

吉備国際大学研究紀要
 (社会学部)
 第20号, 17-30, 2010

イタリアの有機農業運動・スローフード運動・有機農産物流通調査報告

—食のグローバル化へのオルタナティブ運動の観点から—

鶴 理恵子

**The Report of Organic Farming Movement, Slow Food Movement and the Company Delivering Organic Food in Italy
 - From the Viewpoint of the Alternative Social Movements Against Food Globalization -**

Rieko TSURU

Abstract

The aim of this paper is to report the research in Italy in 2006 and 2007. The research is a part of the group study, the theme is sociological study of alternative social movements against food globalization. The point of this research is to understand the facts of slow food movement, organic farming movement, consumer movement, underdeveloped problems and decreasing of agriculture and rural society in Italy.

Although there are many limitations in this foreign research, we made effort to compare Italy and Japan about alternative movements against globalization of food and agriculture. We visited the University of Gastronomy Science, the center of Slow Food, the agricultural cooperative of organic food, the company delivering organic food and so on. We have understood each activities, social organizations, and the issues. We found the differences and similarities between Italy and Japan. For example, since 1960s, many people from the villages have moved to the cities. Thus the rural societies and their agriculture were damaged. The trend was a social background that arose endogenous development or grass-roots movement to protect their life and to revitalize the rural society and their agriculture. Such phenomenon is common in two countries.

In this report, I will summarize the results of the research. In another paper, I will talk about the logic of alternative movements in the modern society.

Key words : slow food movement、organic farming movement、alternative movement、endogenous development

キーワード : スローフード運動、有機農業運動、オルタナティブ運動、内発的発展

このレポートの目的は、2006年と2007年に行ったイタリアでの調査内容を報告することにある。この調査は食のグローバル化へのオルタナティブ運動に関する社会学的研究というテーマの一部を構成する。調査のポイントは、イタリアにおけるスローフード運動、有機農業運動、消費者運動、農村の過疎化や農業の衰退などを捉えることにおいた。

こうした調査ではもちろん多くの制約があるが、我々は食と農のグローバル化に対するオー

ルタナティブな運動についてイタリアと日本の比較を行うことに努めた。我々は食の科学大学、スローフード協会本部、有機農業組合、有機農産物流通会社などを訪問した。そしてそれぞれの活動、組織、諸問題などを理解した。我々はイタリアと日本の間の相違点と共通点を見つけたと思う。たとえば、1960年代以降、多くの人々が農村から都市へ移動し、農村社会および農業が打撃を受けた。その傾向は自分たちの生活を守り村落社会や農業を元気づける内発的発展や草の根の運動を生起させる社会的背景であった。

このレポートでは、調査の概要を記述することに努め、現代社会におけるオルタナティブな運動から導ける論理については別稿にて論じることにした。

1 研究全体の構想とイタリア調査の位置づけ

はじめに

本論は、平成18年度共同研究「食のグローバル化へのオルタナティブ運動に関する社会学的研究」(研究代表:碓井崧、吉備国際大学共同研究費補助)に基づく調査研究の1つで、2006年度に行った2回のイタリア調査報告書である¹⁾。

着想の背景

本研究全体の構想をまず述べておこう²⁾。着想の背景には、グローバル化の進行下、オルタナティブな運動としてスローフード、地産地消、有機農業、NPO、コミュニティ・ビジネスが、なぜ台頭してきたのか、それらの取り組みはどのようなものかを明らかにしたいということがあった。本研究では、グローバル化を極端な経済合理性にもとづく社会関係の商品化、単純化が国境を越えて浸透している過程ととらえ、これに対する対抗文化として、このような地域アイデンティティを求める「新しい社会運動」が台頭していると理解する。

グローバル化とならんで、現代社会の世界的な潮流といえるものに、リスク社会化がある³⁾。リスクとは、人間の活動に伴う、望ましくない結果とその起こる確率を示す概念である。より広義には、ある技術の採用とそれに付随する人の行為や活動によって、人の生命の安全や健康、資産ならびにその環境(システム)に望ましくない結果をもたらす可能性と定義される。

本研究では、グローバル化と共に、社会のリスク化が進行しているのが、現代社会の特徴であると捉える。そして、このような潮流への異議申し立てが、スローフード等のオルタナティブな運動なのである。それらの運動が問い直そうとしているのは、生産-流通-消費という一連のプロセスが単純化、規格化、大規模化する(すなわち、マクドナルド化、グローバル化が進行する)中で、プロセスのどこかに関わる人たち同士の関係はほとんど断絶したものとなってしまっている点である。

本研究がめざすのは、このようにして進行する現代社会の諸側面を「食」とそれにかかわる「労働」という観点から問い直すことである。それは、近代化が進展させたものは何か、損なったものは何か、というすぐれて理論的な考察にもとづき、身体、生命に関わる実践的な政策課題を探求することとなる。その探求の根底には、産業化、合理化、効率化という近代社会を形成してきた原理とは異なる、ボランティアセクターや社会的経済という点に着目した、新たな社会形成の構成原理を捉えることがある。

本研究では、ここにあげたオルタナティブな運動に関わる社会集団・組織、ネットワーク、個人などへのインタビューと系統的調査を行い、それぞれの現状と課題を明らかにする。そのことにより、ボランティアセクターや社会的経済についての考察を深め、地域社会論、社会運動論、農村社会学、環境社会学などの社会学的研究に寄与する研究成果をあ

げることができよう。言うまでもないが、スローフード、地産地消、有機農業、NPOなど、これら1つ1つの運動体・組織・個人は、互いに何か明確な意識を持ってつながっているわけではない。しかし、確かな手応えを感じさせる何かとして、そこには「あるつながり」が存在している。その意味においては、今はまだ「不可視」の存在、「見えていない」ものであるが、大事な何かが存在している。本研究では、それらの間にある「見えにくいつながり」を「見えるもの」にする。それを、スローフード、地産地消、コミュニティ・ビジネスなどを貫く「論理」と呼ぶことにする。

この「論理」を明確化することは、社会学的研究への寄与にとどまらず、それぞれの運動に関わる人々にとって、今後の運動戦略として活用可能なものとなる可能性も持つ。さらに、対グローバル化、対マクドナルド化の戦略を考えるだけでなく、自分たち自身が守ろう・作り出そうとしているものは何なのか、現代社会においてどのような意味をもつものか、についてのひとつの見方を提供することにもなると考える。

先行研究の整理と本研究の問い

農村社会学および環境社会学においては、1980年代後半以降、主に有機農業者と地域農業や地域社会との関係という観点から研究が行なわれてきた⁴⁾。しかし、2000年、有機JAS法にもとづく認証制度設立により、従来の産消提携という形を超えて、有機農産物の規格化・市場化が急激に進み、有機農業をめぐる状況は激変している。

本研究では、従来の有機農業と地域社会（あるいは農村社会）を結びつける視点に加えて、マクドナルド化、グローバル化、リスク社会化の進む現代社会の中で有機農業の実践をどう捉えるかの視点を持つ。したがって、市場流通＝反有機農業という1つの捉え方があることは承知の上で、あえて市場流通

の形態を取りながらも有機農業を運動としても成立させようとする新たなコミュニティ・ビジネスの事例を取り上げる。そのことを通して、有機農業自体が多様化している現状を掴むと共に、対グローバル化の戦略に対する構えを改めて整理できると思う。

このようにして、日本において独自に展開されてきた有機農業運動の研究蓄積をふまえるとともに、ボランタリーセクターや社会的経済という観点に立つと、本研究において把握しようとする「論理」に基づく思想と実践が現代世界に共通の流れとなっていることに気づかされる。たとえば、イタリアに発する「スローフード」の運動がある。それは、北イタリアの小さな町で生まれ、20世紀の経済優先、効率優先、成長優先に対するアンチテーゼとして、地域の伝統的な食材や調理法を大切に、食の多様性を守って行こうという考え方であるといわれる。このような潮流こそ、本研究代表者の確井が社会システム論として論じた「マクドナルド化」(G・リッツァ)に対抗する動きなのである⁵⁾。

これは、ローカルな地点からの世界を単純化しようとする圧力への対抗としてとらえることができる。このような世界各地の取り組みがコミュニティ・ベースの発展論として、単系的発展論にもとづく「近代化論」に対抗する「内発的発展論」と結びつくことは容易に想像がつかだろう。マクドナルド化に象徴されるような、経済合理性、効率性の追求としての近代化、その結果としてのグローバル化にともなう世界の画一化によってもたらされた様々な社会問題を解決する場として、ボランタリーセクターや社会的経済に示される、新しい社会の構成原理が探求されているのである。

本研究では、このような現代社会の諸相を、理論的及び実践的に考察するために、社会学の中でも専門領域がかなり異なるメンバー5人が集まった⁶⁾。積極的な情報交換を行ないつつ、各自がオルタナティブな運動に関わる社会集団・組織、ネットワー

ク、個人などへの調査を行い、現状と課題を明らかにした。食と農と地域がどのように結びつき、再構築されようとしているのか、分断化された食と労働の現状をとらえることによって、これからの社会の構成原理についての考察を、これらの現場にかかわる人々との討議のなかから組み立てていくことをめざした⁷⁾。

イタリア調査の位置づけ

スローフード運動発祥の地がイタリアであることは周知のことであるが、その発生や展開などについて必ずしも何かまとまった研究がなされているわけではない。また、日本におけるスローフード運動の展開自体、始まったばかりであるが、日本の研究を進める上でもイタリアでの運動の概要を把握しておくことは非常に重要な課題として挙げられる。また、スローフード運動以外のオルタナティブ運動の例として私たちが想定していた有機農業運動、消費者運動、協同組合運動、農村の過疎化や農業の衰退などとの関連性はイタリアにおいてはどのような状況なのかなども、当初ほとんど情報がなかった。そこで、イタリア調査を本研究の中核に据えることには困難があるが、日本国内の研究を進める上で必要不可欠なものとしてイタリア調査を位置づけ、日本との共通点、相違点を意識した調査を行うことにした。

2 イタリア調査の準備過程

島村菜津氏によるレクチャー

調査に先立ち、まず、イタリアのスローフード運動に最も詳しいと思われるノンフィクション作家の島村菜津氏に、家中と鶴がレクチャーを受けた⁸⁾。2006年6月30日（東京）午後2時～6時の4時間、イタリアでスローフード運動が始まった社会的背景、その後の展開、スローフード協会の組織、日本でのスローフード運動の広がり方とその特徴、イタリアと日本との相違、日本国内の支部の主な活動内

容等、大変詳細で貴重な情報を得ることが出来た。これらをふまえて、調査の準備を進めた。

2006年夏、予備調査

予備調査は、2006年夏、エコロジーに関心を持つ研究者・有機農産物流通会社関係者・市民運動家などで企画・構成された「ヨーロッパ研修ツアー」に鶴が個人的に参加し、その中で行った。ツアーの企画者は、久留米大学教員の河内俊英氏（専門：昆虫学、環境問題）で、私は氏が事務局長を務める「筑後川水問題研究会」の会員で、過去に数回、国内外のスタディツアーに同行させていただいたことがあった。今回のツアーへの誘いもそうした中で受けた。今回は企画の段階から私の要望を伝えることができたため、イタリアツアー日程の大半は、私たち共同研究グループの予備調査と位置づけられそうな内容となった。

ツアーの全日程は、2006年8月18日（金）～30日（水）の13日間で、そのうちイタリアは8月24日（木）～27日（日）の4日間であった。島村氏の古くからの友人でもあり、イタリア農村・スローフード運動などにも詳しい仲西えり氏に通訳をお願いした。イタリアでの訪問先は、スローシティ、有機ワイン生産・加工・販売農家、アグリツーリズモの農家ホテル、有機農業生産者、有機農産物流通の協同組合、地域文化・経済を守る活動団体等で、それぞれ限られた時間ながら、仲西氏に通訳により詳細なインタビューを行うことができた。私は仲西氏と同室で4日間過ごすことができ、本調査の予定等についてはかなり詳しい打ち合わせも行うことができた。

本調査の準備

帰国後、島村菜津氏からのレクチャーおよび8月の予備調査結果、関連文献・情報をふまえながら、調査設計を進めた。その後、仲西氏とeメールにて連絡を取り、私たちの要望を伝える中で、本調査で

の調査地および被調査者、調査対象、調査項目、日程等を決めていった。

調査の視点として、スローフード運動、有機農業運動それぞれの展開状況について地域社会との関連から探ることにした。また、有機農産物流通の新たな形態として協同組合運動とフェアトレードの結合についても着目した。そして、日本とは大きく異なるイタリアの持つ社会的特徴として、地域主義、高い政治意識、グローバル化への態度、アメリカ合衆国との距離、生活を楽しむという価値観とそれを支える仕組み（職住近接・適正な労働時間、生活圈と流通圏の一致など）などがあることを常に意識しながら、聞き取りおよび観察を行った。

当初より、被調査者・組織として（1）有機農業やスローフード運動にとりくむ農村・漁村の生産者、（2）有機農業の協会・組合、（3）スローフード協会の本部・支部を候補に挙げ、具体的な対象者・組織の選定は仲西氏に依頼し、eメールでのやりとりを通して仲西氏との間に調査イメージを共有していった。調査地は、ピエモンテ州、マルケ州、エミリオ・ロマーニャ州で、イタリア北西部、中部で、列車、運転手付車両、タクシーなどを適宜利用した。2月22日（木）夕方より7日間、対象者の選定、移動手段や所要時間、調査の時間配分など調査全般にわたりきめ細かなコーディネートがなされており、大変充実した調査となった。

本調査は、2007年2月22日（木）～3月2日（金）の9日間で、移動日を除くと実動6日間である。本調査は共同研究者の1人である家中茂（当時：鳥取大学助教授）と私の2人で行った。

3 聞き取りの概要

以下、日程にそって聞き取りの概要を記す。

（1）食の科学大学(Universita di Scienze Gastronomiche)

インタビューの相手は、ニコラ・ペルーロ (Nicola Perullo) 教授。教授の専門は美学で、私たちのよう

な外部からの見学者に対応する役職に就いているとのことであった。

食の科学大学は、世界初の食 (Gastronomic Science) の大学で、2004年10月に開学した。発案者は、スローフード運動のリーダーでありスローフード協会会長のカルロ・ペトリーニ (Carlo Petrini) 氏である。スローフード協会とピエモンテ (Piedmont) 州、エミリオ・ロマーニャ (Emilia-Romagna) 州との協力により生まれた私立大学である。国から認められた大学 (ドットレが取得できる) にするために、カリキュラムを整えることが困難だったが、社会的・制度的に承認されることの重要性を強く意識して認可を得た。

Degree course (3年)、Master course (2年) の2つがある。ワインと食物の背景(歴史・経済・社会的)、また生産の現場について学ぶことを通して、食文化の発展に寄与する。単なる美食研究ではなく、食物の持続可能な生産、生物多様性の保護、美食と農業との有機的関係性構築などのモデルを考えることを通して、生産、流通、販売などの専門家を養成することをねらう。

グローバリゼーションの問題は、スローフードの哲学や歴史を学ぶことを通して考える力が養われていくと考える。みんなが同じ物を食べるのではない、それぞれの地域性を抱えた小さなリアリティを大事にしようという精神は大学教育の中に据えられている。反グローバリズムを明確に打ち出していないが、学生たちは自ずと学ぶはずと期待されている。大学のカリキュラムには、教室で学ぶ以外に、stages といって、イタリア国内、海外など年に5回、旅行に出かける。食の生産現場を見学することが目的で、大学側が用意している。

大学のカリキュラムのほか、ワークショップ、講演会、その他色々な活動をしている。これらを通して、スローフード運動の担い手養成という意図も持つ。

財政的基盤は、スローフード協会、ピエモンテ州、エミリオ・ロマーニャ州、寄付金（“friends”）、学費等による。

キャンパスは2カ所に分かれており、ポレンツォ（Pollenzo）、コロールノ（Colorno）に設置されている。学生は世界各地から来ている。

私たちが訪れたのはポレンツォのキャンパスであるが、建物自体が歴史的建造物で、荘厳な雰囲気に満ちていた。教授の話の中で、まがい物でなく本物に触れることが大切、日々、学ぶ環境も、口にすることも、見聞きする素材や対象なども全て本物にこだわっているということが何度も強調された。

インタビュー後、大学内を見学中、偶然、スローフード協会本部元国際部長 ジャコモ・モヨリ（Giacomo Mojoli）氏と遭遇し、急遽、短時間だが話をする機会を得た。

モヨリ氏は、食の科学大学の stages のコーディネートをしている。日本のスローフード協会の名誉会長でもある。有機農産物流通会社「らでいっしゅぼうや」とのつきあいが深く、そこを通じて日本でのステージのコーディネートを担当してきた。農業生産物自体の理解、その背景にある歴史・文化・伝統などの理解、生産現場の体験などを通して、学生たちがたくさんのかたちを学んでいく姿を見てきた。

柳宗悦などの日本の民芸運動に大きな感銘を受けた。近年、スロー+デザイン に興味がある。スローな哲学・思想をどうかたちにするかということを考えている。具体的には建物、まちづくり、働き方、暮らしなど、様々な面で考えることができる。

（2）スローフード協会本部

インタビューの相手は、国際部のシンツィア・スキヤフィディ（Cinzia Scaffidi）氏、フランチェスカ・ファルカス（Francesca Farkas）氏である。

本部の組織構成・活動内容・イタリア国内の協会支部の状況・歴史性や地域性と支部の特性の関連性・

スローフード協会としての統一見解や運動の理念・運動の現状と課題などについて話を聞いた。

スローフード運動は、消費者を中心とした質のよいものの追求から始まった。運動の3つの基本的考え方がある。①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、②質の良い素材を提供してくれる小さな生産者を守る、③子どもたちも含めた消費者全体に味の教育を進める、である。

生産者とのつながりは、最初からあったわけではなく、運動の途中からできていった。2004年、テラ・マードレ（Terra Madre 世界生産者会議）の開催が契機となっている。その頃から生産者をまきこみ、環境問題も視野に入れた運動を展開してきている。

グローバリゼーションについては、即、悪というわけではない。それはむしろ1つの道具であり、それをどう使うかによって、悪にも善にもなるものだから。カナヅチは、それ自体に良い、悪いはない。問題は使われ方で、釘を打つことに使えば様々なものを作り出せるが、人を殴れば、殺すことにもなる。

課題は、テラ・マードレでやってきたことを今後も進めていくこと。たとえば、農村の経済を考えると、青空市場の創設などが挙げられる。その他、流通の単純化や生産者と消費者が直接出会う場をいかに作っていくかといったことなど。

有機認証の問題点については、認証制度が使える人・組織だけのものになっている現状があり、それを使えない小さな生産者をどう守るかが抜け落ちている。

スローフード協会は組織としては強力な中央集権ではなく、ネットワーク型のゆるやかな統合性を持つものである。ただし、運動として考えた時必要なことは、理念・目標設定・具体化の方法・実現の度合い、などを常にチェックしながら進めていくことである。したがって、各支部の活動内容は、その支部の自治に任せているが、理念等の共有は意識的に行ってきた。

出版部の活動は大変順調である。会員向けの『スロー』（季刊誌）以外に、『オステリア』ガイド、『ボン・パエーゼ』（おいしい村）、アグリトゥリズモやワインセラー、郷土料理のレストラン紹介の本、その他、刊行物の編集・出版・販売を行っている。

日本の場合を例に挙げ、イタリアその他の国々の状況を聞いてみたがはっきりした回答が得られなかった。そこで、再度、日本では、スローフードジャパンが2003年に発足、大都市圏、中小地方都市とでは、その支部の構成メンバーや活動内容に大きな違いが見られること、大都市圏では、レストラン経営者・料理人・ジャーナリストなどが中心で、食通たち、食のビジネス化、私生活主義に陥る危険があること、一方、中小地方都市では、生産者、直接結びつく消費者が中心となり、地域社会の再構築との深い結びつきが活動の中心になっているなどと説明をした。そしてこうした状況についての考えを再度尋ねたが、ずれた回答で、情報がないのか、返答を避けているのかがよく分からなかった。

(3) ジェッソ博物館（石灰装飾の博物館 *Cultura del Gesso*) 見学とグルッポ・スポンターネオ (*Gruppo Spontaneo*) について

博物館は、マリアーノ・アルフィエリ (*Magliano Alfieri*) にある。グルッポ・スポンターネオの中心メンバー、シルヴァーナ・ヴォルペ (*Silvana Volpe*) 氏とそこで落ち合い、博物館見学の案内をいただくと共にグルッポ・スポンターネオについてのインタビューも行った。

グルッポ・スポンターネオとは、1969年頃、カッシーナ・デル・コルナーレ (*Cascina del Cornale*) 設立にも影響を与えた故アントーニオ (*Antonio Adriano*) 氏が中心になって作り、活動してきたグループで、文化運動を中心にしたまちおこしグループ的性格を持つ。若い人の活動場所や図書館を作ったり、地域産業・文化と深く関わる博物館の建設な

どに取り組んだりしてきた。ジェッソとは石灰のことで、マリアーノ・アルフィエリ一帯の地域産業・文化を形成してきたが、時代の変化の中、石灰装飾は姿を消していった。

グルッポ・スポンターネオは、生活様式の変化の中、地域産業が衰退し、それに関わる生活文化が消失していくことに大きな危惧を覚え、石灰装飾に関する資料収集、整理を始め、専門家の協力や補助事業の助成なども受けながら、博物館を開設しその展示・運営を行っている。

石灰装飾は、日本の漆喰装飾である鏝絵と似ている。限られた財や材料の中で生活に潤いや楽しみを与える石灰装飾が発生・展開してきた様子が、展示からは良く分かった。

グルッポ・スポンターネオは、その他にも伝統的民俗音楽の収集と採録、公演、CD作成・販売による普及などもしてきている。

イタリアにおいて、戦後、1960年代頃から、田舎から都会へ、若者をはじめとして人が流出していった。その中で、アントーニオたちは、自分たちの地域に住み続けることの意味や意義をさまざまな活動をしながら、問い続けてきた。活動を始めてしばらくは、村の年配者たちからは、「やんちゃな若者のグループ」として否定的に見られていた。たとえば、あいつらは夜になると集まってきて、歌を歌って回ったり、発展を拒否して古いことや伝統・歴史などを大事だと言っている、ドラッグ中毒に違いのない・・・などの根も葉もない否定的言辭がまことしやかに語られた。

アントーニオ氏は、カルロ・ペトリーニ氏とも親交があり、カルロはアントーニオの話から色々な影響を受けてきた。スローフード運動の創始者はカルロだと言われているが、その元々の発想はアントーニオからを受けていたことは間違いないとアントーニオとカルロを知る人たちは思っている。そして、カルロがアントーニオやグルッポ・スポンターネ

オの活動、カッシーナ・デル・コルナーレ (Cascina del Cornale) という協同組合の存在などの重要性について、スローフード運動と関連づけて語るということは一切してきていないことが、そうした人々をいらだたせている。

カッシーナ・デル・コルナーレの代表、エレナ・トラベルサ (Elana Traversa) 氏も、19歳の時、保育士としてここに赴任、グルッポ・スポンターネオと出会い、以来ずっと活動を共にしてきた。コルナーレ設立のアイデアも、アントーニオを始めとするメンバーたちとの議論の中から出てきたものである。

(4) カッシーナ・デル・コルナーレ (Cascina del Cornale) (代表 Elana Traversa 氏)

1997年、3人 (エレナ、ラファエレ、エンツィーナ) で設立した農業協同組合が、カッシーナ・デル・コルナーレである。それまで、エレナは保育士、エンツィーナは教員、ラファエレはエレナの夫で果樹農家だった。農業協同組合を設立するといっても経営的な知識も何もなく、ただ、理念だけでスタートした。現在まで、経営的には苦しい状況が続くが、次第にお客は定着、広がりを見せている。

設立の背景には、農業を取り巻く厳しい状況がある。果物の生産者価格が下落の一途をたどり、果樹農家の生活が危機的状況に陥っていた。せっかく作っても、安く買い叩かれてしまうと、独立心や自信、農民としてのアイデンティティを持てなくなり、迷い子になったように思っていた。そこで、小規模農家をまきこんで、自分たち独自のマーケット (市場) を作ろうと考えた。1997年に、直売所を作り、2000年にはレストランを作った。

家族農業を守るため、地域を守るためには、農民が自分たちの生産物を適正な価格で売ることができるようになることが大事で、そのしくみを作ろうとしてきた。2002年、日本の有機農産物流通会社 (らでいっしゅぼうや等) との出会いから、宅配を始めた。

組合の活動内容、現状と課題などひとつおりのうかがった後で、農民から見たスローフード協会について聞いてみた。それに対する答えは、以下の通りで大変シビアなものだった。

農民の抱える問題を解決しようとしたことはないし、思ってもいない。食べ物に対する注意を喚起した、ワイン本を作った。ワイングラスの数で、評価 (グラスが1つ、2つ、3つ) し、3つがついたワイン農家は潤ったが、傲慢になって、農民であることを忘れた。アルバニア人を雇って、自分は農業をやめた。こうしたことが生み出されている。

食品をめぐるプレシディオ (スローフード協会が保護品目として指定するもの) のやり方は、食品を自分たちの所有物、自分たちに価値付けの権限があるかのように動いている、きわめて傲慢なやり方ではないのか。3つ星のワイン農家、コロナータの例など、小さなもの、固有のもの、多様性を大切にすると、と言いつつ、評価・指定することにより元々持っていた食品の歴史や背景を大きく変えてしまう動きを作り出している。

通訳の仲西氏より、補足説明を受けた。

コロナータとは、カララ地方 (大理石の採れる所) の豚の塩漬け肉の登録商標名で、従来は大理石の洞窟があり、そこで細々と作っていた。それが、プレシディオに指定されると、ルーマニアから豚を輸入し、大理石の箱を作ってそこで作り・々と大きく製法も何も変わってしまった。しかし、それらも含めてコロナータとして売られている。この状況は何なのだ、守ろうとしたものと違うものが生まれてしまっているではないか。これに対して、カルロ・ペトリーニは、おれは怒っている、商業主義に走る連中がいる、とコロナータの例を非難しているが、指定することによりそうした現実が生まれるのは当然予想されることであり、怒っているのはポーズではないかと皮肉る人々もある。

コロナータ以外にも、農村の景観に変化が出て

きた、ぶどう畑が増えてきたと感じる。従来は、土壌流出を防ぐため、丘の頂上には木をたくさん植えてきた。それが、最近では丘の頂上までぶどう畑になっている。また、かつては日当たりのよい所にぶどうを、日当たりのよくない所にはヘーゼルナッツを植えることが多かった。それも、変わってきた。一面、ぶどう畑に。特定の地域のワインが評価されることで、我も我もとそこでのブドウ生産が増えていく。それは、果たして、その地域独自の食や産物を守ることなのだろうか。こうしたジレンマをスローフード運動は抱えている。

グローバル化への抵抗運動であるはずのスローフード協会の運動が実は対抗相手と似たような姿をしているという鋭い指摘であると思う。

(5) アルチェ・ネーロ (Alce Nero Cooperativa) (代表 ジーノ・ジロロモーニ Gino Girolomoni 氏 1947年生まれ)

アルチェ・ネーロは、マルケ州モンテベッロ (Montebello) のイゾラ・デル・ピアーノ (Isola del Piano) にある、有機農業協同組合である。ジーノはその代表で、『イタリア有機農業の魂は叫ぶ』という著書がある。

アルチェ・ネーロの名前の由来は、ネイティブ・アメリカンの有名なメディスン・マンであったブラック・エルクのイタリア語名がアルチェ・ネーロであることによる。その土地に住み、その土地の歴史や伝統に支えられた知恵・技術を持ったブラック・エルクに共感して付けた。

1960年代以降、イタリア農村では都市への人口流出が続いた。そうした中で、土地に止まり、そこでの暮らし方(生計の立て方、日々の過ごし方など)を考えながら生きてきた。なぜ、人は農村を捨てて町に行っただのか。何百年にもわたり、農村や農業は価値のないものとして位置づけられてきた、それは一種の拷問であり、今も続く。

廃墟になっていた修道院跡を、いつも見ていた。ある本を読み、この修道院の規律がイタリア・ドイツ・オーストリアなどへ広がり、100を超える修道院が出来たことを知った。それがきっかけとなり廃墟のここを再建し、新しい価値のあるものを生み出したいと思うようになった⁹⁾。

1960年代は化学肥料全盛期だったが、その頃に有機農業への関心を持った。有機農業で作った作物は味が違う、土が違うということは経験的にわかっていた。70年代半ば、エミリア・ロマーニャ州で農園を開き有機農業をやっていた農学者イーヴォ・トッティのもとへ仲間と出かけて、多大な影響を受ける。1970年~80年、イゾラ・デル・ピアーノの村長を務める中で、村に残り農業をやりながら豊かに暮らしていくことを考えた。

1980年、農協を発足した。農協の理念は、わずかな組合費で加入でき、皆自分の農地を持ち、自分の家を持ち、ちゃんとした生活基盤を持った上で、生産物を生み出していく。生産物は必ず農協へ持ってくる。有機栽培で農業をやる、ということにつながってきた。耕作放棄された土地を集めて、耕作再開を進めていった。農民に声をかけて、有機無農薬で小麦を栽培し、安全でおいしい小麦を作ってきた。軟質小麦はパン用に、硬質小麦はパスタ用に、それぞれ栽培を呼びかけ、自前の粉引き場、加工場を設立した。そして、生産、加工、販売までを自分たちの手で行なうようにしていった。

販売先は、最初、国内ではなかなか見つからず、ドイツの有機農産物流通販売会社ラプンツェル (RAPUNZEL) との出会いにより活路を見出した。

有機農業とは何かという問いは、実はなかなか深い問題である。なぜならEU法が出来て以来、それに適合したものを作れば有機農業となった。が、有機農業の精神である大地の声を聞く、ということは失われている。これを有機農業と認めることは出来ない。

アルチェ・ネーロの現在の活動は、有機農業の推進、パスタ工場の運営、肉用牛肥育、レストラン・民宿、民俗博物館、エネルギーの自給自足（風力エネルギー、太陽光発電の申請中、耕作放棄地にヒマワリを植えて、ヒマワリ油を燃料にトラクターを動かす構想）などに広がっている。

スローフード運動との関わりについては、ほとんどない、というのが現状である。なぜなら、スローフード運動の有機農業に対する姿勢はきわめて曖昧であるから。おいしい、清潔、正しい、といったスローフード協会が打ち出している方針は、有機農業こそが実践してきたものであるにもかかわらず、運動の中で有機農業についての言及はない。公開質問状も出したが、返事はない。

テラ・マードレには2回参加した。サローネ・デル・グストは、2回見た。にんにくが、1キロ20ユーロ（1ユーロ160円として、約3200円）で売られているのを見て、何だこの値段の高さは、と驚いた。これは珍しい品物で、守るに値するもので・・・、と言う。在来種を守ることは確かに大切だが、コロナータの問題もあるから、スローフード協会のやり方には賛成できないことも多い。

今の法王に20年ほど前にインタビューした友だちがいる、その人から聞いた法王の言葉で、今も心打たれる言葉がある。「自分の生きている社会が嫌になった時、そこから逃げるのはやめなさい。自分を取りまく人々が間違っているのなら、他の人と共に生きなさい」。ここも同じ理念で作った。一般世間との接触を断つことなく、世の中が間違っていることが多いが、それを見据えて世の中を変えてやっていきたい、ずっとそう思ってやってきている。

マクドナルドやコカ・コーラは、アルチェ・ネロの考え方の全く正反対にあるものだし、日本には24時間開いている店が多数あるが、なぜそんなものを必要とするのか、理解できない。夜中に何を買いに行かねばならないというのか、また、夜中に働いて

いる人の家族とのつながりはどうなるのか、人間らしい働き方や暮らし方というものがあるだろうに。

アルチェ・ネーロのパスタ工場を見学し、品質管理責任者のダニエラ・ベリーニ氏（Daniela Bellini）に案内をしていただいた。

その後、アルチェ・ネーロ創立以来のメンバーのダニエレ・ガロータ（Daniele Garota）氏（1957年生まれ）にもお話をうかがった。

ダニエレは、イゾラ・デル・ピアアーノの農家の生まれで、父親は勉強して町で仕事に就いてほしいと願っていた。ここから車で20分ほどの所にある、ウルビーノ市の学校に通った。アカデミアと呼ばれる美術学院である。しかし、ダニエレは町で仕事を探すことはせず、村に残ることを自分で選んだ。ジーノを中心に信頼する友人たちがたくさんいるこの村で、農業をしながら暮していくことが自分にとって最も幸せなことではないかと思っていたからである。貴族の隠遁所として1380年に建てられたという修道院が廃墟となっていた、それをジーノたちと共にレンガを積み、再建していった。そのプロセスで、さまざまなことを話し、アイデアを出し合い、やってきた。

そうして再建されたのがモンテベッロ修道院で、それが彼らの活動の拠点となった。そこで、会議や劇場での演劇上演など、さまざまな文化活動を企画運営したり、集まって勉強会をして宗教的信仰を強めてきたりした。農作業もちろん、それぞれ家族農業経営で続けていた。

そうした自分たちの取り組みに対する周囲のまなざしは、最初は決して暖かいものではなかった。お前たちはバカだ、農業には将来はない、こんな荒れ果てた修道院を再建しようなんて、再建したとしてどうなる、と否定的なものが多かった。しかし、ダニエレたちは、自分たちの行為に対する確信を持っていた。それは、みんな目先のことしか見えていない、私たちにはずっと先が見えている。有機農業は、

これからの農業だし、土地は大事に守っていくべきものだ。私たちはたくさん本を読んできた、文化がある、深く物事を考える力があつた。そうした確信がゆるぎのない自信としてダニエラを支えた。

とはいえ、イタリア国内での有機農業・有機農産物への無理解、法律の壁など、有機農業をしていく上での困難は、色々あつた。当初、販路はドイツが中心で、1993年にEUの法律が適用されることになり、この問題は一応解決した。

イタリア国内では、最初はインテリ階層が消費者となった。協同組合（ジエラ・ソレーディ・ミラノ ミラノのヒマワリという意味）を作っていて、イーヴォ・トッティのところにも商品を求めて出入りしていた。そこと取引があつた。その後、有機農産物ブームが起きて、お金になるからということで大規模チェーン展開している所からも注目されるようになった。その中で、コナピというハチミツの協同組合との話がまとまり、メディテラ・ビオという会社を作った。ハチミツはミエリツィア（Mielizia）、パスタはアルチェ・ネロという2つのブランドを作り、販売してきた。その後、意見が合わなくなり、アルチェ・ネロの組合がブランド名を売って、別れた。

(6) コナピ CONAPI (代表 ルーチョ・カバツォーニ Lucio Cavazzoni 氏)

ルーチョ・カバツォーニ氏は、1956年ボローニャ生まれでボローニャ大学卒、社会学専攻である。イタリアは、第2次大戦前までは90%が農業に従事。祖父と父は2代続けて国家公務員で、農業をやっていない。母は学校の先生をしていた。ボローニャは人口50万人、周辺の小さな町なども含めると120万人が暮す。

1980年、今から28年前、大学の友人3人でハチミツの組合を作った。ヨーロッパでは、1960~70年代は、反体制運動が盛んだつた時代で、ビート・ジェネレーションと呼ばれている。60年代後半には100

くらいの農協ができたり、北欧ではコミューン、イタリア・フランスでも小規模な農協がたくさんできたりした。これらの農協の大半は、父親や祖父が農民ではなく中流出身の人々が設立している。そうしたことを考えると、G.ジロロモーニ氏は農家の出身ということで、ある意味、特殊な存在と言える。

反体制運動の結果、大学生たちの間では大きな会社に就職したり、国家公務員になったりするのではなく、自分たちで新しい道を作るという動きが盛んになっていった。雇われて働くのではなく、自分で道を探るという方向である。ルーチョたちはその終わりの世代の学生であつた。

自分たちが作り出す仕事として選んだのがなぜ農業だつたのか、というのは実は深い問いである。既に農業は放棄されていて、残つたのは農業の工業化・機械化であつた。そうした中で、新しい農業の形を提供したいと思つた、それが有機農業だつた。そして、ちょっと変わったものを飼育する。それがミツバチだつた。1978年に、ハチを飼い始めた。79年に9人で養蜂家の組合が生まれた。イタリアでは初。85年に、初めて給料を手にした、それまでは苦しかった。84年に手づくりで瓶詰めをし、商人に売つた。わずかなお金にしかならなかつた。誰にも支配されずに仕事をしたいと思う一方で、なかなか売り上げは伸びない。あれこれ模索する中、市場を調査しよう、何が求められているのかを明確に知ることが大切だと考えた。

最初は、栗と百花蜜（雑蜜）だけだつたが、86~87年、養蜂家を訪ね歩いて、30種類のハチミツが生産できるようになった。そして、有機の小規模な専門店や大きな店などへ卸していった。

83年には、ニカラグアの養蜂家との出会いがあり、これをきっかけにフェアトレードへの関心も高まっていた。蜂蜜以外にもカカオ、コーヒー、砂糖など扱う物が増えていった。公式に始まつたのは92年か93年頃。

90年代半ばには、養蜂家だけでなく、有機で農業している人へも門戸を開くことに。97年か98年頃、ジーノとの関係が始まる。米、他の農産物の生産者との関係も。日本との関係は、日仏貿易とで、1996年頃、12年ほど前からである。

インタビュー後、コナピの直売店、工場見学をした。

(7) スローフード協会ボローニャ支部（フィ
ツチャーリオ Fiduciario = 信頼された者の
意味、代表 ロベルト・フェランティ氏
Roberto Ferranti）

スローフード協会ボローニャ支部の代表ロベルト・フェランティ氏に支部の概要についてのインタビューをした。

支部の会員は、今580人である。イタリアのコンドット（支部の意味）は、40~50人で作れる。580人というのは大きな方で、個人で申し込むと、住んでいる場所によって、自動的に所属する支部が決まる。

ロベルト氏は、ボローニャの町中から30キロほどの郊外で生まれた。30代半ばに町へ。会員になって20年ほど、フィツチャーリオになって5年。会員になった動機はあまりはっきりとは覚えていない。イタリアはカトリックの国なので、様々な喜びをストレートに表現することはあまりしない傾向がある。そんな中、スローフード協会ができて、食べる喜びを前面に打ち出して活動し始めたことは、画期的なことだと思った。人間的な喜びを率直にあらわすということの魅力にひかれた。

地域を大切にしている意識は、特に最近強まったように感じる。自分たちの地域文化に閉じこもろうとしたり、自分たちの文化が破壊されるのではと恐れたり、古くからのものをますます守ろうとしている感じがする。その背景には、移民問題があると思う。イタリアだけの問題ではないが、一般大衆の中の感覚として、自分たち固有の文化を守る、強調するこ

とで外部に対して対抗するような意識があるだろう。

コンドットのネットワークとして、いくつか大きな中心のものをつくることを考えているようだ。最初は、中央集権的な運営方法だった。ブラ本部が決めたことをコンドットへおろして、その通りにしてきた。もっと民主的に活動していかねば、という声が上がって1年くらいたったところである。

従来の活動はイタリアの食物だけが関心となる問題だったが、テラ・マドレを契機に、イタリアの食べ物そのものに関心が集中していたのが、世界の生産者組織への注目も広がった、それはとても画期的な変化だったと感じる。食べる喜びを感じることで満足していたが、食を取りまく環境問題や発展途上国の問題などを考えるようになったから。

最後に

今回の調査では、イタリア発祥のスローフード運動およびイタリアにおける有機農業運動、有機農産物流通のしくみの概要を調査した。それぞれの組織、団体において対応していただいた方々からは、私たち調査者がおおよそ想定していた内容をはるかに超える深さと広がりのある情報を得ることができた。食のグローバル化へのオールタナティブ運動として、さまざまな取り組みが行なわれていることが明らかになった。また、イタリアと日本との社会的・歴史的諸条件の違いをふまえた比較研究の必要性を再認識した。

本稿は字数の関係もあり、訪問先での聞き取りの概要を紹介する形式を取った。今後、フィールドノートおよび現地で購入した文献・資料をもとに、別稿にて論をまとめたい。

注

- 1) 共同研究の研究組織は、平成18～20年度科研費の研究組織と一部重なり、科研のメンバー（碓井・奥村・家中・齋）に吉備国際大学社会学部の佐藤匡が加わっている。
- 2) 「平成18～20年度科研計画書」基盤研究（B）一般「食のグローバル化へのオールタナティブ運動に関する社会学的研究」、「平成18年度吉備国際大学共同研究計画書」などに基づく。
- 3) ウルリッヒ・ベック著、島村賢一訳『世界リスク社会論 ―テロ、戦争、自然破壊―』平凡社、2003年
- 4) 松村和則・榊渥俊子・青木辰司『有機農業運動の地域的展開』家の光協会 1991年、日本村落研究学会『年報村落社会研究 ―有機農業運動の展開と地域形成―』33集 農山漁村文化協会 1998年、榊渥俊子・松村和則編『食・農・からだの社会学』シリーズ環境社会学 第5巻 新曜社 2003年、榊渥俊子『有機農業運動と〈提携〉のネットワーク』新曜社 2008年。
- 5) 丸山哲央編『マクドナルド化と日本』ミネルヴァ書房 2003年、G・リッツァ正岡寛司監訳『マクドナルド化する社会』1999年 早稲田大学出版部、正岡寛司監訳 山本徹夫、山本光子訳『無のグローバル化』2005年 明石書店。
- 6) 碓井崧は理論社会学、奥村義雄は労働社会学、家中茂は村落社会学・環境社会学、星敦士は社会運動論、齋は農村社会学である。
- 7) 共同研究および科研の研究成果については、報告書および各自がそれぞれ学会報告や活字にするなど進めている。『科研報告書 食のグローバル化へのオールタナティブ運動に関する社会学的研究』2009年など多数。
- 8) 島村氏とは2001年、齋が全国合鴨水稲会の日韓合鴨農民交流にて知り合い、以来、様々な示唆を受けてきた。その関係で今回、イタリア調査および私たちのプロジェクトへの協力をお願いしたところ快諾いただいた。島村氏は、東京学芸大出身でイタリア美術史研究を通してイタリア訪問・在住等を重ねる中、スローフード運動に出会った。2001年、『スローフードな人生！』で日本にイタリアのスローフード運動を紹介し、その後もグローバル化・食・農などをキーワードに執筆・講演活動を行っている。イタリアのスローフード運動に関する研究がほとんどない中、島村氏によるレクチャーは本調査および本研究を進める上で、大変有益であった。また、通訳として仲西えり氏を紹介いただいた。
- 9) 修道院跡は、その後ジノをはじめとする地元の若者たちを中心に1つ1つ煉瓦を積み直して再建されていく。現在は、世界中からアルチェ・ネーロを訪ねてくる人々が宿泊できる場所、民俗資料館として使用されている。私たちはそこに宿泊し、ジノの話聞いた。丘の上のその建物は、歴史の重みを感じさせる風格に満ちていて、周囲に広がる小麦畑と点在する家々がとても美しい景観を作り出していた。確かに人々がそこで暮らしているということを感じさせるものだった。

参考文献

- カルロ・ペトリーニ、中村浩子訳、2002『スローフード・バイブル』NHK 出版
- ジノ・ジロロモーニ、目時能理子訳、2005『イタリア有機農業の魂は叫ぶ ―有機農業共同組合アルチェ・ネロからのメッセージ―』家の光協会
- ピエーロ・アンミラート、中村雄一郎監訳、中村雄一郎、堀越芳昭、相馬健次訳、1996年（和訳2003年）『イタリア協同組合レガの挑戦』家の光協会
- 佐藤紘毅・伊藤由理子編、2006『イタリア社会協同組合B型をたずねて ―はじめからあたり前に共にあること―』同時代社
- 島村業津、2000『スローフードな人生！ ―イタリアの食卓から始まる―』新潮社

島村菜津、2006『スローフードな日本』新潮社

島村菜津、2007『パール、コーヒー、イタリア人 ―グローバル化もなんのその―』光文社 光文社新書296

田中夏子、2004『イタリア社会的経済の地域展開』日本経済評論社

ニッポン東京スローフード協会編、2001『スローフード宣言！ イタリア編』木楽舎

蔦谷栄一、2006『オーガニックなイタリア農村見聞録 ―地域への誇り高き国に学ぶ―』家の光協会

梅原浩次郎、2006『イタリア社会と自治体の挑戦 ―ボローニャ再生へ向けて―』かもがわ出版

謝辞

本論は、鶴の予備調査（06年8月、私費）及び家中茂との共同調査（07年2月、平成18年度吉備国際大学共同研究費及び家中・鶴それぞれの私費）に基づく。一般に、調査において被調査者が調査にどの程度応じてくれるか、また、どのような深さの話をしてくれるかは、紹介者・調査者・被調査者それぞれの間関係に大きく依存する。今回の調査は、島村氏、仲西氏の人柄や社会活動の成果が見事に反映されたものとなった。お二人の協力なしには今回の調査は考えられなかった。また、吉備国際大学共同研究費助成制度による調査費補助も大変ありがたかった。記して感謝したい。