スローフード国際運動の創立。	発足時のスローフード協会(総会員数:7,000人)
1990	スローフード出版局発足:「オステリア(Osterie d'Italia)」を出版 第1回「スローフード国際大会」開催(以降、4年に一度開催)	「オステリア」:イタリア各地域に所在するオステリア(レストラン)を紹介するガイドブック

年	活動	備考(会員数)
1993	「味の一週間」の開始	「味の一週間」:料理店の協力の下、若者へ低価格で本格的なイタリア料理を提供
1996	法人格を取得し、国際オフィスがオープン。 雑誌『スロー(Slow)』の第一号出版 第1回「サローネ・デル・グスト」開催(以降、隔年開催) 「味の箱船(Ark of Taste)」計画開始	「サローネ・デル・グスト」:世界規模の食の見本市。優良な食品を扱う生産者を参集 「味の箱船」:絶滅の危機にある優良食品を記録し・カタログ化
1997	第1回「チーズ」を開催	「チーズ」:チーズを対象とした食の祭典、世界各地のチーズを展示し、伝統的なチーズ生産者を支援
1999	「プレシディオ」計画の開始	「プレシディオ」:絶滅の危機に瀕している食品を生産する小規模生産者を支援するプロジェクト
2000	第1回「生物の多様性を守るためのスローフード賞(スローフード・アワード)」開催	「スローフード・アワード」:「味の箱船」に貢献する良質な食品生産者を表彰
2001	味覚教育計画「マスター・オブ・フード」発表	「マスター・オブ・フード」:大人向けの食育教育プログラム
2003	トスカーナ州の援助により「生物の多様性のためのスローフード基金(The Slow Food Foundation for Biodiversity)」創設	「生物多様性のためのスローフード基金」:「プレシディオ」、「味の箱船」、「スロー・フィッシュ」等のプロジェクトへの活用
2004	第1回「スロー・フィッシュ」開催 第1回「テッラ・マードレ」開催 食科学大学(Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)の創立	「スロー・フィッシュ」:持続可能な漁業を守るためのイベント 「テッラ・マードレ」:優良な食品を守る生産者・食品関係者を集めた国際会議 「食科学大学」:食をテーマとした学術的教育研究機関の設置 (総会員数:5万6千人)
2005	第2回「スロー・フィッシュ」開催(以降、隔年開催)	(総会員数:6万人)
2006	第2回「テッラ・マードレ」開催 第6回「サローネ・デル・グスト」開催 スローフード・フランス協会においてワイン生産者600人を集めた会合を開催	(総会員数:6万4千人)
2008	チッタスロー教会との協力により「アース・マーケット(I Mercati della Terra)」の開催 第3回「テッラ・マードレ」開催 第7回「サローネ・デル・グスト」開催	「アース・マーケット」:スローフードの理念に準ずるガイドラインに基づいて設けられたファーマーズマーケット (総会員数:7万2千人)
2012	第9回「サローネ・デル・グスト」開催 第5回「テッラ・マードレ」開催	第9回「サローネ・デル・グスト」 参加国:109か国 来場者数:22万人

f) イタリア各地域における取組(島村菜津氏ヒアリングより)

ア.カンパーニャ州アマルフィ

カンパーニャ州のアマルフィ(人口 5,000 人、2012 年時点)は、沿岸部であると同時に中山間地でもあり、急斜面に作られた段々畑では、スフザートという在来種を含む 4~6 種類のレモンを栽培している。このレモンは地域の料理人やホテルでも優先的に使用され、また伝統的な果実酒リモンチェッロの生産は、若い世代にも人気を得ており、イタリアの 6 次産業化の成功事例として取り上げられている。

このように、生産者と観光、飲食店、加工産業などの地場産業が食文化を介して一体となり、生産・加工・消費までの食のプロセス全体を地域内に組み入れることで、地域の農業だけでなく、食品加工業、飲食業、観光業等に至る地域産業全体の活性化に繋がっている。

また、アマルフィを含む、カンパーニャ州のアマルフィ海岸は、断崖絶壁の入り組んだ沿岸と緑織りなす段々畑に囲まれた美しい自然景観を有する観光地として有名であり、ここに点在するアマルフィをはじめ、ポジターノ、サレルノ、ミノーリ、パライアーノといった小さな町々では、限られた土地を有効に活用するために、斜面の段々畑でレモン等のかんきつ類が栽培されている。その悪条件下でも生産者が営農し続けられるのは、シェフや観光業者が地元の産物を優先活用しているためであり、これらの生産者と実需者の連携が、地域の農業の保護、土壌流出の防止、そして風光明媚な景観の維持につながり、観光地としての競争力を高めている。

イ.カンパーニャ州チェターラ

かつて、イタリアのマグロ基地の一つとして栄えたカンパーニャ州のチェターラ(人口 2,345 人 2012 年時点)は、マグロの漁獲量の減少とともに、地域の疲弊が顕著となっていた。一方、マグロ漁業とともに湾内でとれるカタクチイワシ漁も 90 年代を通じて減少している状況にあった。

一方、当地には幻の古代ローマの魚醤ガラムの流れを汲むとも言われる、少なくとも 800 年の歴史を持つイワシを原料とした魚醤(コラツォーラ)の伝統魚醤があった。こうした中、チェターラ市は、その技術を復活させ、地域づくりの核とする取組に着手、これをスローフード協会のプレジディオに推薦し、見事に選ばれたことで、一軒だけ残っていた生産者も 4 軒に増加している。

同時にカタクチイワシの塩漬け、マグロのオイル漬け、マグロのカラスミなどの生産にも力を入れており、年に一度のマグロ祭りでは、そうした水産加工品のプロモーションも行っている。こうした取組により、チェターラ市はアマルフィの海岸の中で、質の高い魚介レストランのある村としても知られる観光地ともなっている。

チェターラという小さな漁村で活気を取り戻した伝統の魚醤、カタクチイワシのコラツォーラは、現代では、この沿岸地域だけで自給的に作られるに過ぎないものであったが、古代ローマの魚醤ガラムの流れを汲む希少な調味料として、昨今、国内外からも注目されている。さらにプレジディオに選ばれたこともあり、地元生産者が 4 軒に増え、ある程度の量が確保できたことにより、今では、アメリカや日本といった海外へ向けても輸出が行われている。

ウ.トスカーナ州クティリアーノ

トスカーナ州の山村クティリアーノ(人口 1,699 人、2012 年時点)では、4、5 種類の栗の栽培を行っている。当地において、栗は、中世にはパンの木とも呼ばれ、山村を飢餓から救ってきたという背景を有する栗の食文化を見直そうと、晩秋には栗祭りが開かれている。

かつて地域にいくつもあった栗粉のための粉ひき小屋は、大手の製粉工場の進出により失われてきたが、この村では、今も地元のボランティアの手によって昔ながらの石臼の粉ひき小屋が存続させている。

また当地には、プレジディオに選ばれた在来羊の生乳チーズ、ペコリーノ・トスカーナの生産者が 20 軒ほど残っており、羊の放牧やチーズ作りを見学できる 9 軒の農家民宿がある。

クリスマスや春の復活祭の頃にも、スローな食の祭典を企画、避暑に人々が訪れる夏以外のシーズンオフにも人を集める仕かけを工夫し、年間を通じ、観光客を多く呼び込んでいる。

エ.カンパーニャ州ヴェスヴィオ山麓の村々

ヴェスヴィオ火山のふもとの渴いた土地では、「ピエンノロ」という長い間、品種や栽培方法を変えずに現代に受け継がれた、希少な品種の在来のプチトマトが栽培されている。この品種は、収穫した時には、青い実や黄色い実も混ざっているものを、手作業で束にして、風通しのよい軒先に吊るして熟成させてから市場に出荷を行っている。この作業を行うことにより、トマトは真っ赤に色づき、糖度は高まり、品の良い酸味が残り、そのことが市場で高く評価され、質の高い商品生産へ繋がっている。一般に売られる改良品種のトマトに比べて、旬は短く、手間もかかるものの、当初 60 軒の農家でしか栽培されていなかったものが現在では、100 軒近くに増え、地元の飲食業界にも活用されるようになり、地域の経済を支える食として定着してきている。

オ.トスカーナ州

1990 年代、トスカーナ州は世界があこがれる豊かな農村というイメージを獲得し、持続可能な農業・農村の在り方と、農村部における観光産業の可能性を世界に提示している。

ここに至るまでの背景には、劇的な過疎化など深刻な事態を経験し、農業・漁業離れを何とかしたい、ものづくりなど地域の文化を残したいというイタリア国内の世論の高まりがあった。

70 年代後半、トスカーナ州の丘陵地帯に外国人や都市住民によるワイナリーなどへの投資が相次ぎ、同時にワイン産業における量から質への転換が起こり、また 80 年代に強化された厳しい景観法による農村風景を守るという動き、古城や修道院を利用したホテルや農家の生き残りをかけた農家民宿の増加によって、農村の宿泊施設が 100 倍に成長、新しい観光、農村ツーリズム（アグリツーリズム）の基盤が整った。

同じ頃、古代小麦のスペルト小麦や在来豚のチンタ・セネーゼなど在来種の見直し、地産地消の食堂の増加などが進み、風景も整っていく中で、現在の姿を獲得している。

カ.イタリア各地での食の祭典の開催

スローフード本部がトリノで二年に一度、主催している食の祭典「サローネ・デル・グスト」は、試食や地域の観光情報、買い物など、消費者が、ものづくりをしている人々と直接コンタクトをとる場を提供している。

しかし、それ以上に地域の食文化の見直しに成果をあげている取組として、各地の小さな町でシーズンごとに開催されている食の祭典がある。中でも町内の公園、広場、貴族の庭園、学校、役場の入口などで、伝統の食材や郷土料理が味わえるスポットを設け、地域を歩いてめぐりながらそこでしか味わえないものに出会う祭りの形式は、各地に拡がり、生産者と消費者の顔の見える関係づくりに役立っている。

キ.地域ナビゲーターの存在

カンパーニャ州のヴェスヴィオ山麓のトマト、ピエンノロ、アマルフィ海岸のレモン、スフザート、チェターラの魚醤コラツォーラ、トスカーナ州のクティリアーノの地栗にしても、これらの手間のかかるものづくりを支えているのは、その価値を理解する消費者の存在であり、そして、こうした理解ある消費者を増やすべく、地域では、地域の食文化を消費者に伝えるナビゲーターが活躍している。その担い手は、農業普及員や、観光局、役場の農林課の職員などであり、忙しい生産者に代わり、地域の案内役として活動を行っている。

生産現場のガイドとそれを提供する地域のお店と連動した適切なガイドが生産者と消費者をつなげ、また、プレシディオに選ばれた食材を持つ他の町や村との交流によって、地域の食文化の価値を伝える手法を培っているという側面もある。その地でしか味わえない味覚に出会える食の観光という新しい流れが町の経済にも貢献する中、そうした地域のナビゲーターの存在はますます重要となっている。

g) 参考文献一覧

ア. 国内文献・資料

- 島村菜津(2000)『スローフードな人生!-イタリアの食卓から始める』新潮社
- 日本貿易振興機構(2009)『平成 20 年度 コンサルタント調査 イタリアの有機農産物の現状調査』
- 内閣府(2008)『諸外国における食育実践プログラムに関する調査』
- 内閣府(2007)『諸外国における食育推進政策に関する調査報告書』
- 五十嵐亮二・スローフードインターナショナル(2009)『スローフード大全』スローフードコミュニケーションズ
- 磯部泰子・横川潤(2010)「スローフードという食文化」文教大学『湘南フォーラム:文教大学湘南総合研究所紀要』第 14 号、文教大学
- 大村省吾(2005)「国際スローフード運動の展開」大村省吾・川端晶子編(2005)『食教育論—豊かな食を育てる』、P254-P258、昭和堂
- 阿部睦子・酒井やよい・石津みどり(2011)「イタリアの食文化と食育に関する一考察:家庭科の授業に生かす」『東京学芸大学附属学校研究紀要』第 38 号、東京学芸大学附属学校研究会
- 葛谷栄一(2004)「イタリアの有機農業、そして地域社会農業—ローカルからグローバル化への対抗—」『農林金融』第 57 巻第 11 号、農林中金総合研究所
- 萩原愛一(2008)「イタリアのアグリツーリズム法」『外国の立法』No.237、国立国会図書館

イ. 海外文献・資料

- Slow Food Foundation For Biodiversity(2012). *"Slow Food Presidia in Europe: A Model of Sustainability-An assessment of the sociocultural, agri-environmental and economic results 2000-2012"*
- Slow Food (2007). *"Slow Food Official Handbook"*
- Fondazione Terra Madre Sede Legale(2012). *"Newsletter Slow Food & Terra Madre-10/2012"*, Italy

ウ. Website: 公式サイト等

- スローフード協会国際本部公式ホームページ
➤ <http://www.slowfood.com/>
- スローフード・ジャパン公式ホームページ
➤ <http://www.slowfoodjapan.net/>
- 食科学大学ホームページ
➤ <http://www.unisg.it/>
- テッラ・マードレ財団ホームページ
➤ <http://www.terramadre.info/>
- スロー・フィッシュ 2011 ホームページ
➤ <http://www.slowfish.it/>

日本食文化ナビ
—食文化で地域が元気になるために—

平成 24 年度
日本食文化の保護・継承及び活用にかかる調査事業
(食文化を活用した地域活性化手法に関する調査)

事業主体
農林水産省 大臣官房 政策課
(東京都千代田区霞が関 1-2-1)

事業委託
株式会社 循環社会研究所
(東京都新宿区新宿 1-11-15)
