

令和6年度
現地調査型
行政課題研修報告書
〈海外コース〉



目 次

1. イタリア地図・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2. 令和6年度現地調査型行政課題研修（海外）内容・・・・・・・・	2
3. 視察先一覧・・・・・・・・・・・・・・・・	3
4. 派遣職員一覧・・・・・・・・・・・・・・・・	9
5. 受講者研修報告	
佐賀市 観光振興課マーケティング室室長 堤 紗智子・・・・・・・・	10
唐津市 からつブランド・ふるさと寄附推進課職員 畔田 京・・・・・・・・	35
多久市 農林課 主任 富田 篤史・・・・・・・・・・・・・・・・	61
武雄市 農林課 副主幹 森 遼子・・・・・・・・・・・・・・・・	82
小城市 農村整備課 主事 古賀 俊次・・・・・・・・・・・・・・・・	107
神崎市 財政課 主査 田中 克英・・・・・・・・・・・・・・・・	131
吉野ヶ里町 農林課 主任主事 真木 健志・・・・・・・・・・	153
基山町 産業振興課 主任 松石 龍太郎・・・・・・・・・・	174
玄海町 農林水産課 係長 海原 琢磨・・・・・・・・・・	194
有田町 農林課 主事 清水 康雅・・・・・・・・・・・・・・・・	214
白石町 農業振興課 主査 江口 英明・・・・・・・・・・	235

〔イタリア〕

面積:30. 1万km²(日本の約5分の4)

人口:50. 6百万人(日本の約半分)

- ・日本と同じく長細い上、山が多く海に囲まれている。
- ・大規模農場が他のヨーロッパ諸国と比較して少ない。
- ・家族経営の中小農場が多い。



〈カノーザディプーリア町〉 〈アンドリア市〉 〈バーリ市〉

プーリア州

面積:19, 348km²

人口:409万人

- ・イタリア南部にあたり、九州と気候や経済状況が似ている。
- ・農業が主要産業であり、小麦やオリーブ、ブドウ栽培などが知られる。特にオリーブの生産量はイタリア国内1位。

令和6年度現地調査型行政課題研修(海外)内容

月日		内容
第1回事前研修	令和6年7月4日(木)	全体スケジュール等及び内容について 政策立案研修 (一社)つながりのデザイン 代表理事 船木成記氏
第2回事前研修	令和6年8月27日(水)	【講演】南イタリアの食とテリトリー～農業が社会を変える～ 法政大学経営学部教授 木村 純子氏 スケジュールおよび現地視察に向けた準備等について 【グループワーク】視察先への質問事項の選定
第3回事前研修	令和6年10月18日(金)	報告書の作成について スケジュールおよび現地視察に向けた準備等について 【グループワーク】自主研修行程作成

現地視察スケジュール

	月日	発着地／滞在地	時間	交通機関	内容
1日目	11月9日(土)	福岡空港 福岡空港発 羽田空港着 羽田空港発 レオナルドダヴィンチ空港着 レオナルドダヴィンチ空港発 バーリ空港着	7:30 9:00 10:45 13:20 20:15 21:50 22:55	NH244 AZ793 AZ1603	集合 〈バーリ市内泊〉
2日目	11月10日(日)	アンドリア市	午後	専用車	マッセルリアへ移動 【視察1】プーリア州食育施設「マッセルリア」での宿泊体験及びレクチャー 〈マッセルリア(農家民泊)泊〉
3日目	11月11日(月)	バーリ市	午前 昼頃 午後	専用車	【視察2】プーリア州食育施設「マッセルリア」についてのレクチャー 【視察3】有機栽培食材カフェにてkm0についてのレクチャー 【視察4】プーリア州政府にて食育の現状についてレクチャー 〈マッセルリア(農家民泊)泊〉
4日目	11月12日(火)	アンドリア市	午前 夕刻	専用車	【視察5】6次産業化を手がける大規模農場(Aglinatura)の視察 【視察6】イタリア屈指の名店アンティキ・サポーリにて佐賀県産品のモニタリングを兼ねた現地の方々との交流会 〈アンドリア市内泊〉
5日目	11月13日(水)	アンドリア市 カノーザディプーリア町	午前 午後	専用車	【視察7】アンドリア市との意見交換 【視察8】アンドリア市伝統農業食品ブッラータを含めたチーズ工房視察 【視察9】カノーザ・ディ・プーリア町内農業関連企業視察 【視察10】カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換 〈アンドリア市内泊〉
6日目	11月14日(木)	Barletta駅発 ローマテルミニ駅着	13:15 16:55	TRENITALIA8314	 〈ローマ市内泊〉
7日目	11月15日(金)	ローマ ローマテルミニ駅発 フィウミチーノ空港着 レオナルドダヴィンチ空港発	午前 昼頃 15:05	 AZ792	【視察11】グループ自主研修 レオナルドエクスプレスにてレオナルドダヴィンチ空港へ
8日目	11月16日(土)	羽田空港着 羽田空港発 福岡空港着	11:20 14:20 16:10	NH257	福岡空港にて解散

視察先一覧

【視察１】プーリア州食育施設「マッセリア」での宿泊体験及びレクチャー

アンドリア市郊外にあり、宿泊、レストラン、農業を営むマッセリア「イルピーノ グランデ」にて、宿泊体験及び食育担当者より食育の目的やポイントなどを畑などを実際に見学しながらレクチャーを受けた。



【視察２】プーリア州食育施設「マッセリア」についてのレクチャー

バーリ市近くにある宿泊、レストラン、畜産、農業を営むマッセリア「アグリツー リズモ ラ マドンナ デル アッスンタ」にてマッセリア運営に関するレクチャーを受けた。



【視察 3】有機栽培食材カフェにて km0 についてのレクチャー

プーリア州政府近くにある有機栽培農家と契約するグループが運営するカフェにて、「km0(キロメートルゼロ)」に関するレクチャーを受けた。



【視察 4】プーリア州政府にて食育の現状についてレクチャー

マッセリアディダッテカを担当するプーリア州政府農業部門にて、マッセリアディダッテカの現状と今後の展望についてレクチャーを受けた。



【視察 5】6 次産業化を手がける大規模農場（Aglinatura）の視察

有機栽培の中でも特に認証取得が難しい「demeter」の認証も取得している「アグリナテューラ」にて有機栽培や6次化及びブランディングや商品PR法についてレクチャーを受けた。



【視察 6】イタリア屈指の名店アンティキ・サポーリにて佐賀県産品のモニタリングを兼ねた現地の方々との交流会

アンドリア市郊外にある星付きレストラン「アンティキ・サポーリ」にて、茶、酒、大豆製品、米粉、きくらげ等佐賀県産品を持ち込み、プーリア料理として提供していただき、地元客へのモニタリングと交流を図った。



【視察 7】アンドリア市との意見交換

アンドリア市長及び副市長と農業分野に関する行政上の課題について意見交換を行った。



【視察 8】アンドリア市伝統農業食品ブッラータを含めたチーズ工房視察

酪農からチーズの加工まで一貫して行うチーズ工房にて視察を行った。



【視察 9】 カノーザ・ディ・プーリア町内農業関連企業視察

苗販売会社「アグリコープ」にて視察を行った。



【視察 10】 カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換

カノーザディプーリア町長及び評議員と農業分野に関する行政上の課題について意見交換を行った。



【視察 11】グループ自主研修

3つのグループに分かれ、各テーマに沿った自主研修を行った。



令和6年度現地調査型行政課題研修(海外)派遣職員一覧表

	市町名	所属	職名	氏名	FURIGANA	備考
1	佐賀市	観光振興課マーケティング推進室	室長	堤 紗智子	TSUTSUMI SACHIKO	
2	唐津市	からつブランド・ふるさと寄附推進課	職員	畔田 京	AZETA KYO	
3	多久市	農林課	主任	富田 篤史	TOMITA ATSUSHI	
4	武雄市	農林課	副主幹	森 遼子	MORI RYOKO	
5	小城市	農村整備課	主事	古賀 俊次	KOGA SHUNJI	
6	神崎市	財政課	主査	田中 克英	TANAKA KATSUhide	
7	吉野ヶ里町	農林課	主任主事	真木 健志	MAKI KENSHI	
8	基山町	産業振興課	主任	松石 龍太郎	MATSUISHI RYOTARO	
9	玄海町	農林水産課	係長	海原 琢磨	KAIHARA TAKUMA	
10	有田町	農林課	主事	清水 康雅	SHIMIZU YASUMASA	
11	白石町	農業振興課	主査	江口 英明	EGUCHI HIDEAKI	

事務局	(公財)佐賀県市町村振興協会	主査	桑原 寿枝	KUWAHARA SUMIE	
-----	----------------	----	-------	----------------	--

受講者研修報告

佐賀市観光振興課

マーケティング推進室長 堤 紗智子

【1】プーリア州政府

1-1 視察日程等

11月11日（月）

午前 マッセリア・アッスンタ（農場）への視察

対応者：マッシミリアーノ・ディベネデット氏

昼食 「Bu o'」（キロメートルゼロを実践しているレストランで取組を紹介）

午後 プーリア州政府を訪問

対応者：農業・環境発展部責任者 ルイージ・トロッタ氏

1-2 プーリア州の概要

プーリア州は、イタリアの南東部に位置する州で、ブーツの形に例えられるイタリア半島の「かかと」にあたる地域となる。アドリア海とイオニア海に面しており、長い海岸線を有した美しいビーチやリゾート地が魅力として知られている。人口は約400万人で、州都はバーリ県の県都でもある「バーリ」で、人口は30万人程度の都市である。

気候は、地中海性気候に属しており、夏は暑く、乾燥した日が続く、冬は比較的温暖で穏やかで、内陸部は丘陵地帯が多く、今回視察した地域では、オリーブの木が広がる風景や、広大な麦畑が特徴的である。（写真①）

プーリア州は、古代から多くの文明の影響を受けてきた地域で、ギリシャ人、ローマ人、ビザンティン帝国、ノルマン人、スペイン人などの文化が色濃く残っている。このため、プーリアには歴史的な遺産や美しい建築物が多数あり、特に「トゥルッリ」と呼ばれる円錐形の屋根を持つ伝統的な家屋が有名なアルベロベッロや、カステル・デル・モンテは、ユネスコの世界遺産（文化遺産）に登録されている。

経済面では、農業、漁業、観光業が主要な産業となる。オリーブオイルやワインの生産が盛んで、特にオリーブオイルは世界的に評価されている。また、トマト、アーモンドのほか、小麦の栽培が盛んで「イタリアの穀倉地帯」としても知られている。ワインの生産量においても、イタリア北部ヴェネト州に次ぐ、イタリア国内第2位で、国内生産量の約20%を占める。赤ワインだけの生産量に限れば、プーリア州が圧倒的に国内1位の生産量である。ちなみに、イタリアは、ワイン生産量がフランスなどを抜いて世界一の国である。そのイタリアで2位を争う生産量となると、チリ・南アフリカ・ドイツの国内総生産量とほぼ同規模にあたるという、その規模の大きさがわかる。（参考：mottox.co.jp）

観光業では、日本でも観光地として有名なローマ、フィレンツェの魅力とは異なる、南イタリアの美しい海岸や歴史的な都市、食文化を楽しむために年々多くの観光客が訪

れるようになっている。中でも多くの人々を引き付けて止まないのが、プーリアの食文化といわれている、海の幸、新鮮な野菜、豊富なハムやブッラータチーズに、どの料理にもふんだんに使われる高品質なオリーブオイル。首都バーリの旧市街で見かける、地元の女性たちが手作りする耳のような形をしたパスタ「オレキエッテ」も有名である。そして、国内有数の生産を誇るワインが手ごろな値段で手に入り、多くは地元の人が日々の生活の中で消費する目的で生産されているが、クオリティの高さが大きな魅力となっている。最近では、2024年6月のG7首脳会議の開催地にもなっている。

1-3 プーリア州政府の取組について

農業・環境発展部責任者の、ルイージ・トロッタ氏により農場における「食育」、「多機能性」、「資金支援」の大きく3つのテーマについて説明いただいた。(写真②)

まず、1点目の「食育」の重要な役割について、食育では健康的で持続可能な食文化の推進が行われ、教育機関、公共団体、民間団体もその役割を担っている。食育を推進する中で、健全な素材を使うことにより、病気を未然に防ぐ役割があることや、子どもの頃からバランスのよい食生活を取ることで、肥満や糖尿病の予防につながることを子ども達に伝えていくことが必要である。また、どういう食品を使うのか、有機野菜だったり、キロメートルゼロ(※)の食品だったりということに意識を持たせることで、持続可能な環境に対する意識を向上させることにつなげていく。更に、経済的に困難な人にもバランスのとれた食事の提供を確保していくことを子ども達に伝えていくことが求められている。

具体的には、

- (1) 学校での果物野菜の体験プログラム
- (2) 学校庭園の野菜を育ててみようというプログラム
- (3) 学校の食堂などの有機野菜の利用の促進(市町が州に申請し、補助金によって有機野菜購入の費用負担の軽減を図るもの)

などが実施されている。

EU(欧州連合)全体の方針として、持続可能な農業というのは、有機栽培につながるという考え方で一致しており、2027年に、EU内の畑のうち25%を有機栽培にしようという目標がある。プーリア州は、既に20%まで達成しているので、EUの目標にいち早く近づいている状況にあるが、目標達成に向けて引き続き取り組んでいく。

(※) キロメートルゼロ：日本での「地産地消」。より狭い範囲で徹底されている。

2点目の農場の「多機能性」では、農業遺産を含む農業の維持や農家の暮らしの向上のため、農業以外でどのように収益を上げていくかということを目指している。また、食育、環境の保護、伝統文化を伝え、できるだけ自然なもの、有機栽培的な方策を取って、実践していくことも多機能農場の役割の一つと考える。

プーリア州の多機能農場では、農業活動に加えて、観光・教育(食育など)・環境保

護などの多様な機能を持っている。アグリツーリズム（農業観光）をして農業以外の収入を得ようという取組や、医療支援が必要な方などに農園で社会復帰をさせることを目指すもの、環境教育の一環として収益化していく取組などがある。

この、プーリア州の食育の特徴となる、農業者の収入向上を目的に始められた食育事業のことを「マッセリア・ディダッテカ」といい、現在、イタリアでは食育のロールモデルの一つとされている。マッセリア・ディダッテカは農業者が主体となることで、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、そこに農業者それぞれの個性が溶け込み、今ではプロモーション効果やアグリツーリズムとしての経済的波及効果が顕著となっている。

プーリア州では、マッセリアディダッテカが231登録され、中小規模の農家が多く占めている。州内にはマッセリアが増え、車で複数ヶ所を回る人もいるという。乗馬などのアクティビティ体験もあり、学校側の関心も高まっている。

マッセリアディダッテカの登録方法は、まず、州の登録簿に申請する必要がある、登録の際には、確認事項として、何をやっているか、どういう生産・販売を行っているか、安全面の確保はできているかといったことがある。

具体的に、農業生産要件の点では、一貫生産なのか、持続可能な農業体験を取り揃えているか、生産ラインとして確立できているか、昔ながらの伝統を意識、もしくはそれにのっとった方法で栽培しているかなどがチェックされる。また、品質検証の面でもどういうことを実際にやっているかの確認が行われ、その他物流の設備要件など複数の確認が行われている。

登録の際に必要なこととして、プーリア州農業食品資源局の食育事業者向けのトレーニングコースに参加することが求められる。トレーニングを通じて、安全・衛生面の管理や食文化の普及について広げていく意識（目的）を身につけていく。

登録のメリットとしては、登録者のみに与えられる「ロゴ」の利用ができるようになることや、必要最低限の条件の改装に関する費用の一部の資金調達の援助を受けられることのほか、州の登録後、市町の登録ができるようになることで、市町が提供している会合等への案内が受けられるようになる。

3点目の資金面について、2014年から2022年にかけて、EUの共通農業政策に基づいて、プーリア農村振興計画が策定され、その中で教育農場のプログラムが資金援助の対象として認められている。2024年には、404プロジェクトに関して、57の農家から申請が上がっている。内訳として、57件のうち40件が建物などの修復に関するもの、残りの17件は、プロジェクトを実施する上で必要な機器等の資金に関するものとなっている。融資額としては、投資額全体の半分までで、最高40万ユーロとなっている。

今後、マッセリアディダッテカを広めていくうえで、有効な方法としてこのような補助制度の他、展示会での活動紹介が大きなPRの場となっている。HPなどで必要な情

報を開示しているとのことであった。最後に、佐賀でも今回の事例を参考に実践に移してもらえたら嬉しいとの言葉をかけられ、講義を終了した。

1-4 マッセリア・アッスンタ（農場）での視察内容

マッセリア・アッスンタは、プーリア州にある農場や農業体験施設の一つで、食育体験のほか、アグリツーリズム（農業観光）として知られている。今回、プーリア州が選定したマッセリアの一つである農場として見学させていただき、プーリア州の規定に基づいたマッセリアの整備ポイントなどを織り交ぜながら、農場を案内してもらった。

ここでいう、「マッセリア」とは、プーリア州でのみ使用される呼称で、従来は農家の建物を指していたが、プーリア州では「農家が行う食育のための施設」や、伝統的な農業の拠点や宿泊施設を指す。このようなアグリツーリズムは、農場での滞在を提供し、農業体験や地域の特産物を楽しむことができる観光スタイルで近年人気となっている。

いくつかのマッセリアでは、オリーブオイルやワインなどの地元産品が生産されており、訪問者は農場での作業を体験したり、収穫の手伝いをしたりすることができ、地元の特産品を使った料理を楽しむこともできるため、食文化の学びの場ともなっている。

今回、見学したマッセリア・アッスンタは、プーリア州の美しい田園地帯に位置しており、自然に囲まれた環境の中で、静かな農村風景を楽しむことができる場所にあった。マッセリアではレストランを併設されており、農場内にある伝統的な建物を改装した部屋での食事が可能となっていた。ここでは、農場見学の最後に伝統的なイタリアの食事を体験した。

農場主のディベネデット氏は、食育だけでなく、あくまで畜産業が本業としてあって、付随的にマッセリアを行っていると強調された。1990年代にアグリツーリズムを開始し、州政府のルイーズ氏の助けもあり、近年食育を開始したとのこと。施設自体は1600年代にさかのぼる古いもので、昔は、フランチェスコ派の修道士が暮らし、修道士自らが運営するのではなく、農家へ貸し出していたとのことだった。現在の状況に至るまでには、祖父から3代かけて整備し、施設設備を段階的に発展拡大させてきた。

施設は、徹底した管理基準に基づいて運営されており、法律が変わるたびに建築条件の変更に合わせて、人の技量の基準も変化する必要がある、それらに対応するための人を育成する必要があるが、農家が変更に対応できない場合のアドバイスをするのが州政府の担当者であり、その中で構成される食育のコースをレクチャーするのが認定を受けた食育のガイドたちになる。それぞれの役割でマッセリアディダッテカが運営されていることがわかった。

施設建設の条件として、例えば羊の搾乳の場所は、掃除がしやすいよう壁はタイルにすることがルールとなっている。そして機械を使うこと。それぞれの牛羊搾乳の専用施設があり、各々の商品に関する生産ルールがあり、機械があればいいだけでなく、施設、衛生面のチェックポイントの条件をクリアして初めて機械導入が可能という細かいル

ールが定められていた。

更に、衛生面から一方通行の仕組みとなっていて、羊の乳を搾乳し、搾乳したスタッフは別部屋で着替えて生産エリアに入る。作業する各々の部屋にルールがあって、最終的にチーズが作られていく。チーズ生産の上では、酸化は劣化作用になるので、外気に触れないようすべてパイプに通してバクテリアなどが入らないようにしている。悪いバクテリアが繁殖しないよう細心の注意を行うことで、味わいがチーズに反映され、その土地のチーズの味ができるという。

また、この地域の水は重要な資源で、8・9ヶ月雨が降らないこともあり、1985～90年代から水の問題があり、貯水湖を設置し、ムルジェ地方の特徴を維持してきた。複数の貯水庫があるが、フィルターを通して水を再利用できるリサイクルシステムを備えているとのことだった。

最後に、併設されたレストランへと向かい、昔から羊飼いが空腹を満たすために食べていたスープを試食した。じっくり煮込んだ野菜スープに伝統的な手法で作られた「アルタムラのパン」を浸して食べる。(美味しい！) さらに、アルタムラのパンに切ったトマトを載せ、オリーブオイルと塩をかけて食べるシンプルな食べ方がとても好評であった。(写真④)

ディベネデット氏曰く、「一つのお皿の中にその地域の伝統を見つけることができる」設備等の機械化の一方で、昔の人がどのようにして継承してきたか、当時の物が残っていることで、当時の技術でできることがわかる。だから残しておくことが大事と話され、見学を終了した。

1-5 所感

プーリア州政府の取り組み、マッセリアでの見学を通して、最も印象に残ったのは、「食育」に対する取り組みの意識の違いである。日本（佐賀）でも主に子供たちに向けて、学校教育を通して食育が行われている。だが、その内容は、主に正しい食生活を送ることの大切さ、がまずあって、その先に農業関連部署との連携を通して、「地産地消」などとの農産物（食材）の大切さを伝えてきている。もちろん、イタリアでも同様の観点から食育が行われ、共通点も多いが、今回の視察を通して、彼らの言葉の中でよく出てくる「地域の伝統」を子ども達に伝えることへの熱意をより強く感じた。イタリアにおける「テリトリー」の意識は、当初なかなかイメージのわからないものであったが、州政府のレクチャーとマッセリア見学と、農家民泊を体験するにあたって食育に関するガイドの方の話を聞いた際にも、それぞれ共通している考え方で、昔から継承されてきたものを残しながら、その地域の伝統を後世に伝えていくことの大切さは、その土地にあるものへの「誇り」を表していて、私たちが食育に取り組むにあたって、その点が少し欠けている部分ではないかと思った。日本にも長く伝わる地域の伝統や文化を食育の中でも伝えていければ、地域への愛着がより深まることにつながると思った。

【2】A g l i n a t u r a（アグリナトゥーラ）

2－1 視察日程等

11月12日（火）

午前 A g l i n a t u r a（アグリナトゥーラ）訪問

対応者 8代目経営者 ジャンカルロ チェーチ氏

（施設案内は ジャンルーカ氏）

2－2 概要

アグリナトゥーラは、アンドリア市中心部から7～8キロ離れたサンタゴスティーノ地区という郊外にある大規模農場で、200ヘクタール以上の栽培面積を誇り、農場内には、70ヘクタールのブドウ畑のほか、周辺にはオーク林が広がり、農産物の加工を行う工場、ワインセラーなどが備わっている。代々引き継がれてきた農地で、持続可能な農業を大切に考え、土地と環境に配慮した有機栽培方法を用いている。

農産物の生産だけでなく、自社で取れた農産物をワイン、トマトソース、オリーブオイル、ジャム、様々な野菜と組み合わせたアーモンドペーストなどの加工品を製造し、商品化から販売までを一貫して実施している。

なお、2011年には、同社のバイオダイナミクス農業の取組を証明する「D e m e t e r（※）」の認証を取得している。

また、広報手法が徹底しており、口コミを重視し、特にCMなどは行っておらず、実際に農場を見て、個々の商品の良さを理解してくれた人に商品を販売する手法を取っており、視察などを積極的に受け入れ、自社商品を味わってもらうためのランチによるプロモーションを行っている。

8代目経営者のジャンカルロ チェーチ氏は、ボローニャ大学で農学の学位を取得した後、旅行先のドイツで有機栽培に出会ったことがきっかけで、父親から譲り受けた20ヘクタールの農地のすべての生産を有機農業に転換して取り組み始め、当初は、周囲に有機栽培を行っている人がほとんどなく、不安になることもあったとのことだが、実質的に南イタリアにおける有機栽培の先駆者として、徐々に栽培面積を拡大させ、現在は200ヘクタール以上の面積を誇るまでに拡大させている。

さらに、持続可能なエネルギーということで、2010年から敷地内に太陽エネルギーシステムを導入し、会社の建物の屋根と専用の土地にソーラーパネルを設置し、総面積は23,000平方メートルで、年間200万キロワットの発電を行っている。利用するエネルギーも自前で発電するなど自己完結型の事業展開となっている。

（※）D e m e t e r：オーストリア人哲学博士ドルフシュタイナーが提唱した有機農法の一つである「バイオダイナミクス農法」に関して、ドイツの認証団体「D e m e t e r」が管理している認定で、世界で最も厳しい有機基準といわれている。

2-3 視察内容

8代目経営者のジャンカルロ チェーチ氏によると、農業を始める前に学んでいた大学では、化学薬品を中心としたものばかりで、大量消費に見合う栽培方法がほとんどだったという。そのような中、「高くてもいいから良いものを作りたい。」という思いで、父親から譲り受けた農地の一部で実践してみると、自然が生き生きとし、持続可能なクリーンな農業につながるという体験を通じて、自分の考えは正しかったと実感したという。よりよく実践していくためには、自分の敷地内で更に徹底していくのがよいと判断し、ポドリカ牛を連れてきて、有機野菜の餌を与えてその糞を肥料にし、畑に使う。また、トマトの皮、ぶどうの皮の残りを牛糞と一緒に発酵させて、肥料を作る。無駄なものがない完全な循環型農業を確立させてきた。そうすると、土地はつながっているから、畑だけでなく、近くの森まで生き生きとしてきたという。

現在、230ヘクタールの敷地にオリーブ畑、ぶどう畑、菜園、搾油所、醸造所、ワインを樽にいれて寝かせるところ、オークの森など、昔の自然形態と変わらないようにしているとのことであった。

チェーチ氏への質問に対する回答は下記のとおり

①8代目として、戻ってきたきっかけやこれまで継続してこられた要因と今後続けていくためのチェーチ氏の熱い思いやモチベーションをお聞きしたい。また、何か新たな挑戦を考えているのか？

⇒ここが自分の生まれ育った「城」であり、ここしか知らない。いつか大人になったら戻ってきて父親達の守ってきた農業をしたいと思っていた。自然と農業に対する情熱はいまだに持っている。子ども達も同じ考えでいてくれる。体に優しい有機野菜を作っていくことへの情熱は変わらない。

新たな挑戦は、エネルギー問題について大きなプロジェクトを考えている。今や何をするにも電気が必要で、買うのはもったいない。再生エネルギーで賄えないかと考えている。既に現在の農園のエネルギーはソーラーシステムで賄っているが、将来的にアンドリア市10万人のうち30%が使えるグリーンエネルギーを設置することを目標としている。

②バイオダイナミクス農法を大規模運営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点。技術の継承はどのようにしていくのか？（雑草対策なども含む）

⇒困難だった点はあまりない。なぜなら、農業は経験に基づくもの。祖父や父の経験が生きてくる。ただし、温暖化は難しい問題である。雨が一滴も降らなかったが、よいオリーブオイルができた。葉の残し方や従業員の努力があってクオリティが保たれている。

③SNSでの情報発信主流の中、広報として口コミを重視し、CMを行わない手法が興味深いが、ブランディングのための工夫は何か？

⇒直接買いに来る人が多い。質問があると丁寧に説明し、見学をしてもらい、納得して

買ってもらっている。口コミで広げてもらっている。SNSは簡単で早い、人の言葉はそれ以上に価値があると考えている。

④若い人に農業に携わってもらおう工夫はあるか

⇒自分も正解はわからない。簡単に何でもできる世の中で、新しく始めてもらうのはここでも難しいことだ。

⑤コロナ禍において、日本では「緊急事態宣言」が発令され、経済が止まり、人々の生活に大きな影響があったが、イタリアでの影響や農園への影響は？それに関連して、行政との関わりもお尋ねしたい。

⇒実際のところ、コロナ禍に仕事は増えた。ここに頼めば美味しい瓶詰が食べられると皆頼んできた。接触を避ければ買いに来られる。むしろスーパーに行くより来やすかった点もある。行政との関わりについては、時間がたてばたつほど、ルールが増え、資料が増え、書類がとても煩わしいと感じた。もっと物事が簡単に進めていけるようになればと思う。

ジャンルーカ氏に農園内を案内してもらい、オリーブ製油所・ワイン畑・ワインの醸造所を見学した。

オリーブ専用の機器で、木をつかんで揺する機械、枝を叩いて実を落とし、ナイロン製の網を引いて実を拾うという一連の作業を見せてもらった。オリーブは、緑色の実にはポリフェノールを多く含み、黒いと脂質が多く含まれあまり良くないとのこと。選別されたオリーブをミキサーにしてペースト状にし、水分とそれ以外を分ける工程を経て、水と油と固形物に分け、搾りたてのオリーブオイルになる。不純物らが膜となりオリーブが酸化するのを防いでいる。しばらく放置し、最終的には沈んだ部分のみオイルとなる。酸化は絶対に避けないといけないため、外気に触れないよう一切空気に触れないようにするとのことだった。

次に、東京ドーム12個分の広さに広がるブドウ畑に案内された。(写真③)昔から栽培されているぶどうの品種(ボンビーノ・ビアンコなど)とシャルドネも少し栽培しているとのこと。ブドウの栽培方法は、病気に強くなるということで、棚作りではなく、垣根作りを使っている。標高250メートルぐらいに位置するため、海が近く必ず風が吹いてくるので、この風が湿気を飛ばして、病気や害虫を寄せ付けなくなることで、科学的な防虫剤や防腐剤などを使う必要が大幅に減るというメリットがある。

温暖化の影響に関しては、暑さで甘ったるいブドウになり、アルコール度数は高いが、キリッとした味にならないという。そのため、日光のあたる位置調整のため北東の方向に植えたり、収穫のタイミングは果実を味見したりして決めている。

有機栽培だけでなくバイオダイナミクス療法を行っているので、月の満ち欠けに合わせて樽を移している。また、天敵には、栗の渋み分を抽出したものをスプレーし防虫方法にしたり、オスのフェロモンを枝につけて防虫対策を行ったり、一切科学的なものに頼らない方法を取っている。

今年は温暖化の影響で20日も早く収穫が早まったという。これまでどおりの栽培ができなくなる可能性があり、なおさら有機栽培を続けていく必要性を感じているとのことであった。見学の最後に、ワインの醸造所で赤・白ワインの醸造方法の説明を受けた。

2-4 所感

アグリナトゥーラの視察では、徹底した「有機栽培」農法に感服させられた。近年、様々な場面で「持続可能性」(サステナブル)という言葉をよく耳にするようになり、あらゆる施策を実施するうえでも、意識しなければならない観点となっているが、まさにそれを実践されている完全な循環型農業であった。話を聴きながら、日本の食材は安全・安心と何となく意識を持っていたが、その分、有機栽培については、「いいものだけれど値段が高い」という敷居の高さを感じていて、あまり身近なものとして感じていなかったことに気づかされる。

佐賀市の有機栽培の状況については、有機 JAS 認定を取得して取組んでいる三気の会(有機・元気・活気の会)や、個別で農業者が行っているものがあり、国が定める有機農業(無農薬・無化学肥料による栽培)が推奨されているが、積極的に行われているという状況にはないようだ。日本全体を見ても、令和4年度のデータで耕地面積に占める有機農業の取組面積は0.7%となっている。一方、プーリア州政府の説明にあったとおり、2027年にEU内の畑のうち25パーセントを有機栽培にする目標に対し、プーリア州は、既に20パーセントまで達成しているという数字と比較すると、その差がいかに大きいか驚かされる。恐らく現場の農業者の方は有機栽培を行いたくても、効率性やコストの面でなかなか実施に至らないというのが本音のところなのかもしれない。また、消費者側の私たちも安全なものは食べたいが、より安く、綺麗で、いつでも色々な野菜を食べたいということを求めており、消費者側の意識の差もある。有機栽培への取組が理想と現実という言葉で片づけられてしまっている面があるかもしれないと消費者の意識も影響すると考えさせられた。

もう1点、ぜひお話を聴きたいと思っていたのが、独特なプロモーション方法である。口コミのみで広がり、実際に農園に来て説明を聞いてランチプロモーションを経て購入してもらうというスタイルだが、確実に「ファン」を増やしており、コロナ禍においても、むしろ需要が増えたという点に、実践されている農業とそこで作られる商品への自信を感じた。実際、見学を終えたころには、この農場の商品を味わってみたいという気持ちになっていた。マーケティング方法で「ファンマーケティング」という手法があるが、農業におけるファンマーケティングを実践されている良いお手本だと思った。佐賀においても、有機栽培が広がり、消費者との強い絆を築き、製品の価値を広めるための手法として活用していければと感じた。

【3】佐賀県産品のモニタリング交流会

3-1 交流会日程等

11月12日（火）20：00～

場所：アンティキサポーリ（モンテグロッソ）

出席者：プーリア州政府農業部門責任者、アンドリア市長、カノーザ・ディ・プーリア町関係者他 約30名
オーナーシェフ ピエトロ・ジート氏

3-2 概要

アンティキサポーリは、アンドリア市より西にあるモンテグロッソというところにある有名な星付きレストランである。平成27年の本研修開始以来、毎年佐賀県産品を持ち込み、アンティキサポーリのシェフに調理してもらい、モニタリング交流会を実施している。これまでに、嬉野茶・佐賀海苔・神埼そうめん・柚子胡椒・米・味噌といった佐賀の特産品を紹介してきている。その他、会場において日本文化（書道、剣道の型）の紹介をするなど出席者との交流を図り、佐賀をPRする場としている。

今回は、以下の食材・飲料・菓子等を提供し、オーナーシェフであるピエトロ・ジート氏の考案でコース料理としてアレンジしていただき、参加者から佐賀の食材に関する感想などを直接意見していただいた。

（武雄市）すべて高オレイン酸の大豆・大豆油・大豆きな粉・大豆プロテイン羊羹・大豆甘納豆

（唐津市）自然栽培米・米粉・七味唐辛子・乾燥白いきくらげ

（小城市）クラフトジン「Ogigin」・小城羊羹

（嬉野市）嬉野茶

（基山町）基山茶・日本酒（基峰鶴）

3-3 モニタリングの実施内容

交流会会場では、会場設営で各市町から持ち寄ったポスターを掲示し、パンフレットやステッカー、多言語対応の観光カード、ボールペンや、マスキングテープなどを机に並べ、佐賀のPRコーナーを設置した。

入店されたお客様には、ウェルカムドリンクのような形態で、ショットグラスに氷を浮かべ、水出しした冷茶（嬉野茶）を一口程度楽しむ形で用意し、白大豆のグラッセ（武雄市提供）と合わせてお出した。

交流会の冒頭には、事務局の桑原さんによる煎茶のお点前を披露し、5人程度お客として、着席していただき、代表して煎茶を味わっていただいた。今回使用した茶葉は、「基山茶」で、職員が写真などを用いながらお茶の説明を行った。また、煎茶と一緒に佐賀の伝統的な銘菓である「小城羊羹」を提供した。

食材を提供した自治体の職員から、それぞれの食材の説明をイタリア語で行った。紹介した職員は、事前に説明文をイタリア語で作成し、前日までに読み方をカタカナに変えて読みやすくしたり、発音の仕方を同行通訳者からの指導を受けたりしながら練習をして当日の発表に挑んでいた。細かい説明については、通訳がフォローしていたが、自分たちが提供した食材を自分たちで説明するという試みは、今回が初めてのようだったが、とても良かったと思う。

今回は、武雄市から「大豆」が多く提供されたが、普通の大豆とは異なり「高オレイン酸大豆」という特殊な品種であった。イタリア料理によく使われるオリーブオイルと同等以上の「オレイン酸」を含んでおり、これまでにない特長をもつ大豆加工品として期待が高まっている。三つの特長として、「酸化安定性が高い」「高機能性」「大豆臭が少ない」といったものがあげられる。

およそ40年かけて、「佐賀大学」と大豆卸売り問屋「森光商店」が開発し、遺伝子組み換え技術を使わず、大豆のオレイン酸含有量を80%まで高めた世界初の大豆で、従来大豆（フクユタカ）の約4倍となっている。この高オレイン酸大豆を使った商品開発のキャッチコピーは「からだにうれしすぎる大豆」。日本では佐賀県でのみ栽培されている。

その他、日本酒が3種類用意され、基峰鶴の純米吟醸山田錦、基峰鶴の「V e l v e t」、特別純米酒の背振湧水とそれぞれ趣の異なる日本酒で、参加者の反応が楽しい内容であった。（写真⑥）

今回のメニューは、以下のとおり

◎テーマ 佐賀の食材とプーリアの伝統レシピとを組み合わせ

【前菜1】 大豆 レモンとコラティーナ種オリーブオイル

サルコーネ豆 レモンと大豆オイル

日本の大豆とイタリアのオリーブオイル、イタリアの豆と日本の大豆オイルをそれぞれ掛け合わせて作られた料理。

見た目は日本の大豆と似通っているが、歯触りが異なり、日本の大豆の方がつるつとした表面になっている。普段、日本で大豆を食べるときは煮物などにしたり、サラダに合えたりすることが多いが、レモンとオリーブオイルであっさり前菜として食べることは、新鮮な味であった。周りの評価も概ね好評であった。

【前菜2】 アルタムーラ産のレンズ豆スープ、きな粉を使った塩ダラのフライ添え

きな粉を使ったと書かれていなければ、気づかなかったと思うが、きな粉独特のざらつとしたかんじがするが、味はとてもおいしく、今回の料理の中で、1番美味しかったと意見する方もいた。

【主菜】 トマト・ビーツ・きくらげソースの豚肉のラヴィオリ

ラヴィオリ（ラビオリ）は、小麦粉で作った生地で具材を包んだイタリアの伝統的な

パスタ料理で、一口サイズで基本的には四角い形をしており、食べやすくなっている。きくらげを説明するのが難しく、楽しんでいただけたかは不明。味は好評だったように思う。

【パスタ】大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、七味のカヴァテッリ

カヴァテッリは、南イタリアで広く作られるパスタで、「小さな空洞、窪み」という意味で、指で生地をカヴァーレ「掘る、抜く」して成形する日本ではあまり見たことがないパスタの形状である。プーリア州を代表するパスタの「オレキエッテ」と成形の工程は同じだという。この料理のアクセントとして用いた唐津の七味唐辛子は、佐賀でもなかなか手に入りづらくなっているほど人気の品で、参加者の中に辛いものが好きな方がいたので、大変好評だった。しかし、ほんの少しだけトッピングされていたので、物足りない方もいたかもしれない。

【デザート1】白大豆グラッセ、リコッタ風

【デザート2】米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

今回、最も好評だったものは、この白大豆グラッセ、リコッタ風であったように思う。もしくは、塩ダラのフライ添えが好評であった。

料理が出される前には、プーリア料理では欠かせない「タラッリ」とナッツ類と一緒に「煎り大豆」が並べられ、途中で野菜スティック、デザート前にはオレンジが出された。食事の後半には、アルコール度数の高いイタリアの代表的なお酒「レモンチェッロ」「グラッパ」などが出されていた。

近くに座っていた方の反応しか聞くことができなかったが、料理とは別に参加者の反応が良かったものとして驚いたのが「煎り大豆」である。私たちも普段あまり食べなくなったように思うが、香ばしくてついつい食べてしまう美味しさがある。大豆という豆類に対して、あまり見慣れないものという感覚はないようであった。

ちなみに、日本酒の反応については、基峰鶴の「V e l v e t」と、特別純米酒の背振湧水の二種類飲み比べていただいたが、基峰鶴の「V e l v e t」の方が人気であった。香りも華やかで、甘めのお酒となっているので、女性に好まれるかもしれない。が思ったよりも日本酒を積極的に飲むよりはワインを好まれていたように思う。

3-4 所感

佐賀の食材をどのようにアレンジしていただけるのか、今回の研修の中で本交流会を最も楽しみにしていた。これまでに何度か交流会を行っていることもあり、日本食や佐賀に対する認知度は高いと感じた。イタリア到着後も空港や地元のスーパーで日本食を見かけることがあり、交流会でお出した緑茶なども普通に受け入れられていた。今回の料理の素晴らしさは言うまでもないが、今後、佐賀の農産物に限らず、素材を海外の方に伝えていくうえで、私たちのプロモーション力を向上させていく必要性を感じた。商談会や今回のような交流会、個別の顧客に対して行うプロモーションなど手法は様々

だが、生産者が自信をもって作ったものや、佐賀の品質の高い品物をどのように伝えていくか、ということが今後の販路拡大を実施していく上で重要になってくる。また、今回会場となったアンティキサポーリがそうであるように、遠方であってもその土地の食事を楽しみたいという、「ガストロノミーツーリズム」という食事を目的とした旅行において、地方への注目が高まってきている。「佐賀」の食材が旅の目的となる、そんな観光プロモーションができるようになればと感じた。

【４】アンドリア市

４－１ 視察日程等

１１月１３日（水）

午前 アンドリア市庁舎訪問・意見交換

対応者 アンドリア市長・副市長ほか

４－２ 市の概要

アンドリア市は、プーリア州北部に位置するバルレッタ＝アンドリア＝トラニ県の中で最も大きい都市で、人口は約１０万人を有する。州都バーリからは西北西約５０キロメートル離れたところに位置している。

郊外には、１３世紀に神聖ローマ皇帝フリードリヒ２世（フェデリーコ２世）によって建築された、ユネスコ世界遺産登録のカステル・デル・モンテがある。丘の上にぽつんと立つ美しい城で、何を目的として建てられた城なのか、未だにはっきりと解明されていないというミステリアスな歴史的背景もあり、年間２７万人の観光客が訪れている。また、現在の１ユーロセント硬貨の裏面にもなっている。

周辺地域は、肥沃な土地と温暖な気候が特徴で、主な産業としては、農業が盛んな地域で、特にオリーブオイルの生産で知られており、品質の高いエクストラバージンオイルが作られている。プーリア州全体がオリーブオイルの生産量で有名で、アンドリア市もその中心となっている。近年では、観光業や製造業も発展しており、地域経済を支えている。

４－３ アンドリア市からの事前質問に対する回答等

①農業分野での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っているか。

⇒農業の最も重要な政治的選択はＥＵで行われる。

自治体としては、若者の起業家精神を奨励し、効率的でダイナミックな起業を促進させ、イノベーションによる質の高い生産に特化し、競争力の向上に対して支援を行っている。観光・農業・貿易は、重要な経済的要素であり、雇用にも影響を与える。

特に特産品であるエクストラバージンオイルの強化を主導している。オリーブ栽培を

観光業につなげることで、雇用の増加にもつなげたいと考えている。

②日本でも少子高齢化をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる対策はあるか。新規就農者への支援は思いつきやすいが、条件や補助内容は？

⇒人口政策は、国全体に関することで、市から回答することは難しい。2024年現在で、約96,873人の人口を有している。アンドリア市においても、結婚の減少と別居・同居の増加により、家族としての不安定さを指摘されている。また、若い世代が自立していくための職がなく、自立する収入を得るのが30歳過ぎになるということもある。したがって、シングル親家庭の雇用や、ワークライフバランスに問題がある場合、家庭を作る段階と維持する段階の双方で困難が発生する。そのため、公立・民間保育所の供給強化や、ワークライフバランスニーズのある家庭や、幼児サービスへアクセスできるように個人に対する給付等の支援、更に女性や未成年に対するあらゆる形態の虐待や暴力を阻止するための措置などを行っている。

③輸出入促進や、商工業者の所得向上、観光誘致など、農業分野外での自治体の施策は？
⇒観光業を充実させることが市の経済面で安定する要素と考えている。

アンドリア市民のルーツや伝統、自然の美しさは、市のプロモーションの中心としている。また、食品やワインをイタリア国土全体でPRすることが計画されている。中でもエキストラバージンオイルの生産は、周辺地域でイタリア国内の約60%が生産されており、食用だけでなく、観光業においても重要な役割を持っている。この高品質のオイルがどのように生産されているか工場見学などを通して、豊かな自然の中で持続可能な生産方法で作られていることを観光客に楽しんでもらいたい。また、商品の国際化（輸出強化）は目標の一つである。アンドリア市出身の有名俳優を招いてPR企画を実施したりしている。

④コロナの前後、またアフターコロナで変化があったことと、変わらなかったことは？
⇒コロナ禍で、世界的な経済の混乱、信頼の崩壊、高い不確実性など様々な混乱を引き起こした。が一方で、パンデミックは、「可視性」を高め、消費者に利益をもたらす新しい形態のマーケティングを（特に小規模生産者にとって）試すことができる機会であることが証明された。つまり、農業食品の開発とデジタル化（オンラインショッピングの増加）により新たな成長も生み出した側面もある。当然パンデミックの継続により、地域経済全体が深刻な影響を受けないよう支援をしていくことは必要である。また、農業食糧部門の発展は、外国人労働力の必要性も再認識させた。

⑤佐賀県内では、約7割がイノシシによる被害（主に稲作）、カラス等による果樹や野菜の被害があるが、農作物の鳥獣被害の状況は？また、日本では、鳥獣被害の対策として電気柵やワイヤーメッシュ柵等の侵入防止柵を設置、猟友会員が箱罠や銃器で捕獲し個体数を減らす対策をとっているが、どのような対策を取っているか。

⇒アンドリア市でも同様にイノシシの増加問題を抱えている。イノシシだけでなく、オ

オカミも増え、家畜を襲っている。

野菜等の季節作物や灌漑システムのパイプが破壊された農村地帯もある。2022年、プーリア州では地域の農業省と環境省との共同作業で、イノシシの管理に関する緊急介入の地域計画である「P R I U」を承認した。プーリア州内には25万頭のイノシシが生息しているとされ、イノシシによる交通事故が年間数百件発生し、死亡事故も発生している。対策として、イノシシの狩猟（捕獲）が予定されているが、少なくとも農業者からは、現在のイノシシがもたらしている社会的脅威に対して十分かどうかは疑問視されている。

4-4 所感

アンドリア市は、人口・面積規模的に見て、佐賀県の市町村で例えると、唐津市に近い市である。私たちの訪問に対して、市長を始めとして大変友好的に迎えてくださり、事前にこちらから作成していた質問に対して、丁寧な回答をいただいた。（写真⑤）

研修とは別の観点になるが、現在、どの市町においてもシティプロモーションの一環としてInstagram等で市長自らが発信することが珍しくないが、今回の私たちの訪問でも市長のメッセージ付きの動画が、編集もされている内容で、即日発信されていたことは驚かされた。佐賀市でもSNS配信は積極的に行っているが、写真での投稿のみにとどまっているのが現状なので、メッセージを直接的に伝えられる動画配信も検討してみたいと思った。

今回の視察で、これまでの私の認識を大きく改めさせられたのがEU（欧州連合）の存在である。州・市町などの自治体の上に「国」（日本もしくはイタリア）があるという認識であったが、イタリア農業の最も重要な政治的選択はEUで行われるという点だ。

自治体としては、若者の起業家精神を奨励や、イノベーションによる質の高い生産に特化した競争力の向上などに対して支援を行っていることが特徴で、どちらかというソフト面での支援が中心で、EUと役割が分かれている。

また、質問への回答で興味深かった点として、コロナ禍での様々な混乱の中で、パンデミックが「可視性」を高め、特に小規模生産者にとって、新しい形態のマーケティングを試すことができる機会ができたという点で、つまり、農業食品の開発とデジタル化（オンラインショッピングの増加）により新たな成長も生み出した側面もあるという指摘だ。新型コロナは、私たちがこれまでに経験したことのない、生活習慣（昔からの慣習含めて）の変化や行動の制限・簡略化など、農業以外の分野でも大きな影響を与えてきた。日本以外のイタリアでもどのような影響を及ぼしたのか、今回、同じような質問をアグリナトゥーラでも行った（P8）。大打撃を受けたというこちらの想定とは逆に、顧客からの信頼の元、接触の少ない方法で売り上げが伸びたという回答だったが、アンドリア市においても、（もちろん経済的ダメージを受けた農業者もあるが）デジタル化を通して、新たな成長を生み出したという回答は、イタリアだけでなく、日本でも同じ

状況が起こっていることに気づかされた。確かに、コロナ禍前よりもオンラインショッピングを使う頻度は格段に増え、SNSの活用やデジタル化は大規模企業に限らず、小規模な事業者にも直接消費者とつながる機会を増やした面があると思う。国を問わず、流通の仕組みがコロナ禍によって大きく変化したことを実感した。

また、アンドリア市の回答にあった外国人労働力の必要性は、日本における人口減少に伴う人材不足の問題とも関連してくる。イタリア農業では、これまで農作業を外国人労働者に頼っていた。コロナ禍におけるロックダウンなどで外国人労働者が入国できなくなってしまうことにより、労働負担の大きい収穫などで作業が間に合わなくなるという問題が発生したという。（参考：minorasu HP）

労働力不足は、農業に限らず社会全体の課題である。観光業においても、各地で人材不足は顕在化してきている。インバウンド人口の増加は、経済的な良い面もある一方、宿泊業などでの人手不足が生じ、佐賀市においても業務効率化のためのデジタル化やDX推進への支援を継続的に実施している。農業においても、労働力不足の観点からは、これまでの伝統を守りながら、従来のやり方を見直し、デジタル化やDXを進めていくことがより一層求められてくると思う。コロナ禍における対応はこれまでの当たり前を見直す大きなきっかけをもたらした面があったといえる。

【5】カノーザ・ディ・プーリア町

5-1 カノーザ・ディ・プーリア町への視察日程等

11月13日（金）

午後 カノーザ・ディ・プーリア町の野菜苗を栽培する農業関連企業を視察

対応者：ミッシェル ムランテ氏、サビノ ムランテ氏

町庁舎訪問・意見交換

対応者：カノーザ・ディ・プーリア町長・評議員（文化部門プロモーション担当）他、関係職員

5-2 町の概要

カノーザ・ディ・プーリア町は、アンドリア市と隣接しており、人口約3万人の小さな町である。この町は、非常に古い歴史を持ち、歴史的な遺産が多く、特に古代ローマ時代や中世の遺跡が多く残っていることで知られる、プーリア州では代表的な遺跡地の一つである。

この町もやはり、農業が主な産業となっており、オリーブの栽培が特に重要な産業となっている。地域特産品としては、オリーブオイルやワインが有名で、地元の農産物が観光客にも人気となっている。

5-3 野菜苗栽培農家への視察

今回訪問したところは、家族経営だが、大規模な農業関連企業で、苗の生産から販売まで実施している。今は、ブロッコリーの苗、フェンネルの苗を主に栽培しているとのことで、工場内での作業を見学させてもらった。

顧客からのオーダーを受けてから発芽させるため、希望納品日から逆算して発芽までの栽培スケジュールを組み立てている。ベルトコンベアー上で種をまいて、光が当たらないようにカバーし、箱ごとにまとめられていく。その作業のほとんどが機械化されていた。

顧客情報の登録カードがあり、出荷したあとも追跡できるようになっている。このような顧客管理もすべてシステム化されていた。顧客は南イタリアがほとんどで、運送費がかかることと、新鮮さを保つため、北イタリアに販売することはないとのことであった。今は、冬野菜の苗だが、春から夏にかけてはズッキーニなどの夏野菜の苗の栽培になる。夏のハウス作業は40度以上になることもあるという。

敷地面積は、5ヘクタールから7ヘクタールへと拡大させながら経営をされている。野菜苗を栽培しているハウスは規模が大きく、日本の一般的なハウスとは異なり、バラなど花栽培用の大規模なハウスに似た施設で、1棟で10メートル×137メートルの大きさであった。施設はまだ新しい印象を受けたが、補助金をEUと州から受けていて、費用の40パーセントを負担してくれるか、分割払いのどちらか2つの方法で援助されるとのことであった。(写真⑦)

5-4 カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換内容

今回、見学した企業以外にも、オリーブの会社、ワインを作る会社など、農業分野の会社がこの町にはたくさんあり、農業というのは、この地域にとって、とても重要な産業となっている。

事前質問に対する回答は以下のとおり。

・日本では、少子高齢が進み、農業の担い手が減少している。カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策は？

⇒少子高齢化のような社会問題は、南イタリアだけでなく、国全体に関係する問題である。農業従事者が減少していく傾向にあるが、それを補う形で優秀な人材の育成に対して就農援助を行い、良い成果があがっている。町自体が農業従業者に対して補助金を出すということではできないが、州あるいはEUから農業従業者に対して補助金を出しているので、あくまで、町は人材育成のためのセミナーを実施するなどして、貢献している。去年は、オリーブの枝の剪定に関する講習を開催した。

・日本では行政は補助事業事務に追われているが、カノーザ・ディ・プーリア町では行政職員と農家はどのような関わり合いがあるか？

行政としての関わり合いとして、農業事業者が必要な時にいつでも情報を聞きに来たり、何かしらのサポートを依頼したりすることができるよう、自由に出入りができる相談窓口のようなものを設けている。そこで色々情報提供やアドバイスを行っている。また、様々な手続きをするために、彼らの方から自分たちでやりたいことをオフィスで話を聞いて、指導しながら一緒に手続きの書類作成をサポートしている。場合によっては、手続きだけでなく、実際にその農家などに足を運んで技術指導をすることもあるとのこと。日本のように町が補助金の交付事務を行う仕組みではないようだ。

カノーザ・ディ・プーリア町からの質問に対する佐賀県側の回答は以下のとおり。

・オリーブオイルの生産は、町にとって重要な農産品になっている。佐賀県ではオリーブオイルの生産量はどれくらいのウェイトを占めているか

⇒佐賀県では、主に米麦大豆の栽培を行っているため、オリーブの栽培のウェイトは高くない。一部吉野ヶ里町で、無農薬で栽培している農家がある。

※補足※基山町の地域活性化団体「きやまオリーブの会」（２０２０年結成）という団体が、中山間地域における耕作放棄地の解消、観光農園を通じて交流人口の増加を目指してオリーブ栽培に取り組んでいる。その他唐津市等でもオリーブ栽培を行っている。

・日本では、イタリアの食品に対して、どのようなイメージを持っているか

⇒「美味しい」という印象。イタリア料理といってイメージするのはピザやパスタがあげられる。イタリアワインは種類が多く、それぞれの州において異なるカテゴリーがあって幅が広く、こういった特徴があるのか難しく感じている。

５－５ 所感

カノーザ・ディ・プーリア町は、農業での豊かさだけでなく、古代遺跡という財産を持った豊かな地域という印象であった。人口・面積を佐賀県で比較すると、神崎市や白石町といった規模の人口約３万人の町である。

意見交換の場では、町長や関係職員の他、農業関連の「評議員」と呼ばれる地方議員のような立場の方も出席されていた。前日開催されたモニタリング交流会にも出席していただき、町長を始めとして佐賀に関する関心がとても高く、是非佐賀県を訪問したいと発言されていた。（写真⑧）

町庁舎での意見交換を前に、農業関連企業の見学を行ったが、野菜苗を栽培する企業の規模が大きかった。日本のようにＪＡ（農業協同組合）に該当する組織がないため、種苗類の大部分をＪＡを通して購入するという日本の仕組みとは異なる点がある。

日本で野菜苗がどのように栽培されているのか詳細はわからないが、見学した施設は、すべてが機械化され、システム管理されていて、先進的であると印象に残った。

これまで、いくつかの農園や有機栽培の話を聴いてきていたが、伝統的な農法を重要視し、有機栽培を推進する一方、いずれの施設も設備が整っていて、マッセリア・アッ

スタでの衛生管理が徹底された分業制の施設管理や、アグリナトゥーラではソーラーパネルで発電を自前で賄い、徹底した有機栽培ながら機械化された清潔な施設、そして、今回の野菜苗用の巨大なハウスが何棟も並び、すべてシステム化された施設など、設備が整っているという印象を強く受けた。今研修では、中小規模の農業者の実態に触れることができなかったが、少なくとも視察したところは、規模が大きく、その背景にEUの補助制度が大きく関わっていることを知ることができた。

農業の機械化については、「スマート農業」の導入という点で、イタリアと日本の違いを調べたところ、技術的にはどちらも同じような技術を用いられているが、導入の背景が若干異なるという指摘がされていた。

イタリアでは、伝統的な農業との調和を図りつつ、環境に配慮した持続可能な生産を目指し、EUにおいても「欧州グリーン・ディール戦略（※1）」に基づき、環境にやさしい農業技術の導入を推進しており、スマート農業はその一環として位置付けられている。中でも、この戦略の中核となっている「ファーム・トゥ・フォーク（※2）」がスマート農業技術を用いた持続可能な生産方法と密接に関連している。また、これらの取組が消費者の支持を得て、イタリアのブランド価値を高めることにつながっている。

日本では、労働力不足や高齢化問題がスマート農業導入の主な背景となっている。作業の効率化や農業の自動化が進められ、日本の高い技術力により、ドローンやロボット技術、AIを活用した農業に注目が集まっている。農業従事者が減少する中で、作業の効率化による収益性の向上が期待されている。

それぞれ課題解決のために推進されている技術であるが、私自身、無意識の内に日本が技術最先端の国であるという意識を持っていたが、イタリアの農業施設も同じく先進的であった。私の中で、若干の違和感を持ったのは、イタリア農業が重要視する伝統的農業とスマート農業が相いれないものなのではないかという意識を持っていたからかもしれない。スマート農業の導入が、農産品のブランド価値につながる結果をもたらしている点（考え方）については、技術導入のインセンティブとして重要であり、参考にできるのではないかと思った。

（※1）欧州グリーン・ディール戦略：人々の幸福と健康の向上としたEUの成長戦略。この中で、農業・畜産業が重要な役割を果たすことから農業部門において核となる「ファーム・トゥ・フォーク」戦略や「共通農業政策（CAP）」が施行されている。

（※2）ファーム・トゥ・フォーク（Farm to Fork F2F）：食料の生産・消費、加工、流通で発生するフードロスや廃棄を防ぐことを通して、公平な食糧システムの構築だけでなく、農家から食卓、または消費者に至るまでのサプライチェーン全体が健康的で、より持続可能なものになることを目指す戦略。（参照：農林水産省HP）

【6】自主研修

6-1 自主研修日程等

11月15日（金）

午前 バチカン市国：システィーナ大聖堂・サン・ピエトロ大聖堂、サン・ピエトロ
広場・バチカン美術館見学

トリオンファレー市場：ローマ最大級の市場の視察

6-2 自主研修内容と研修先の概要

世界有数の観光地である「バチカン市国」について、昨今報道等にある「オーバーツーリズム」の現状や、観光するにあたっての利便性の向上（デジタル化）など、観光の視点からの気づき等がないか意識しながら見学をした。

また、ローマ最大級の市場であるトリオンファレー市場を視察し、都市部において農産物がどのように流通・売買されているかを見学した。

バチカン市国は、ローマ市内にある世界で最も小さな独立国で、カトリック教会の中心地であり、世界的な観光地としても非常に重要な場所である。観光地としてのバチカンは、宗教的な意義だけでなく、その芸術的、歴史的な価値が高いため、世界中から多くの観光客が訪れている。

今回訪問した場所は、以下のとおり。

1. サン・ピエトロ大聖堂：世界最大の教会であり、カトリック教会の最も重要な聖地の一つ。この大聖堂は、ミケランジェロによって設計された「ピエタ」像や、ベルニーニによる壮大なバチカン広場のデザインで知られている。また、大聖堂の屋上からはローマ市内を一望できる。
2. サン・ピエトロ広場：サン・ピエトロ大聖堂の前に広がる広場で、ベルニーニによって設計された。大聖堂の正面に位置し、壮麗な列柱が印象的で、ここでは、教皇が一般向けに祝福を行うことがある。
3. バチカン美術館：世界でも有数の美術館であり、ローマ教皇のコレクションを展示している。ここには、ラファエロ、レオナルド・ダ・ヴィンチ、ティツィアーノなど、数多くの著名な芸術家の作品が収められている。なお、ミケランジェロの「システィーナ礼拝堂」はバチカン美術館内にある。
4. システィーナ礼拝堂：ミケランジェロの「最後の審判」と「天井画」が有名なこの礼拝堂は、カトリック教会の教皇選出（コンクラーヴェ）が行われる場所でもある。その美しい壁画と天井画は、世界的に有名で、多くの観光客が訪れる。

バチカンは世界中のカトリック信者にとって宗教的な目的地であり、毎年数百万人の観光客が訪れる。特に、教皇の一般公開オーディエンスやミサなどの宗教行事には多くの人々が集まる。近年、文化遺産や美術品への関心が高まり、観光の目的が宗教的な理

由だけでなく、芸術や歴史的な価値を求めることにもシフトしているため、観光客が増加している要因となっている。

今回の訪問にあたっては、事前にインターネットでバチカン美術館入場のためオンライン予約を行った。バチカン美術館やシスティーナ礼拝堂への訪問には事前にオンラインでチケットを購入することが推奨されており、特に混雑する観光シーズンには予約制が主流となっている。今回は、早朝に訪問したこともあり、入り口付近は、外国人観光客も含め、既に長蛇の列ができていたが、長時間並ぶことなく入場することができた。日本でも有名アミューズメントパークなどでは、以前からこの手法が導入されているが、京都などの神社仏閣でもオンライン予約の導入が今後増えるのではないかと感じた。また、外国人観光客に向けたサービスの多言語対応が進んでおり、外国人観光客にも配慮されていたが、日本の多言語サービスと大きな違いはなかった。

バチカン市国では、観光による環境への影響を抑えるため、環境保護、文化遺産の保護、観光客数の管理などでの新たな技術の導入を通じて、観光地としての魅力を保ちながら持続可能な観光方法が取り入れられている。

トリオンファレー市場は、ローマにある人気のある伝統的な市場の一つで、特に地元の食材や新鮮な製品を扱うことで知られている。市場は、バチカン市国の近くに位置し、ローマの中心から北に少し離れた場所にある。

トリオンファレー市場の特徴のひとつは、地元の食材で、新鮮な野菜、果物、肉、魚、チーズ、オリーブオイル、パンなど伝統的な食材が豊富に取り扱われている。観光客にとっては、地元の人が料理に使う食材や製品も手に入れることができ、地元のグルメ文化を深く感じるができる場所となっていた。

また、市場では、その他イタリア各地の特産品や地元の名産も販売されており、チーズなどの食材や調味料、ワインなどを購入することができる。市場の雰囲気は、地元住民と観光客が交わる活気に満ちた場所で、ワインをペットボトルにいれて量り売りする店や、数多くの種類のトマトが並んだ店など、日常的な販売を観ることができ、市場の雰囲気が魅力的であった。

バチカン市国からとても近く、美術館等を訪れたあと、簡単な道順で歩いていくことができた。

6-3 所感

以前、徳島県にある大塚国際美術館に立ち寄った。一番の目的は、陶板で複製されたシスティーナ礼拝堂の天井画を観るためだった。その時の天井画の圧倒的な迫力が忘れられず、今回の自主研修では、バチカン市国にある本物のシスティーナ礼拝堂を観てみたいという思いがあった。また、ヨーロッパに限らず、様々な国の宗教施設は、その国の歴史や文化、人々の暮らしを知るうえで、大変重要な存在だと思う。日本でも京都が人気の観光地であるが、外国人観光客が日本文化を知るために、まず訪れる数多くの神

社仏閣は、いわば観光名所でもある一方、宗教施設であり、そこに鎮座する仏像等は、日本が誇る仏教芸術であり、日本の長い歴史を知ることができる芸術品である。

今回、訪問先として選んだバチカン市国は、キリスト教のローマカトリック教会の総本山で、宗教的な意義だけでなく、芸術的・歴史的な価値が非常に高い場所である。見学した大聖堂やシスティーナ礼拝堂、美術館の芸術品には圧倒されるばかりで、同時にイタリアの歴史の奥深さを感じることができた。バチカン市国が、その面積の小ささにも関わらず、非常に多くの魅力を持つ場所として、世界中の観光客に愛され続けているのも納得の場所であった。

観光客は、様々な国から訪れていて、バチカン市国に限らず、イタリア全体で年々観光客が増え、オーバーツーリズムの報道を度々耳にする。

イタリア国家統計局（ISTAT）発表によると、2023年国内観光客数が過去最高を記録し、新型コロナ禍以降、初の外国人が過半数となった。（2024/6/5 ロイターより）また、ホテル等に登録された到着者数として過去最高を記録した。なお、観光客数の割合は、南部より北部の方が多くなっている。

ちなみに、総到着者数の世界観光ランキングで国別のトップはフランスで、2023年には1億人の国際観光客が訪れている。（イタリアは4位、日本は13位）

都市別では、1位パリ、2位東京、3位ローマで、イタリアは、複数の観光都市があることが分かる。

世界各地の観光地で、観光客のニーズに対応するため、施設の入場制限の導入が増え、今回行った事前予約サービスなどの充実も進んでいる。観光客として訪れる側としては、時期や時間帯を工夫しながら、じっくりと観光できる時間を確保しなければいけないと思った。

トリオンファレー市場は、ローマの食文化を体験することができ、新鮮な地元の食材やイタリアの特産品を楽しむことができた。観光名所であるバチカン市国が近く、地元の住民と観光客が共に利用する活気ある市場として、足を運ぶ価値があると思った。

海外に行くときには、できる限り地元の市場をのぞくようにしている。その土地に暮らす人々がどんなものを普段楽しんでいるかを知るには、市場や地元のスーパーマーケットなどが最もよくわかる場所だと思う。

さて、自主研修で、観光の観点から注目したのが決済方法である。日本はキャッシュレス決済がかなり進んだとほいうものの、まだまだ現金を使う機会がある。今回の自主研修の間は、ほとんど現金を使うことなく過ごすことができた。特に地下鉄利用の際のクレジットカードによるタッチ決済は、今後の日本の交通決済の手段として推進してほしいと感じた。イタリアでは、残念ながらスリなどの被害が多いということで、今回も万全の態勢で出かけたが、現金を取り出す必要がないことは安全面からも楽であった（その分、スマホやカードの管理は重要）。日本では、公共交通機関ではSuicaなどICカードでの決済が主流となっている。先日、熊本県の路線バスや鉄道を運行する

5社が全国交通系ICカードの利用について、2024年11月15日をもって廃止し、2025年3月上旬をめどにクレジットカードのタッチ決済導入に転換したニュースがあった。当初はなぜそんなことをと思ったが、海外の観光地の状況を見ると、こちらが主流になっているのだと分かった。国内の主要な観光地では、併用が進んでいるようだ。佐賀ではやっと交通系ICカードの利用エリアが拡大されている最中ではあるが、交通機関におけるインバウンド対応や長期的な利用者視点からするとクレジットカードのタッチ決済の推進も、今後必要になるのではないかと思った。

【全体所感】（参考資料含む）

今回の研修を通して、様々な方からの話を聞く中で、特に印象に残ったキーワードは、「食育」「有機栽培への取組」「持続可能性」「ブランド化」。そして、それぞれの地域の個性「テリトリーオ」、「農業の多機能性」。これらすべてのベースとなるイタリアの歴史・文化・伝統に対する人々の「誇り」である。

イタリアは、面積は日本と同じくらいだが、人口は半分の約6000万人である。日本が今後人口減少に進む中、「テリトリーオ」という考え方を中心に参考にできないかと思っていた。しかし、視野を広げると、そこにはEUという約4億5000万人の大きな経済圏が存在する。イタリアは、フランスやドイツなどと比べて農地の集約が遅れ、中小規模の家族経営の農業形態だが、有機栽培の推進により、有機農産物・有機食品の生産が国内重要を大きく上回り、有機農産物を好むドイツやフランスなどのEU諸国に輸出している。この点は、日本と異なる点だと思う。

もともとワインやパスタなど世界的に高い評価を得ているものを有機栽培の原料を用いることで、付加価値を上乘せして輸出し、「イタリア産」の高級路線のブランド戦略が成功している。この戦略が成功した根底には、プーリアの人々が、ひいてはイタリアの人々が自分の国の持つ長い歴史や文化に「誇り」を持っていることにほかならない。そうした文化的背景や消費者の意識があるからこそ、持続可能な農業や地域の農産物の特性や文化を証明できる各種表示の「制度」が社会的に受け入れられ、国際的なブランド化に成功したといえる。

日本においては、農業における担い手不足が深刻化し、農地の集積化や法人化、大量生産と効率化による収益の向上が急務とされている。イタリアでも同様の問題を抱えている。どちらの農業の方法が正しいとは言えないが、日本とイタリアで数多く共通する面もあり、日本各地それぞれが持つ地域の「個性」を生かしながら、更にイタリア農業を参考にし、伝統との調和を図りながら農業者が利益を享受できるビジネスとしての農業が推進できれば、農業に魅力を感じる人々が出てくるのではないかと思った。

今回、各市町の担当者との研修を通して、佐賀のそれぞれの地域の良さを改めて知ることができた。佐賀ならではの農業について「付加価値」とは何かと考えた時に、その

土地や価値を再評価し、伝統が保たれ引き継がれてきたものをどういうふうに価値に変えていくか、その「価値感」をもう一度見直していくことが大切だと感じた。

また、農業の多機能性という点で、既に取り組まれている部分もあるが、佐賀の強みである「農業」をもっと観光業に生かしていけたらと思う。観光立国を目指す日本は、海外観光客を2030年までに6000万人、観光消費額は15兆円を目標としている。インバウンドだけでなく、国内の観光客にも、佐賀の良さを知ってもらい、佐賀の「食」を楽しみに来てもらえる観光プロモーションができるよう、今回の研修でのイタリアの取組を参考にしながら、佐賀県全体で広域的に取り組んでいければと思った。



①プーリア州の麦畑



③Aglinatura のブドウ畑



④マッセルリア・アッスンタ



②プーリア州政府にて



⑤アンドリア市表敬



⑥モニタリング交流会



⑦農業関連企業見学



⑧カノーザ・ディ・プーリア町

イタリアと日本 プーリア州と佐賀県との比較表

※あくまで比較用のため概数で記入

◎イタリア(共和制国家)				◎日本(民主制国家)			
人口	6036.8	万人	(日本の 1/2)	人口	1 億 2400	万人	
面積	302,780	km ²		面積	377,973	km ²	
一人当たり名目GDP	39,012	ドル/人		一人当たり名目GDP	33,899	ドル/人	
◎首都	ローマ		行政と観光のまち	◎首都	東京		
人口	275	万人		人口	1418.3	万人	
	570	万人	※ローマのあるラツィオ州				
EU (ヨーロッパ連合)							
人口	4 億 5000	万人					
面積	3,998,000	km ²	イギリス除く				

◎プーリア州 主要都市：人口9位	◎九州		
人口 400 万人	人口 1,395 万人		
面積 19,358 km ²	面積 36,782 km ²		
県都 バーリ	最大都市 福岡市		
メモ ※6県から成る	人口/面積 165 万人/343 km ²		
	メモ 福岡県：509万人/4987 km ²		
○バーリ県	○佐賀県		
人口 125 万人	人口 78.8 万人		
面積 3,825 km ²	面積 2,440.64 km ²		
県都 バーリ	県都 佐賀市		
人口 32 万人	人口 228,196 人		
面積 116 km ²	面積 431.81 km ²		
	(人口)	(面積)	
バルレッタ=アントリア=トラニ県	唐津市	111,336	487.58 km ²
人口 39.2 万人	武雄市	46,281	195.40 km ²
面積 1,538 km ²	小城市	42,939	95.81 km ²
アンドリア市 ※唐津市に近い	神埼市	29,907	125.13 km ²
人口 99,671 人	多久市	17,152	96.56 km ²
面積 407 km ²	白石町	20,588	99.56 km ²
カノーザディプーリア町 ※神崎市・白石町	吉野ヶ里町	16,329	43.99 km ²
人口 29,657 人	有田町	18,011	65.85 km ²
面積 149.53 km ²	基山町	17,388	22.15 km ²
	玄海町	5,015	35.92 km ²

唐津市 経済部からつブランド・ふるさと寄附推進課
兼 唐津焼振興室 職員 畔田 京

はじめに（本研修開催の経緯と目的について）

以前より、佐賀県市町村振興協会主催で、県内複数の自治体がイタリア含む欧州へ現地視察を行ってきており、近年ではプーリア州と佐賀県が風土も近いということで、関係者がお互いに行き来してきました。令和5年11月20日にプーリア州政府農業部門及び佐賀県市町村振興協会、佐賀県市長会、佐賀県町村会が友好協定を締結しました。本協定は農業施策のほか、食育や特産物のブランディング、文化交流、人材育成などについて相互協力を謳っており、当市では主に食材・唐津焼の唐津製品のPRを所管する本課から参加することになりました。また、現地視察研修について当市からは、昨年度に市長が協定締結のため現地訪問したのが初回で、今回私で2人目の訪問となりました。個人的に立てた目的は、国外から食事を目的に客を呼ぶ仕組みを体感すること、都市部から離れた地域の製品のPR方法を学ぶこと、人生初海外の体験で日本と外国の良さを余すことなく五感で感じ取ることでした。



①－１．プーリア州政府農業部門より食育に関する講話（11月11日）

来訪した時系列順ではありませんが、用語の説明など読みやすくする都合上、順番を入れ替えて本行程から報告します。説明いただいたルイージ・トロッタ氏は、プーリア州政府農業・環境発展部責任者であり、食育事業の第一人者です。令和4年度には、後述のアンティキサポーリのシェフとともに佐賀県に来訪され、食育に関するまちづくり戦略セミナー講演され、私はその際にもお話を伺ったことがあり、今回も食育の取組みがもたらした多くのメリットについて、学ぶことができました。

訪れたプーリア州はイタリア南部のブーツのかかとの部分に位置しており、ローマから飛行機で約1時間、農地面積は州全体の約68%を占めるイタリアの食糧庫とも称されます。特に、オリーブオイルはイタリア国内生産量4割を超す最大の生産地として有名ですが、農業者の収入向上を目的に州政府が始めた「マッセリア・ディダッティカ」は、イタリアの食育のロールモデルの1つとしても認知されています。このマッセリア・ディダッティカは、州が認可した担当者から食育を受けられる、主に家族経営で中小規模の農園や農家民泊のことです。訪問当時、マッセリア・ディダッティカには231軒もの登録がありますが、そのメリットとして、補助金を活用した施設の整備、農業生産以外の収入の確保、生産品のPRなどが挙げられます。助成に必要な予算はほとんどがEUからですが、州政府は、食育を行う建物や機器の購入助成申請受付や、教育機関に向けた食育計画の作成、マッセリア・ディダッティカへの登録に必要な研修の実施、登録の審査などで事業の促進を図っています。

マッセリア・ディダッティカに登録している事業者の主な生産品としては、オリーブ油、ワイン、チーズやサラミなどの加工品、花、蜂蜜、パンやパスタなどがありますが、有機的な作り方を実施するところがほとんどです。認定要件の1つに、「持続可能な農業体系か」という項目があることも要因の1つですが、食育を継続していくことで、消費者も生産者も有機的な生産活動の有用性について気づきを得て、地球環境保全に則ったものづくりに取り組んでいる結果として、有機栽培に取り組む農家が増えている一面もあるようです。EUでは、2027年にEU圏内の農地25%を有機栽培にする目標が立てられていますが、プーリア州の有機栽培の農地は現時点で既に約30万ヘクタールと州の農地の約2割に達している屈指の先進地であり、食育によって豊かな自然環境に対する意識づくりが培われてきたことが伺えます。

マッセリア・ディダッティカは学校教育の場、授業の一環としても活用されており、一番の利用者は小学生、次いで順に幼稚園、中学生、高校生です。野菜の有機栽培体験や、食育の体験プログラムの実施、学食で有機栽培作物を使用するなど、地元産の食材を身近に感じてもらえるような取組みが様々実施されています。有機栽培の食材はどうしても通常より高価になってしまいましたが、有機野菜の使用申請を州政府に提出することで、EUから補助金がもらえるような仕組みも整備されており、ヨーロッパとしても食育に力を入れている様子が伺えます。安心・安全な食材で食事をする

ことによって、心身ともに子どもたちの成長を促し、健康寿命の延伸を図るとともに、持続可能な地球環境に対する意識向上、地元産食材や伝統的な料理を通して郷土愛を育む効果もあります。「何よりも、子どもたちが楽しそうに参加してくれる姿があるから、その笑顔を守るために綿密に計画を立ててやってもらう」とおっしゃったのが特に印象的でした。

食に関する「km0（キロメトロゼロ）」という言葉は、スローフード活動の合言葉として提唱されており、和訳すると「地産地消」となりますが、本研修を通して、現地でとても重要視されている考え方だと感じました。ヨーロッパの若者を中心として、ガストロノミーツーリズムが流行しています。都会から離れた、交通の便が悪い郊外の農場に国内外から訪問し、収穫体験など現地ならではのプログラムを体験することを目的にしています。この流行は、周辺に繁華街や飲食店、街灯もないような農地において、生産品PRや所得向上の一助となっており、1km未満（くらい近く）のところで生産されたものを食事する「km0」の考え方は、このブームを後押ししています。このブームを受けて、1日滞在できる、観光の目的となるような稼げる農場を目指した「多機能農業」が注目されています。食育のレクチャーを受けて、収穫体験をし、実際にkm0の生産物を食し、季節折々の景色を楽しみながら、歴史ある建物で寝食する農家民泊は、国内外、老若男女を問わず人気で、現地では若い宿泊者を多く見受けられました。ほかにも原料のブドウから栽培し、ワイン醸造を行う工場設備も持った農場や、障がい者の働き口や自然と触れ合うことで精神的な療養も含めた農福連携など社会貢献活動を行う農場など、そのスタイルは多岐に渡っており、体験する前は、「大規模な農地がたくさんある田舎」というイメージでしたが、1度体験すると、それぞれに特色、魅力がある観光地（宿泊先）がそこかしこにあるような感覚を覚えました。

マッセリア・ディダッティカの認定要件はかなり細かく、項目も多岐にわたっています。生産体制から販路の有無から、設備設計図や商品が伝統的製法であるか、ストーリーを加味した話ができる人材がいるか、駐車場のキャパシティの確認まで確認されます。このように項目が多いため、認可を受けるのに何度も書類のやり取りを要したりする反面、直接的な収入などそんなに大きくないと言います。ところが、認可を受けている全農園を対象にしたアンケートでは、回答のあった約8割が今後も継続したいという回答でした。認定によって得られる補助金は大きなメリットの1つでしょうが、そもそも持続可能な地球環境を守る生産方法に意識が高い生産者が集っており、制度を続けていくことで、細やかな感性が培われている人々が増えていることが、やりがいに繋がっているように感じました。更に、細かい認定要件はカタログのようにまとめることで、体験活動の選定の一助になっているとのことでした。

この講話を通して、プーリア州の魅力は、誰が、どこで、どのような背景・こだわりを持って生産しているかを知った上で、美味しく食事（体験）できる環境が整って



いることだと感じました。私自身、おいしいお料理を食べて、おいしいお酒を飲むことも料理をすることも大好きです。好きだからこそ、食材に関する興味・関心は強い自負がありますし、生まれ育った唐津で作られている製品について、想いや工夫、背景を知れば知るほど誇りに感じています。

同様に、市民の皆さんが唐津製品について、知って、感じて、語れるような仕組みがあれば、プーリア州に近い体験、循環ができるように考えます。事業効果の測定方法や実施方法など詳細を検討する必要があると思いますが、継続して実施することで農業やモノづくりへの興味関心、郷土愛の醸成、地元産食材の消費、現行生産方法からの更なる研究、訪れたい市として魅力発信効果の増大に繋がるものと考えます。これまで佐賀県内の自治体と交流が始まって以来、プーリア州の食育に関するレクチャーを受けて、実際に事業化して形になった例はなく、今後期待したいという話もありました。この貴重な体験、講話をまずは本課ならではの視点から、唐津製品の魅力発信に活かせるよう、日々調査・研究を行っていきます。

①ー２．イル・ピーノ・グランデにて食育体験、宿泊（11月10日-11月11日）

1500年～1700年代の建物を活用した農家のことを指すマッセリアの1つで、農家民泊を歴史ある施設で体験できるこちらで2泊し、旅行者に対して非日常感を作り上げる有効性を実感しました。まず訪れてから、通常の食育体験のさわりの部分のみを時間の都合上、農場を散策しながらお話を伺いました。食育のレクチャーをしてくれた方は、マッセリア・ディダッティカ申請の手伝いや現地で食育教育の担当者をされながら、ガイドの資格をお持ちで、世界遺産のカステル・デル・モンテでも歴史や現地の気候、文化などを交えながら案内をしてくださいました。生産者が直接圃場などを説明してもらうことをイメージしていたため、食育に関する仕事を生業とする方がいるところに1つ驚きと、社会の中に浸透していることを実感できました。

こちらの施設に向かう道中、白っぽい低い石垣に赤土の農地が囲われた風景を眺めながら車内過ごしていましたが、ここの農場にも石垣が続いていました。この農地に石垣が続いている風景こそ、プーリアの人たちにとって昔から変わらない大事な景色だと言います。積まれている白っぽい石は石灰岩で、土を掘るとそこかしこから出て

くるのですが、開墾する際に掘り起こした石を、邪魔にならないよう側に集めて置いていったものが、世代を超えて各農家が続けていった結果、故郷の景色となり、守り続けているのです。また、この石垣はコンクリートで固めておらず、雨水を通して保水する効果と、小動物の住処となっていて生物多様性を守る役割も担っています。身の回りにある小さい自然に対して優しく寄り添った農法を続けていくと、有機的農法に行き付き、結果として昔ながらの風景が自然と守られていくのだそうです。一方で、少子高齢化の影響もあり、段々石垣の積み方を知っている人も少なくなってきており、以前は各農家が石垣を作っていたが、専門に請け負う業者が出てきているということでした。伝統的な技術が残る地域で、絶やさずに次代に繋げていくことは、日本においても共通した課題であることも再認識できましたが、プーリアでは昔から各人が経験として引き継いできた知識や技術を、専門職として引き継ぐことで、結果として次代に繋いでいる仕組みができており、伝統的な技術に対する興味関心の高さを伺い知ることができました。

農産物についてもレクチャーを受けました。どうやって農薬を使わずに栽培しているのか、どのように収穫して、貯蔵し、加工しているのか現物を見ながら説明され、畑からどのような工程を経て、目の前の食卓に並んでいるかが、年齢を問わず直感的に分かりやすい伝え方だと感じました。案内いただいた方曰く、コミュニケーションを通して産品に付加価値をつけて、アピールを生産者の代わりにしている職業だからこそ、年齢・性別・国籍を問わずあらゆる人に楽しんでもらえるよう、表情を見ながら、説明の仕方を柔軟に変えているとのことで、受け入れる側のホスピタリティの高さ、プロ意識が気持ちのいい体験に繋がっていることも実感することができました。また、食育に携わっている者の使命として、健康な大地が育んだ農作物が私たちの健康な心身を形作っていること、そして健全に働くことの重要性を、しっかりと理解してもらえるように伝えていると話されました。役目済ましではなく、本質を伝えようとする姿勢はいかなる仕事であっても絶対に忘れてはいけないことだと感銘を受けました。

農家民泊については、建物はもちろん調度品まで時代を感じるものばかりでした。調理場はマンマが下ごしらえをされているところを見学させてもらい、50m先で採れたお野菜で、こんな風に私が調理するから美味しいのよ、という話を聞いて、どん



な食事だろうと期待に胸を膨らませていました。夕食の料理は息子さんが担当されていて、どの野菜も見学した農地で採れたてのもので、素材の力を存分に活かした、優しい味付けのお料理ばかりで大変美味しくいただきました。特にプーリアでは多いという話でしたが、料理提供の際にはシェフが1品ずつ説明してくれて、どんな環境で生産されて、こだわりがつまったものを、私がこんな想いで料理したものが目の前のお皿に並んでいるから食べてごらん、という感じで品数を経るごとに、自分の中のプーリアの魅力が増していつに気づきました。ほかにも、おつまみとして食前につまむフェネルシード入りのタラッリ、伝統的なプーリア料理で焦がし小麦を使った

ショートパスタや果樹を使ったデザートをいただき、夕食会の後も参加者と料理のおいしさや食材が持つ力について語り合い夜を過ごしました。朝には、抜けるような澄んだ空と、なだらかな丘と広大な農場の風景を楽しみながら参加者と散歩をしました。自然の中で少しひんやりした空気を吸っていると、ずっと体が軽くなり、心からリフレッシュされていくのを感じました。

こちらでは、実際に滞在先のホストファミリーが、野菜を作っている場所を見て、調理中の様子や料理の説明、寝床のお世話までしてくれることで、ホストとの距離感が近く感じられて、結果として心身ともにリフレッシュでき、ただいま、とまた訪れたいなくなっていました。情報やテクノロジーの進化がめざましい現代において、都会ではなく田舎に行きたいという動機は、デジタルデトックスであったり、五感を使役させられるような現地ならではの時間であったりすることが、年齢や国籍を問わず人気であることを体感することができました。私たちが住んでいる地域でも、古民家や現地で体験活動できる場所が全くないところは極めて少ないと思います。交通の便が悪いことや、そこに魅力がないから人が集まらない訳ではなく、「食」や「五感を動かす体験活動」などコンセプトを統一したうえで、非日常感や、魅力を感じてもらえるような風土、接客、雰囲気づくりを徹底し、1つの世界として整えることが、人を地方に呼ぶためには肝要だと考えさせられました。

①ー3. マッセリア・アッスンタ視察（11月11日）

こちらは、農業と牧畜をメインにされているマッセリアで施設説明や食育体験を体験しお話を伺う中で、生産者が直接接客することで得られるモチベーション維持の形を知ることができました。50年ほど前、元々こちらが小作農家であった当時、プー

リア州は貧しく、政府から小作農家に対する支援を契機に借りていた土地を購入、その後アグリツーリズム（イタリアではアグリツーリズム）に合わせて徐々に施設改良し、その後更にマッセリア・ディダッティカ登録を目指して、食育を実施できる施設へ改修が続けられました。建物自体は、1600年代の修道士の生活場所がベースで、アッスンタという名前の由来になった教会も残っており、当時行っていたという養蜂やアーチ状の遺構など生活の一部を垣間見ました。牧畜施設にはウシ、ヤギ、ヒツジ（主に酪農用）のほか絶滅危惧種の地域固有種のウマ、牧畜犬が多数飼育されています。

かなり広大な敷地、建物数がある施設のため、食育制度登録に向けた施設設計や改修には、建物1棟ずつ衛生管理を気にしながら、建築面での技量の問題をその時々での制度変更に合わせてクリアしていくことになり苦労されたと言います。ただ、情報を得る機会には恵まれているようで、プーリア州政府から、認定制度や法律面でのアドバイスを受けながら、州政府が実施する大規模展示会で勉強会や農家間で情報交換を行い、実際の食育を行う指導員と細かい現場でのアドバイスを受けながら設備投資を進めていきました。特に、イタリアの登録審査基準は高めに設定しておりハードルが高いとのことで、具体的には、搾乳設備を動物毎で分ける、搾乳後の輸送管の配置、搾乳室を清掃しやすいようタイル張りにする、作業員の消毒の場の整備、救護室が施設内にあるかなど多岐にわたり、衛生状態の確認には保健所の許可も求められます。実際に施設内で歩いて入れる区画に糞は全く落ちていないし、動物舎特有の匂いもほとんどなく、スーツで入るのが憚られないくらい清潔に保っていました。このように様々なハードルを越えて登録する意義について伺ったところ、こちらでも、石垣（ここでは放牧範囲の区分け）と歴史ある建物と農地がある姿が原風景で、観光資源でもあるため、大事に守っていくために必要なことだということでした。ここで作る農作物は牛糞を肥料として利用し、100%BIO（欧州などが定めるオーガニック基準）で、牧畜のエサも100%とまではできていないが極力気にして与えています。また、牧畜用の飲料水のほか施設清掃用にも必要なため、かなりの水が必要となりますが、雨が少ない土地柄であるため、使用した水の再生システムや丘の斜面を利用して効果的に雨水を集めて利用しており、循環的な生産を行っています。1600年代の建物にも雨樋が水を集める目的で走っており、このような設備自体が観光資源にもなっていました。



生産品のPRについて、こちらも歴史ある建物の中で、アルタムーラのパン（伝統的な硬いパン、原産地名称保護制度のDOP認証）と、セロリやパプリカ、ナスなどたくさんの朝採れ野菜と塩、水、オリーブオイルのみで作った料理、チーズを試食しました。複雑に野菜本来の味が溶け出し、爽やかなオリーブの香りのスープに固いパンを浸して食べたのですが、何より野菜出汁が力強く感じられ、動物性のものが入っていないのに素材の良さだけでこんなに美味しいスープになるのかと驚きました。ほかにも、普段は小さい子ども向けにレクチャーしているというミニトマトとアルタムーラのパンの食べ方もレクチャーしてくれました。かなり簡単なのですが、パンのス

ライスにミニトマトの断面をこすりつけ、塩、オリーブオイルとオレガノをかけて、ミニトマトと一緒にいただくだけです。が、これが個人的に今回の訪問で一番印象に残った料理で、これ以上ないくらいシンプルな調理法で、これほどまでに素材の力の組み合わせだけでおいしいものかと驚愕しました。トマトの香り、旨味、酸味、オリーブオイルとオレガノの香り、塩のミネラル分、これらが力強く支えあい調和して1つの料理として完成されていました。イタリア訪問前に日本で、修業時代をイタリアで各地を回った飲食店店主の方と、お話する機会がありました。その方曰く、イタリア人の調理方法は日本料理ほど凝っていないが技術的にも優れているとは思わないが、何より素材の力強さが段違いで、中でもプーリアの素材力は桁違いだから体感してきてほしいとのことで、この言葉が食べた瞬間思い出されました。この感動は、現地で生産者の想いを聞いて、風土を体感したことが付加価値となっていて、最後に味覚に訴えかけることで、総合的な自社商品の魅力発信に繋がっています。

一連の説明や体験を受けたお客は環境のことを考え、生産品を知って、生産者との会話の中で満足度を得て、口コミで別のお客が集まってくるサイクルの中で、お客の反応を通して、生産者として取組んできたことの価値を再度見返すきっかけになっているということです。今、旅行や少し出先で食事をするにしてもネットにある評価を、店側も客側も判断基準にしている人が少なくないと思います。そんな時代においても、訪れる人のほとんどは口コミで知って、生産者がお客との会話の中で付加価値をつけて反応を直接見聞きする。このアナログ的な評価方法は、現代日本で再現することは難しいとは思いますが、お客が自分しか知らない特別感、秘境感、親近感を生

むきっかけになっていて、提供する側がよりよいサービスを提供しようとする意欲向上に繋がっていると感じました。金銭的な支援だけでは、生産する側のモチベーション維持は難しいと考えますし、やはり食育を通して郷土愛を育んだお客が集まって、再評価されているのが1つの理想だと感じました。また、ここでは特に水、という資源に重きを置いてありましたが、資源が枯渇しないように長い年月取り組んできた結果が、観光資源となっており、有機的な農法に取り組む農家が観光地となっている実例を、見ることができました。

②. アグリナトゥーラ視察（11月12日）

バイオダイナミック農法にこだわる農場を230ha持ち、6次加工まで行う大規模農場での説明とプロモーションを体験し、環境と人に寄り添った有機栽培と、味の良さの両軸に対するこだわりと、プレミアムな体験メニューの特別感を実感しました。こちらの農園は8代目の社長が経営されており、幼い時から近所のおじさんと自然の中を走り回しながら体格と知識を身に着け、14歳の時には自分が食べる野菜を作る区画で、有機的栽培の有用性について座学ではなく、作物の様子を見ながら経験として気づかれました。先代の父が化学薬品を使い、大量に安価な野菜を作っていることに子どもながらに疑問に感じ、引き継いでからは価格が高くても安全なものを作りたいということで、当時は持続可能という言葉も聞きなれない時代に敷地内の作物を有機栽培へと方針転換し、こだわりの原料を用いた加工品まで生産されています。

まず案内いただいたのは、オリーブの搾油施設です。搾油機はかなり高価なため、共同の搾油所を利用するのが一般的ですが、自社生産の有機栽培のオリーブを使用するため、ほかの原料との混濁を避けるため、自社専用の搾油施設を持っています。原料のオリーブについても、一般的によく見る黒いオリーブは使用せず、ポリフェノール豊かな緑のオリーブのみを使うだけでなく、更に重量選別まで行うこだわり様です。発生する熱による変質を防ぐため、搾油室だけでなく、機械にも冷蔵機能を持たせて、コールドプレス製法で搾油まで一気に行われます。この時、油の搾りかすは牛糞などと混ぜ込み、有機肥料となり、また土の中に循環させます。搾った液を遠心分離などを経て精油となっていくのですが、ある工程を見て、イタリアのオリーブオイルの食味について1つ理解できたことがあります。日本で流通している2割はプーリア産ということでしたが、特にイタリアで食したオリーブオイルはえぐいという人もいましたが、軽さの中に苦みと酸味もあって、青っぽくて爽やかな香りが混じった複雑なコクがあるように私は感じました。原料が摘みたて搾りたてで、酸化・発酵が進んでいないというのもありますが、完成前の段階である程度の不純物（灰汁のようなもの）を残したまま置いておく行程があり、こういった不純物は上層に来るため、酸化防止の役割を持ちながら、複雑な風味を滲み出させるための工程で、あの独特な食味に繋がるということです。このように、設備から製法までこだわり、原料が安心な

だけでなく、美味しいものを追求してあるところが、さすがイタリア人だなと感心させられました。実際、私が持つ有機食品へのイメージ、もちろん全てではありませんが、有機食品⇒美味しいが成り立ちにくいもの、という認識でした。事実、農薬をかけないことにより、見た目が悪くなり、味も損ねてしまう事例は日本の現場で見聞きすることがありました。ところが、今回イタリアで訪問し、口にした有機的な作り方をした食材全てが、味が濃く、新鮮で美味しく感じました。鮮度については、前述のとおり現地に行って食べる醍醐味だと思いますが、体に良いだけでなくおいしいということは、今後更に日本で安心・安全の食材が広まっていくために、生産技術の確立や流通面などと並んで、一般流通量を増やすための重要視すべきポイントの1つだと感じました。

次に見学したのは、ほとんどが昔から地元で作られてきた品種を作る垣根造りの一面に広がるブドウ畑です。地球環境の変化による収量の減少などは報道されており、ここでも変わらなかったのですが、気象や風向きも鑑みながら植える方角を毎年決めていて、経験に基づき気象の変化も自然に寄り添ってブドウを育てるため、大きな失敗がないといいます。話の中で、長野県のバイオダイナミック農法の第一人者である竹脇献氏を挙げられて、同様に栗の灰汁を散布しているとのことで、日本にも同じような農法を実践しているすごい先生がいるよ、と教えていただき、誇らしかったのと同時に、国を問わず農法を勉強されている姿勢に感心させられました。有機的農法に取り組むにことについて、大変ではないかという問いには、そもそも昔は普通にやっていたことだからできないことではないという答えでした。当たり前のことをしているだけ、というような感じで話をされるのですが、その境地に至るために多くの時間を



を費やされたことは想像に難くありません。ほかに、おいしいブドウからじゃないとおいしいワインはできない、と収穫されていない畑に残っていたセミドライのブドウを食べさせてもらい、その芳香と酸味と甘さのバランスに一同感嘆していました。話を聞いていくと、この辺りが石灰岩の土質ゆえに、それでもブドウが甘くなりにくい環境だと言いますが、この土地ならではの味わいと捉えて、そこからできるワインをアピールして、事実顧客も多くついており成功されています。この味はここならではの、という無理しない姿勢も、美味しいものが持続可能な環境の中で作れる秘訣なのだと考えさせられました。その後、収穫されたブドウはすぐにワイ

ンの製造場所へ送られます。ここでは、コンピューターにより攪拌や温度管理、アルコール発酵まで厳密に管理されており、ブドウの種類はもちろん、熟成の方法や期間、醸造する際の皮の戻す回数によって多くの種類のワインが醸造されていました。

こちらではほかにも、バジルやトマトのペーストの加工品をはじめ、野菜も種類多く栽培してありますが、特にオリーブオイル、ワイン、バジルなどのペースト類は demeter というドイツの認証を受けている商品があります。月の周期などを利用するといった一部スピリチュアルな部分を含んでいる面もありますが、農薬を一切使わず、B I Oよりも添加物について厳しい決まりがある認証制度です。社長は、有機栽培を行っていくときに、牛糞のほかにトマトやブドウの皮など畑で取れたものをまた畑に返すことで、いい土になり、いい土は作物や樹木を育て、森をつくって、そんな環境の中でこそ健全な作物が育つという考えを持ってありました。こだわった生産者の栽培方法にマッチした認証制度が存在していて、認証されることが生産者の目標の1つにもなっていることは素晴らしいことだと思います。更に、こういった認証制度が国をまたいで広く認識され、商品を選ぶ判断基準として機能していることは、かなり難しいことだと理解しますし、認証制度を作る側としては作って満足するのではなく、活用できる環境づくりを常に目指さなければいけないと強く考えさせられました。

説明の最後に、自社商品のPRのため試食・試飲ができる11世紀の十字軍が拠点にしていたというお城に通されました。石造りでワインの貯蔵空間としても活用されているのですが、2階以上は現在も社長のご家族が住んでいるというのには驚きでした。ここでは、調理された自家栽培の多種多様な野菜が、オリーブオイルによってより引き立ち、それぞれのワインとすばらしいマリージュを体感させてもらいました。私は参加者の中でも特に生野菜に心とらわれてしまい、トレビスやレタスのサラダ、生のフィノッキオ（英名でフェンネル）に搾油施設でしぼりたてのオリーブオイルだけをかけてひたすら食べ続けていました。ワインの細かな違いや、調理方法を職員さんが説明してくれて、本当に搾りたてで深いエメラルド色のオリーブオイルを持ってきてくれるようなサービスが、特別なおもてなしをしてもらえている気分になり、購買意欲につながっていきました。全員がここでお土産としてワインやオリーブオイル、ペーストを頼んでいたのですが、このPRの手法で心奪われ、追加でデザートワインなど購入し、飛行機の手荷物の重量オーバーとなった人が続出し、苦戦したのは最終日前夜の思い出です。少し余談が過ぎましたが、実際にマリージュを現地で体験させることによって、それぞれの魅力が2倍にも3倍にも感じるようになりました。試飲させてもらったのがお城の下で、ラグジュアリー感ある雰囲気づくりも要因となり、ブランドイメージについて高級で品質がいいということが輪をかけて印象付けられましたし、高揚感と充足感は今でも鮮明に思い出されます。そして、何より

もおいしいと感じてもらうことに、喜びと誇りを持ってあることが、社長や社員の方の話の端々に感じることができました。

社長は、幼いころは地元の自然の中で農業とともに育ち、大学では地元を離れるものの、在学中から地元でやりたい有機栽培の事業ビジョンは持ち続けて、就農されます。有機栽培を行うことで、土壌や作物、そこに住む生物が生き生きとしている姿や、地元に戻ってきて、子どもたちが自分と同様に健やかに育ってくれることがやりがいだと言います。ここでは食育プログラムは実施されていませんが、ほかのマッセリア施設同様、やはり子どものためや、郷土愛というものがキーワードとして働き手の根底にあり、毎日質の高い仕事をされているのだと再認識させられました。自社商品のブランディングについても、特に広告などはされておらず、都市部から遠く離れた農場にわざわざ買いに来てくれるお客に対して、農場を案内しながら1つ1つ丁寧に説明し、味に確かな自信を持って、試食試飲してもらうことが満足度にも繋がっている、と話されます。紛れもなく、ホスピタリティ、おもてなしの心を持ってコツコツと接客することでその体験が伝播していった成果でもあり誇りでもあるのでしょう。そんなこだわりを持つ社長の今後は、エネルギー問題にも取り組んでいきたいということで、現時点でも施設内で加工する際の動力には太陽光を利用しているが、今後はグリーンエネルギーの使用率を更に引き上げるような大きいプロジェクトも計画しているということで、今後の動きにも注目したい方でした。

③. 佐賀県産品モニタリング交流会 アンティキサポーリ（11月12日）

アンティキサポーリのオーナーシェフであるピエトロ・ジート氏は、前述のとおりプーリア州政府のルイージ・トロッタ氏とともに令和4年度に佐賀県での研修でお話を伺ったことがありました。このアンティキサポーリはイタリア人が最も信頼する格付誌「ガンベロロッソ」で2000年から連続して最高評価を受けている名店であり、ピエトロ氏は世界のイタリア料理人TOP14にも選ばれるような超一流の名店です。そんなお店で佐賀県産品のモニタリング交流会は過去5年間行われており、ピエトロ氏をはじめ、州政府関係者や料理人の方などリピーターの方も多く、佐賀県ファンの方が少なくない、という前情報でした。今回は各自治体の参加者が、各産地の特色ある食材や飲料などを事前に調整し、当日はポスターなどを持ち込むことでPRブースを設置し、ホストとしてお客様をお出迎えするというものでした。

まず、事前の準備段階として、食材については、そもそも防疫の観点からイタリア国内への持ち込みが不可能なものや、日本～ローマで1週間、ローマ～プーリアまでさらに1週間かかるような物流状況も鑑みて、当市からは、ほとんどが唐津産の七味唐辛子、白いきくらげの乾燥、自家栽培米の米粉を調整することができました。他市からは、大豆やお茶、日本酒などの酒類、羊羹などを送ることになりました。交流会で食材を提案した自治体の職員は、料理提供の際に食材の説明を一部イタリア語で行

うことも準備していくこととなり、私は簡単な唐津の紹介に加えて、各事業者から産品の情報と写真をもらい、生産方法の特徴と調理例を説明することにしました。当日のPRブースに持ち込むものは、風景や歴史といったものが好まれると調べたため、唐津くんちのポスターのほか、曳山巡行マップ、英語版の唐津ガイドマップ、唐津焼マップ、ルートグランブールのポストカードを持ち込みました。

ここからは当日の食事開始前の様子です。各自治体のパンフレットやノベルティが並んだPRブースを設営し、ウェルカムドリンクとして、氷出しのお茶をショットグラスに入れて、和菓子とともにサーブを始めました。協会事務局の桑原さん含めて、女性の自治体参加者は着物を用意されており、ホテル出発時にホテルスタッフからも写真撮影を頼まれていらっしやっていて、店内でも同様の光景をよく目にし、入口から日本らしさを楽しんでもらいながら席についていただきました。お客さんの反応を見ていると、どうにか許可をもらって唐津くんちの装束を持ってきたかったと個人的に少し後悔した瞬間でもありました。佐賀県側の来賓として、プーリア州政府のNo2とNo3のほか、アンドリア市長、カノーザ・ディ・プーリア町関係者などがお見えでしたので、通訳さんとのバランスも考えながら参加者で配席しました。私は、プーリア州政府No2の方の向かいに座ることとなり、翻訳アプリを活用しながらコミュニケーションを取るようになりましたが、かなり不安感があつたのを記憶しています。来場者が揃ったところでオープニングとして、華道や茶道の資格をお持ちの協会事務局の桑原さんより、煎茶道のパフォーマンスがありました。ここで興味深かった



のが、イタリア人はかなりおしゃべり好きだとここ数日、各所で感じていたのですが、煎茶道が始まったとたんに、しーんとその手元や雰囲気、老若男女を問わず真剣な眼差しで、終始見ていたことでした。心をこめてお茶を淹れておもてなしをする、という精神のもと作り出された空気感は40人余りを釘付けにしており、外国人の反応を見て、日本文化の美しさを私たちまで再認識することができました。

オープニングが終わった後は、順に食事が運ばれてピエトロ氏が料理の説明をして、各自治体の産品の紹介の後に料理をいただくという流れで進んでいきました。イタリアの方たちと話す中で感じたことは、自分のところはこんな特色

があるから、あなたのところはどう？とか、私はこう思うけどあなたは？といった感じで、自分のことをまず先に伝えて話しやすい雰囲気を作ったあとで、相手のことを伺い、理解しようと傾聴し、しっかりリアクションを返してくれるところが素敵だな

と率直に思いました。街中で買い物をしたときにも理解しようとして聞いてくれるな、と同じように感じたのですが、日本で街中にいて外国人から英語で話されるとできない、わからないが先行しがちだと思います。尋ねた側からすると、聞こうとする姿勢を見せてくれるだけでも、外国人旅行者として気持ちがいいものなのだと自らを省みるきっかけとなりました。また、技術の進歩により翻訳機能の精度がかなり良く、簡単な会話程度であれば、通訳を介さずともコミュニケーションを取れるようになっていたことは、出国前には考えもつきませんでした。

コミュニケーションを取っていく中で、やはり先輩方が過去5年間モニタリング交流会を実施されてきたおかげで、佐賀県についてかなり好印象を持たれている方ばかりだった印象でした。プーリアでは海も近いため、イカなども食べるといいますが、呼子のイカの活き造りの話にはかなり驚かれていましたが、意外にも興味があるという方のほうが多かった感触でした。これが個人的に少し意外でして、市内をアテンドしてきた外国の方は、イカの活き造りをかわいそうとかグロテスクだという反応が少なくなく、召し上がろうとされない方もいらっしゃるため、食に関する好奇心も強いことをうかがい知ることができた瞬間でした。ほかにも完全無農薬に取り組む生産者やそのほか特産品の話などもしましたが、話した中で皆さん反応がよかったのは、唐津くんちの話題でした。日本の神社の伝統的な神事ということだけでも興味を持ってもらいましたし、200年ほど曳山を町の人が守り続けているということに、伝統や郷土愛を大事にしているプーリア人にとっても評判がよく（私が聞いた中では11番曳山が一番人気）、14台の曳山が載った曳山巡行マップもかなり人気でした。唐津焼に関しても、磁器だけでなく陶器にも興味関心は持ってあるようで、日本らしさや料理を引き立てるような器について、画像を見せてくれとお願いされる場面もありました。市内でも欧米人を見る機会が少しずつ増えてきていますが、唐津くんちや唐津焼、石垣など伝統的な資源に関する興味関心が高い方が多いため、唐津焼の新たな販路開拓に資する取組みができればと感じました。

イタリアに来て経験したことについて話したことで、現地の皆さんがとても喜んでいただけた内容があります。それは、プーリアで食べた料理や食材が、どれも本当に美味しかったと感想を伝えると何を食べたのかと更に食いついて様々な食に関する話ことができました。例えば、料理人の方と話していて、ジビエの話で食べたウサギやトドも美味しかったという話から、プーリアでよく食べられるウマの話になりました。プーリアで馬肉は焼いたり、煮たりして食べることがほとんどだといいますが、私たち佐賀県がある九州地方では生食することが多い、と言うと信じられないというような顔をされました。が、そのあとすぐに、ソースは何をつけるのか、醤油と一緒に何かニンニクとかつけないのか、臭みはないのか、と興味津々な様子がまた、食に貪欲なイタリア人らしいなと微笑ましく会話を楽しんでいました。プーリア州政府の方とは、食育であったり、生産者支援や日頃の業務についての話もさせていただきまし

た。特に私の飲食店やバイヤーと生産者を繋げる通常業務を行政職員が実施できている状況について興味をもってもらい、複数事例を交えながら意見交換する中で、事業者があつて初めて自分たちの仕事ができること、その繋がりを大切にする姿勢の重要性について、お互いに再認識しました。私が持参した食材は、トマト・ビーツ・きくらげソースの豚肉のラヴィオロ、大豆・エンダイヴ・サルシッチャ・七味のカヴァテッリ、米粉と大豆オイルのチョコレートケーキとして提供されました。どの料理も伝統的なプーリア料理を、食材に合わせて少しずつアレンジしてあるということで、どこか食べなれた和のテイストも感じられるプーリア料理を、参加者も来場者も堪能しました。持参した食材の中でも、反応いただいたのは七味でした。唐辛子はイタリアでもよく料理にも使われますが、日本で古くからある調味料で7種類をブレンドしたスパイスに興味を持ち、しっかりとした辛さの中に複雑な香りが配合されていることに驚きもあつたようでした。プーリア人はおしゃべりも食事も大好きということで、最後のデザートまで大体3時間超の食事会となつたのですが、フルーツが出たときに1つ話になったことを紹介します。これは自論になるのですが、特に果実においては香りのほかに酸味と甘みのバランスが重要だと思っています。イタリアで食べたフルーツは、酸味も甘みもしっかりと感じ、私がとても美味しいと言って食べていると、日本のフルーツは？と聞かれたので、今日本のフルーツが酸味を抜いて、甘みを強く出すフルーツが大半を占めるようになっており、品種そのものの味がわからなくなりつつあるように感じていることを伝えました。アグリナトゥーラでの、その土地で取れたものだから甘みが出ないのもまた売りだよ、という考え方に近いものを皆さんお持ちでしたので、それだったらプーリアのフルーツが美味しいだろう、加工した時に美味しさが損なわれそうというような話をされました。気候風土や、品種によって生まれる違いを、作物にとっても無理のないならではの味として売り込むことで、お客に選ばれる地場産品や料理になっている一面を知ることができました。

この交流会を通して感じたことは、異文化コミュニケーションの重要性でした。会話をしていく中で違いを感じるところでは、お互いの良さであつたり見習うべき点が分かつたり、同じ思いのところでは、お互いにその重要性を再認識しあつたりと、自分を取り巻く環境について、見つめ直す機会が得られました。本研修に参加する以前は、日本国内47都道府県を全て制覇した後くらいで海外はいいかな、という考えでしたが、この異文化コミュニケーションこそ海外旅行がやみつきになる要素の1つだと感じました。また、現地の人とそこで食べるものについて話をすること、文化を教え合うこと、これもまた普段とは違う知識欲をかき立てられて、夢中になってしまいました。最後にプーリア州政府のルイージ・トロッタ氏から改めて、プーリアで学んだことが佐賀県で形になって、実践されることを楽しみにしているとの言葉をいただきました。日を経るごとに食に関する学習の効果を感じることができているので、どうにかして形にしていきたいと強く想いました。

④－１．アンドリア市との意見交換（11月13日）

プーリア州に位置するアンドリア市は人口約10万人、面積約407㎢とほぼ本市と同程度の自治体で、ユネスコ世界遺産のカステル・デル・モンテのほか、昨日訪れたアンティキサポーリもこちらに属しています。アンドリア市の主要生産品は、オリーブであり、イタリア国内で流通しているオリーブオイルのうち6割はここで生産されています。こちらでは、市長、副市長はじめ自治体関係者として意見交換を目的に訪れました。当初は関係者との意見交換のみの予定でしたが、地元のカメラなども入っており、佐賀県から半数以上の自治体職員が訪問するという事で、かなり大々的に歓迎いただきました。

アンドリア市長は、佐賀県産品モニタリング交流会にもご出席いただいております、実際に召し上がっていただいた佐賀県産品への感想から始まり、同じ自治体職員として、国を越えた共通の問題についての議論や、文化交流をしていこうというテーマを設定されたうえで意見交換が始まりました。冒頭では雨が4か月間降っていなかったが、私たちが来た途端雨が降り出したので、かなり感謝されたほど水不足については懸念されてあることが伺えました。アンドリア市で生産されているオリーブから採れるオリーブオイルは、品質が優れており、食用のみならず、薬用やコスメ用の原料などにまで使われており、オリーブの国内流通量を考えるとかなり重要なウエイトを占めており、そのほかはブドウの栽培、乳製品などが続いています。また、オリーブ畑と低い石垣が連なっている風景はここでも観光資源になっており、この資源を守る役割を市としても重要と考えているということです。ほかにも観光資源として、多数の歴史的なモニュメントが市内のそこかしこに点在しており、市庁舎自体も13世紀の十字軍のころにつくられた建築物でした。また食文化についても、IGP認定を受けているブッラータチーズをはじめ、多様な産品からなる特有な食文化も持ち合わせています。

農業分野全体の施策に関する意思決定はEUが行っており、その後プーリア州政府から情報が下りて来て、市として関連申請書の作成支援や技術支援活動を生産者に対しておこなっています。ただ、市としても従事者の後継者不足の解決、製品をより高価格で販売できるような創業支援は重要視しており、革新的な取組みを行う企業への支援や農地の細分化を防ぐため、合併吸収を奨励し、収量を増やすことでも競争力を高めるよう働きかけています。また、農業、観光、物流部門の業界団体との関係性構築にも努めてきており、経済と雇用の好循環を生み出せるよう各種生産団体などと積極的な交流にも力を入れています。副市長には、オリーブ栽培を観光業に活かしているチッタデロッリオという協会の代表を迎えてるなど、このような働きかけのもとで、官民が一体となって取り組んできた成果として、アンドリア市産のエキストラバージンオリーブオイルの価値を高めることに成功されており、近隣地域の中でも成功

事例として関心をもたれています。そんな農業を支える担い手不足対策については、同様の危機感を持っていて、農業従事者の後継者不足問題というより、まず人口減少対策を実施しているとのこと。アンドリア市でも自然減が続いている状態で、結婚の減少、別居やひとり親世帯の増加が要因と分析しています。さらに、普通に生活できるような所得を得られるのが30歳を過ぎてからというデータもあり、これらの対策として、保育所関係の支援強化を通して、ワークライフバランス制度の実施と支援、ありとあらゆる人へのクーポン券の提供、男女共同住宅や自立生活プロジェクトを通じた極度の貧困女性の雇用支援、ほかにも政府の施策として、家族に関する基金などのメニューも用意しており、取り組んでいる最中だということでした。

市の魅力発信に取り組んでいることは、石垣やオリーブ農場の美しさなどの、都市の魅力を常に全国レベルでPRすることを意識し取り組んだことです。このPR活動と、元々食材に恵まれている土地柄が効果的に働き、食とワインの愛好家にとっての拠点になりつつあり、旅行滞在者が増加傾向にあります。アンドリア産エキストラバージンオリーブオイルのPRと、その消費促進のため、オリーブオイルに特化した展示会や、エキストラバージンオリーブオイルを使用してもらうような若手シェフのためのコンテスト実施を行っています。

コロナの影響に関する問いには、原材料の高騰が続く中、緊急事態宣言を受けて自国の質の高い製品を求める声とのギャップに多くの労力と費用を払うことになり、経済的に大きな打撃をもたらすことは依然として警戒を要しているとのことでした。一方で技術革新による恩恵もあったとのこと。コロナ禍当初には、行政がもつシステムの脆弱性が浮き彫りになってしまったため、思い切ってシステムを再構築することで、結果として技術のネットワーク革新が進み、農産物サプライチェーンにおいてかなり大きい成果を挙げており、デジタル化も相まってオンラインショッピングが大きく伸びる結果となりました。アフターコロナにおいては、注文数が増加し続けた結果として、生産数を補うだけの労働力不足を懸念しており、外国人労働者の確保や失業者への斡旋など、新たな仕事として農業関係への従事を候補の1つとして検討してもらえよう積極的な働きかけを行っています。また、産品について、各事業者が安心・安全かつ品質のよいものを作り続けてもらうことを目標にしながら、農地の保全と持続可能な環境づくりを奨励しています。

イノシシ被害についても、意見交換を行いました。プーリア州には25万頭が生息していると推定されており、イノシシ増加は緊急に対応すべき問題として懸念されています。野生のイノシシが食糧や水を求めて、地域間の農作物を食い荒らしながら移動し、植物や畑全体、灌漑パイプなどを破壊しているところが目撃されています。2023年には3人もの死者を出しており、狩りによって減らすよう試みているものの、法律で狩猟可能なイノシシの種類を絞っているため、繁殖スピードの方が勝っていて絶対数は増え続けている状況です。このまま生息数が増え続けていくと、イノシ

シを捕食するオオカミの数も増え続け、オオカミによる家畜の被害も出てしまうため、生態系を壊さないよう管理しようとしているのだが、設置に特別な許可を必要としない忌避剤を置くに限られており、根本的な解決とは至っていないのが現状とのことでした。

ここまで意見交換をして、アプローチの仕方はもちろん違いがあるものの、問題点と感じている事象について差がないことに気づき、問題点を共有しあうことができました。共通の課題だからこそ、バックボーンが異なる外国の行政職員とお互いのアプローチについてディスカッションすることで、新鮮な知見を得られるように感じ、今後も継続した意見交換の重要性を確かめ合いました。最後には記念品を受取り、御礼の言葉を述べさせていただいたのですが、その様子が市長のInstagramに載せていただき、一足先に課内にて報告することができました。市内の事業者が誇りを持って働けること、取り巻く環境が守られていくこと、特にこの2点について、アンドリ



ア市の皆さんが心がけてあるように伝わってきました。私たちも日頃の業務で、何のために、誰のためになるように働いているのか、その目的を見直すことで、より効果的な仕事をしていかなければいけないと考えさせられました。

④ー２．アンドリア市 酪農事業者視察（11月13日）

副市長の案内のもと訪れた施設は牧畜をされており、自宅の近くに自社製造のチーズ類と、別事業者ではありましたがオリーブオイルを製造する事業者の生産品が並んだ試食ブースが準備されていました。モッツァレラチーズやハードタイプのチーズのほか、ストラッチャテッラ（ブッラータチーズの中身の部分で、生クリームと糸状のモッツァレラチーズのもの）が並んでおり、事業者も交えての試食会となりました。自家搾油のオリーブオイルも、エキストラバージンオリーブオイルのほか、唐辛子やレモン、バジルと3種類の香りがついたオリーブオイルをタラッリに垂らして振る舞うスタイルでした。参加者一同、チーズはどれも美味しいのですが、1口ずつ味見したとしても胸とお腹がいっぱいになっていたのですが、イタリア人はお菓子のようにして信じられない量の重たいチーズをパクパク食べていました。オリーブオイルも、

少なく見積もっても私の5倍はチーズにかけて食べていましたし、普段の食生活の違いを感じさせられました。

チーズの試食の後、飼育場所で、搾乳用のウシやヤギ、ロバのほか、乗馬用のウマまで一緒に飼っている区画を見学しました。こちらのチーズ加工まで行う会社では、原料乳を全て自家搾乳のものでまかなっており、大量生産はできないものの新鮮なうちに加工していることを最大のセールスポイントとしているとのことでした。また、ロバは乾燥させたオリーブの葉も食べるということで、エサは豊富にあるうえ、ロバのミルクはヒトの母乳に成分が似ており、近年コスメの原料として注目を浴びているとのこと、複数頭飼育されていました。家族経営なのですが、小さい子どもが動物と触れ合って豊かな心を育てている様子を伺えて、自社の取組みに誇りを持ちながら、家族のためになるような職場環境づくりをされていて、QOLが充実されていて、働きがいも同時に感じてある様子を見ることができました。

⑤-1. カノーザ・ディ・プーリア町 野菜苗販売事業者視察（11月13日）

ここからは、カノーザ・ディ・プーリア町の町長の秘書で広報担当者と評議員の2名の案内で、町内事業者を視察しました。カノーザ・ディ・プーリア町は人口約3万人、面積約150km²の基礎自治体で、多数ある遺跡を巡る市内ガイドマップなども街中にも整備しており、視察先に向かう道中にも複数遺跡を見ることができ、訪れた中でも特に歴史ある建造物が多い街並みでした。ここでは、野菜を種から発芽させて苗に育てて、包装し販売する会社の視察を行いました。これまでのイタリア研修先ではあまり見てこなかった、かなりオートメーション化された大きい工場で設備自体も新しいものでした。まず、商品となる苗を見せてくれて、フェンネル、玉ねぎ、イタリアンパセリなど取り扱っている野菜の種類も多く、どの苗も生き生きと根を伸ばしていました。ブロッコリーの苗を見せてもらったときには、日本の企業でサカタという会社からブロッコリーの種を仕入れており、品質と発芽率は世界一だよ、と大絶賛されており、世界レベルで専門業者の目に留まって選ばれている日本の事業者がいました。まず、種子を発芽させるまでの工程は全てラインで流れて機械が処理しており、スチロールの容器に所定の量の土が入れられ、種をまくスペースの穴を空けて、1粒種を入れたのち、覆土をして、水をまき、更に覆土したのちにスチロールにロットナンバーを振り、アームで積み上げます。その後フォークリフトを使い、冷蔵倉庫へ運び込むことで第一段階が終了します。この一連の作業のオートメーション化により、このラインでは職員2人で8千箱を1日に仕込むことができるということでした。社長の体感では、およそ96%が発芽できており、経験によりベストの組成を割り出し、機械によって厳密な割合を守り続けることができるメリットが存分に活かされていました。種子はその後、ビニールハウスの施設近くに運び込まれ、手作業でスチロールを隙間なく並べていきます。あとは決まった時間に、水が自動的に撒かれていく

システムになっており、出荷できるような苗のサイズになると手作業で運び出されて出荷という流れになります。

出荷先は近隣の南イタリアが主で、北イタリアまで送ると送料、鮮度の問題があるのに加えて、同様の業者が北イタリアにもあるため、イタリア全土をターゲットとすると割にあわないということでした。水不足の懸念は土地柄あるため、使用している水は全て井戸水を使用しているとのことですが、効率化と重視した設備のためかなりコンパクトになっていることで、使用する水量もそこまで多くないため、これまで水不足になった経験はないということでした。作物を育てるビニールハウスや工場を建設する際の補助金メニューもあるということで、月賦払いまたは40パーセントの補助を精算払いにて受領するか選べ、ここでは精算払いのほうで申請されており、現状振込み待ちの状態だということでした。月賦払いか精算払いの2択を選べることは、申請書の工場の規模によって使い分けができる利点があるなと知ることができました。また、こちらの工場では従業員に対して快適に仕事に臨んでもらうように、カフェスペースを設置したり、救護室を完備したりしており、従業員の働きやすさについて配慮しているところを伺えました。機械化が進んだ事業所においても、環境保全や職場環境についても配慮されていて、生産品に対する評価が事業者の意識の高さによって支えられていることを学びました。

⑤ー2. カノーザ・ディ・プーリア町長などとの意見交換（11月13日）

カノーザ・ディ・プーリア町の町長と、引き続き町長の秘書で広報担当者と文化プロモーション部門評議員（アッセッソーレ）と議場で意見交換を行いました。ここでも数か月ぶりの幸運の雨をもたらしてくれたと歓迎の言葉をいただき、大雨災害のあるイタリア北部と水不足のイタリア南部の対照的な環境変化について実感させられました。町長からは、町内の事業者はブドウ栽培やオリーブオイルの製造など多くの産品を製造しているため、ぜひとも来年、再来年と毎年来てほしいと熱いオファーがありました。実は施設見学が押したこともあり、1か所視察ができていなかったのですが、そもそもこちらの町からの視察候補先は5事業者ほど挙げられていたとのこと、町をPRする気概を伺えました。町のPRについて導入として紹介があり、農業は間違いなく主要な産業でもあるが、遺跡の観光資源も重要な要素であり、そんな遺跡がある街並みと料理（食材）をPRするイベントのプロモーションビデオを2本制作したものを視聴しました。歴史の紹介の動画は、博物館などで流れているようなかなり真面目でありながら、ところどころ洗練された印象を持つ作りになっており、料理と食材の動画は、とてもいい意味で自治体がつ作った感じが全くなく、BGMもかなり陽気で砕けた感じに仕上がっており、街中に繰り出したくなるような動画になっていました。続けて視聴することで学術的な面と食に対する楽しさを感じ、昼と夜で異

なる面を持つ町に対する興味が引き立てられ、宿泊したくなるような作品になっていました。

ここからは、対談するような形で町としてどのように取り組みをされているのか、いくつか質問をして、回答いただきました。まず、少子高齢化についてです。特に南イタリアでは深刻になっていて、1番の産業である農業にも影響が既に出ていると言います。知識を持った熟年の技術者が減っていくことで、品質の低下を懸念し、町として人材育成に力を入れているようです。例えばオリーブの木など特定の作物の育成方法のレクチャーやセミナーを開催しています。EUや国しか事業予算を持っていないため、補助金などを直接市や町から交付することはできない中で、現状を変えるためにセミナーなど、費用をかけずにできることを着実に取り組んでいった結果、少しずつ成果が出てきているということでした。

イタリアにおいて、町役場とそこに従事する職員の業務について尋ねました。基本的には、EUや国からの情報について、来庁者が情報を得にきたときの手伝いや、申請書等の作成の手伝いをしているということでした。ただ、デスクワークが基本になってしまうため、現場の声を聞くために時間を見つけては直接農場に出向いて、技術指導やセミナーをされているようです。

実際、予算やマンパワーが限られている仕組みの中で、自分が働いている町のためにできることを能動的に働きかけていく姿は、私たちも見習うべき姿だと感じました。予算がなかったとしても、前進できるような方策を生み出す努力を重ねることで、成果になっている例を知り、心がけねばならないと強く感じました。町長は1期目ですが、毎日の仕事を充実させていて充電が切れるだろうから、現状2期目の出馬意向はないということで、任期が切れる2026年には自分も佐賀県に行って、案内をしてほしいということでした。ぜひともその際は今回参加した各自治体を訪れてい



いただき、知見を伺いたいと思います。

時間の都合上ここで、意見交換会は終了となってしまいましたが、夕食懇親会にも引き続き参加いただけるということで、一同でロカンダ・ディ・ヌノに訪れました。こちらのお店は、佐賀県産品のモニタリング交流会にも参加いただいた



シェフが経営されており、今回の訪問では初めての魚介類を多く使用した店舗でした。テーブルには青りんごが水に浮かんだ器がディスプレイされていたり、店内広報には本棚があったりスタッフの方の雰囲気まで洗練されている中で、先日のモニタリング交流会の折、持ち帰ってくれていた唐津くんちの巡行図マップも置いてくれていました。テーブルに着くと、歓迎の気持ちを込めたお土産の店舗特製のオリーブオイルが並んでおり、一同感激していました。

料理については、伝統的なプーリア料理のほか、スズキやタイなど様々な調理法と味付けで提供して、シェフ自ら1品1品説明後、味の感想を聞いて接客してくれました。とて

もおいしく、参加者の反応を見るに今回の食事の中では一番日本人に合っていた味付けのように感じました。私は、カノーザ・ディ・プーリア町長と席が近く、町長と日常業務の話から薬剤師でウクライナ人の女の子の養子をもらったプライベートの話など会話しながら、ワインをお互いに飲み進め、最後はワインフレンドとして肩を組んで写真を撮ってくれました。町長の広報担当の女性の方とお話したときは、彼女は公務員ではなく、私設秘書に近いということで、町の概要を知るために流してくれた動画の制作についても関わられており、公務員色がないことに納得していました。とても明るく、とてもパワフルで豪快な方でしたが、動画の撮り方や写真の画角など、笑いながらも細部にこだわっており、魅力を切り取りオンライン上で発信することにおける細部へのこだわりの重要性についても話を聞くことができました。やはり、専門的な知識や機材、手法が必要なようで、知識を持った人が作成しなければ訴求できる作品は作れないということでした。

⑥. 自主研修 サン・ピエトロ大聖堂、ヴァチカン美術館、トリオンファーレ市場 (11月15日)

最終日は前日にローマ入りして、3チームに分かれて自主研修を行いました。私たちのチームは上述の3か所を回るということで、基本的な移動を全て早歩きしたとしても、かなりかつかつのスケジュールになったため、朝のスタートを6時にし、地下鉄に乗りヴァチカン市国を目指しました。ローマの地下鉄はスリが多いと再三注意を受けており、荷物には注意していたので何も問題はなかったのですが、よく動画などで見る外国の地下鉄車内でラジオを爆音鳴らして踊って歌っている方などを見ること

ができ、日常の車内の様子を見ることができました。駅についてからしばらく歩くと、急遽、石柱が並んだ建造物が目に入り、中央にはそびえ立つオベリスクが、サン・ピエトロ大聖堂に到着したことを実感させてくれました。聖堂内に入るまでに入り口前に並んで待っていたのですが、このときはまだ空も暗く、神社の中のような厳かな空気感でした。開館して、大聖堂入ってすぐ、壁面から天井までびっしりと描かれた絵や石造が広がっており、文字通り息を呑む光景でした。石造の表情の迫力、早朝から礼拝をされている区画の空気感、絵の質感など全てが美しく、幻想的な空間でしたが、じっくり見たい気を抑えて急ぎ足で鑑賞していききました。聖堂内を見学した後は、大聖堂の頂上部のクーポラに登ってローマ市内を望む予定にしていたので、再度広場に出て登り口の開場を待っていたところ、日の出の様子を広場前で迎えることができ、石造りの歴史ある空間の中で、美しい景色を望むことができたことは心に深く残りました。宗教関係の建物であるため、通常の観光施設とは性質が異なりますが、それでも多くの人がこの風景を守るために働き、目的地として世界中から人が訪れている場所のもつパワーに触れることができました。その後入場し、時間の都合で上がれるところまではエレベーターを利用したのですが、それでも相当数の階段をあがり、ローマの街並みを一望できる頂上につきました。正直なところ高所恐怖症がひどいため壁際から少し覗いた程度でしたが、かなり景色がよく、町の中心に位置



しているのがよくわかりました。降りる際にも、下から見上げていた石造を同じ高さで後ろから見ることができ、その高度の建物を当時の人間が作ったことにも感嘆させられました。

その後、ヴァチカン美術館を目指して、またしばらく徒歩移動をしていると、かなり高い城壁沿いを歩くようになり、車両出入口のような所には武装した方がいて、ヴァチカン美術館が近いことを感じられるようになります。すぐ、想像していた5倍ほどの大行列が見えてきて、予約チケットを買っていても入場を30分ほど待って、館内に進みました。個人的に、美術館や博物館の類が好きで極力各地で行

くようにしているため、それなりに見てきているつもりだったのですが、何よりも収蔵点数の桁が違うこと、1点1点の収蔵品の大きさが遥かに大きいこと、天井1面1面そのほとんどに装飾の絵が描かれていること、広さが桁違いで来場者数もすさまじいこと、どれをとっても驚きでした。ミケランジェロの最後の審判も有名で、確かに感動したのですが、個人的には、地図の間という周辺の地図が左右に続いていて、天井にびっしりと絵が描かれている通路のような空間があるのですが、初めてここを見たとき、あまりの迫力と美しさに生まれて初めて芸術作品を見て目頭が熱くなるのを感じました。ぜひ、これは現地で体感していただきたいと思います。

美術館も基本的に気持ち急ぎ目で全て鑑賞を済ませ、歩いて10分ほどで、トリオンファレ市場に到着しました。今回は、歴史ある建物が並ぶエリアにある市場の視察を目的として訪れました。こちらに向かう道中も古い建物とを感じるものは多くあったため、市場に入って意外だったのが、配管やタイルなどがほぼ新品に近いくらいきれいなことでした。汚れているイメージはなかったのですが、冷蔵冷凍倉庫などもしっかり備え付けてあり、鮮魚店の近くでもにおいもなく、非常に清潔感がある市場でした。野菜、肉、魚、オリーブオイル、生ハム、チーズ、パン、ピザ、ワイン、ポルチーニ茸、マメ、フルーツ、乾物などありとあらゆる専門店が300店舗余り軒を連ねており、専門性の高さと店舗の数の多さに圧倒されました。接客も日本の市場のような雰囲気ではなく、威勢のいい八百屋の店主が声をかけてくれるような温かい空間



で、言葉はわからずともどのお店も温かい接客をしてくれました。来場者の属性は私たちのような旅行者もいるのですが、圧倒的に地元の地域住民の方の利用が多く見受けられました。並んでいる商品も見ただけで新鮮なことが分かるくらい色鮮やかで、果物屋で買って食べたみかんも香り、酸味、甘みが濃いうえにみずみずしく本当に美味しかったです。

日本では個人店よりもスーパーが一般家庭では使われて、市場はプロユースとなっているような状況ですが、ここでは市場が市民の台所として機能しており、台所状況の違いについても大変興味を持ちました。地産地消を大事にする国民性も要因の1つではあると考えますが、地理

的・歴史的にも複数の要因が絡まってその中に食育によって培われた精神もあるように考えます。歴史的な背景、どこから商品を引っ張ってきているのか、そもそもの物流の仕組み、市場内の設備概要、店舗間のルール、有機的な作り方をしている商品の割合、各店舗と市場全体の年間の総売り上げなどもっとこの市場について、研究してみたいと思いました。今後、現地視察の際に1つ候補として検討いただき、情報更新があると嬉しく思います。

⑦. 全体所感

今回の研修を通した感想になりますが、第一に心から楽しかった、そして本当に美味しかったというのが率直な気持ちです。初海外というのがありますが、歩いていて街灯1つ見るだけでも心躍っていましたし、少し歩けば見る建物や店舗を見てすぐ感情を震わされていました。イタリアは美食の国だということも知っていましたし、事前学習でBIOや、有機栽培の食物が多いという認識はもちろんありましたが、素材の味が際立っていて、生産されている素材の力が違うなと感じました。同じ品種でも採れたところで味わいが違ってしっかり美味しいですし、何よりも有機的な方法で作られたもののほうが、圧倒的に美味しく感じたことになかなりの衝撃を受けました。イタリアでは常に満腹状態くらい1食の量が多いのですが、帰国して体重を量ったところ、3キロほど痩せていました。それが、有機野菜のおかげなのか、フレッシュなオリーブオイルを通算300mlほどは摂取していたからなのか、はたまた疲れのせいなのかはわかりませんが、体の調子が帰国後もいいことは間違いありませんでした。心身の健康は、健康な食事からという言葉もあり、大事にしてきた自負があったのですが、改めて食事することへの大切さに再認識することができました。

また、所属や職も異なる県内自治体職員が11人、一緒に海外に行って、共に学び、約1週間寝食をともにすることで、様々な垣根を越えて関係性を構築できたのは得るものが大きかったと思います。3以上の市町の連携であっても必ずしも県を交えないといけない訳ではないと思いますし、直接自治体間で取り組むべき事象には、ここで紡いだ関係性が今後役に立つと確信しています。

今回のキーワードの1つでもあった食育ですが、主に食に関わる産品を取り扱う部署として、考えを深めていくべきテーマだと感じました。本課の通常業務の1つに、料理人やバイヤーのお客様に対して、唐津産品の魅力を紹介し、ヒアリングを行い現地アテンドすることがあります。通常業務においても、この経験は活きると思いますし、よりパワーアップした産品の魅力発信ができるよう心新たに取り組んでいきたいと思ひます。

最後になりますが、通訳のお三方をはじめあたたかくご対応いただいたイタリアの皆様、現地との調整・交渉から現地でも丁寧にバックアップしていただいた佐賀県市町村振興協会の皆様、約1週間協同し様々な意見を交わした参加自治体職員の皆様、貴重な学びの機会を与えていただいた市関係者の皆様に深謝いたします。



令和6年11月9日から同16日までの間、標記研修に参加しましたので、その状況について以下のとおり報告します。

(1) プーリア州政府との意見交換

日程等

11月12日

- 場 所 プーリア州庁舎 会議室
- 応対者 ルイージ・トロッタ氏

【プーリア州の概要】

プーリア州は、イタリア半島の南にある地域でいわゆる「ブーツのかかと部分」に位置し、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19,438km²、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。

【内容】

プーリア州との意見交換に先立ち、多機能農場「マッセリア アッスンタ」の視察を実施した。同マッセリア（※1）は、1600年代に修道士が居住していた建物で、1960年頃にプーリア州政府の補助金を活用して用地を買い取り、農業が始められたとのことで、現在は農業のほか、畜産も手掛けており、それに付随する酪農も行われており、km0（キロメートルゼロ）（※2）を実践されていた。なお、同農場で使用した水については、地中のムルジェ（※3）を通過することによりろ過状態となるため、水の再生利用を行っているとのことであった。

※1 マッセリア…プーリア州のみで使用される呼称で、昔ながらの農園がコミュニティーとして発展した場所。基本的には家族経営であり、宿泊施設やレストランなどとして活用されている。

※2 k m 0…生産と消費の現場を半径1キロメートル以内に区切り、狭い範囲で食文化を完結させる取組。地産地消と同意義。

※3 ムルジェ…南イタリアの地中にある石灰岩。田畑を耕した際に発生する岩を人力で積み重ね、農地の周辺に石壁を作り、鳥獣対策や景観維持等に活用している。

視察後、k m 0に取り組んでいるレストラン「BUO'」において昼食を摂った。その際、従業員から聴取した結果は次のとおり。

- ・有機野菜が好きな者同士でグループを作り、野菜を販売していたが、その野菜を使ってレストランを開業して実際に料理をふるまったほうが、より多くの人に有機野菜を広められるのではないかと思ったのがきっかけである。
- ・レストランを開業するにあたって、EUに申請をして補助金を受けた。
- ・顧客のニーズに応じた料理を作る中で、ローマ等から食材を取り寄せなければならぬこともあるが、消費者の意識が徐々にk m 0に向いてきた。
- ・プーリア州における農産物の販路は、一般的には仲介業者を介してスーパーマーケットや八百屋等に卸すこととなるが、k m 0を実践しているレストランなどは、地元農家と直接契約して食材を仕入れている。当レストランも、基本的には直接農家と契約している。

昼食後、プーリア州庁舎に場所を移し、意見交換を行った。ルイージ氏は長年プーリア州の食育について尽力されており、今般、プーリア州の取組状況等について、パワーポイントを用いて説明が行われた。その概要は以下のとおり。

○ 食育・農業について

- ・食育とは、学校、教育機関、公的機関、民間団体が連携し、健康的で持続可能な食の文化を促進することを意味する。また、その大きな目的は、栄養不足に起因する病気の発生率を減少させ、幼少期からバランスの取れたライフスタイルを促進することである。
- ・栄養教育政策の目的は、次のとおり。
 - ア 健康を促進し、病気を予防する（肥満、糖尿病の防止）
 - イ 環境の持続可能性に対する意識を高める
 - ウ オーガニック製品やk m 0商品など、持続可能で環境への影響が少ない食品を選択させる

エ すべての人々を包摂し、ともに生きることができる社会を目指す
オ 経済的に困窮する人に対してもバランスの取れた食事へのアクセスを可能とする

・学校教育においては、フルーツや野菜の体験プログラムなどのワークショップの実施、学校の庭における野菜の栽培、学校給食においてオーガニック食品を使用しての健康給食の推進等を実施している。また、これら取組については、B I O認証（※）を受けていれば、E Uから補助を受けることも可能となる。

※B I O認証…農薬や化学肥料を使用せず、1 0 0 %有機の原材料によって生産された商品であることを証明する認証。

・都市部で育った子どもについては、農業に関する知識が乏しいため、有機野菜が栽培されている場所やその過程等をしっかり教えてあげることが重要であり、それを同意してくれたマッセリアを運営している農家と連携して教育を実施している。その教育農園として登録がなされたマッセリアを「マッセリア・ディダッティカ」という。



・マッセリアにおける教育を通じて、主に次のことを子どもたちに教えている。

- ア 農業、生産サイクル、動植物の生物多様性に関する知識
- イ 有機栽培システムに関する知識
- ウ 土地の歴史的、文化的、人類学的側面に関する知識
- エ 健康的で正しい栄養原則の普及

・プーリア州における有機栽培面積は3 0 万ヘクタールにも及び、イタリア全土のおよそ2 0 %を占めている。E Uとしては、2 0 2 7 年までに有機栽培を2 5 %以上にすると目標を掲げており、それに近い割合まできている。

・2 年に1 度、農業のイベントとして食品、伝統工芸品、オーガニック製品、D O P 及びI G P（※）製品等に関するワークショップを開催し、マッセリアを紹介する取り組みを行っている。

※D O P 及びI G P…E U が定めた農産物や食品の商標。I G P はその製法は問わないものに対し、D O P がより厳格であり、産地や製法が指定される。

○ その他

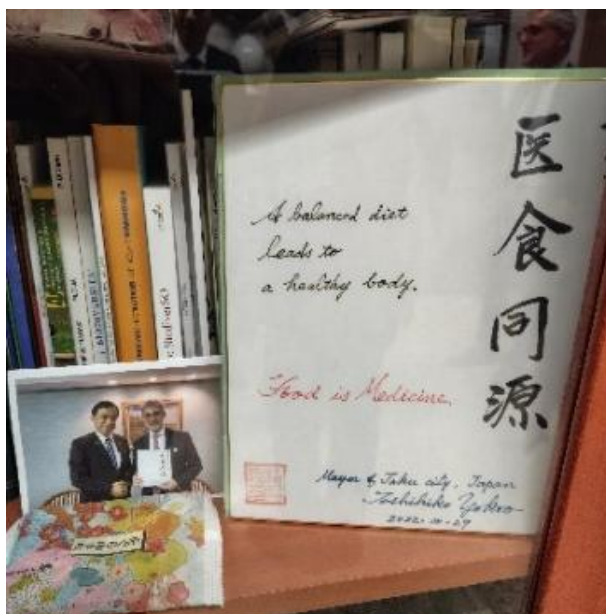
- ・農業を起点に、アグリツーリズムや、障がい者等の雇用（農福連携）、マッセリア・ディダッティカの促進強化を行っている。
- ・農業外の分野におけるプーリア州政府のマッセリアへの補助として、2 0 1 4 年から2 0 2 2 年までの8 年間で、既存施設の改修等が4 0 件、教育を提供

するための設備や備品の購入が１７件、計５７件の実績がある。

【所感】

プーリア州は、街中に血糖値検査のみを行っているクリニックのような建物があつたほか、農村部のみならず、都会で生まれ育った子どもに対しても有機農業を起点とした食育を官民一体となって強力に推進し、日本においてはほとんど例のない学校給食にオーガニック給食を取り入れるなど、健康維持、環境保全に十分に配慮した有機農業を活かして各種政策を展開されていた。これは、日本の行政にとって参考にすべき理想的先進事例となるものであると感じた。

ルイージ氏は令和４年度に佐賀県の視察に訪れているが、意見交換終了後にルイージ氏の執務室を見学したところ、多久市横尾市長が贈呈された色紙が飾られており、佐賀県との交流・相互協力をとても重要に感じられている様子であった。



(2) 6次産業化を手がける大規模農場視察

日程等

11月12日

- 場 所 大規模農場「Aglinatura (アグリナトゥーラ)」
- 応対者 ジャンカルロ・チェーチ氏 (代表者)
ジャンルーカ氏 (従業員)

【A g l i n a t u r a の概要】

A g l i n a t u r a は、アンドリア市所在の約500㎡の敷地を有する6次産業化を手掛ける農業法人である。同地でおよそ150年前から農業が行われており、代表のジャンカルロ氏は8代目となる。同氏は大学を卒業後、生まれ育った本農園に戻り営農を開始した。現在はワインとオリーブオイルの生産が中心で経営している。長年にわたり有機栽培を行っており、2011年ころから、有機栽培でも特に基準が厳しい「バイオダイナミクス農法（※）」を取り入れている。



※ バイオダイナミクス農法とは

ドイツの認証団体「demeter」が管理しており、世界で最も厳しい有機基準といわれている。その基準は、圃場で使用できる素材のほか、その調達先の条件まで厳しい決まりが設けられている。天体の位置が植物の生育に影響を与えるとの考えから、太陰暦に基づいた「バイオダイナミクスカレンダー」に従って農作業等を行っている。

【内容】

はじめに代表者であるジャンカルロ氏から、事前に佐賀県から提出していた質問事項について以下のとおり回答を受けた。

Q1 8代目として、戻ってきたきっかけやこれまで継続してきた要因と、今後も継続していくためのモチベーションは？また、新たな挑戦は？

A 生まれ育ったこの地が大好きであり、幼少期から農家や漁師と会話をするのが好きだった。14歳の頃からこの農園の区画を借りて野菜を栽培していたこともあり、この壮大な自然と大地のもと、代々受け継がれてきた農業を今後も熱意をもって継続していくつもりである。

今後の挑戦としては、ソーラーパネルを設置して、再生エネルギーだけで農園の運営を可能とさせるほか、余剰分については近隣の市民に提供するなどし、更なる環境保全に貢献していきたいと考えている。

Q2 バイオダイナミクス農法を大規模運営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点は？

A 大学の農業学科に通っていた際、教わっていた農業はすべて化学農薬や除草剤を使用するものであり、環境維持を無視した大量消費に向けた方法であったため、疑問を感じていた。卒業後にこの農園で環境を考慮し持続可能な農業、有機農業を本格的に始め、長年やってきた自負はあったため、バイオダイナミクス農法の基準をクリアするのにとりわけ難しかった点はなかったように思う。ただ、近年の地球温暖化などの自然環境の変化については少し困っており、その都度対応していく必要があるが、優秀な従業員の努力のおかげで乗り越えることができ、クオリティが維持できている。

Q 3 情報発信はSNSが主流となっている中、広報は口コミを重視し、PRは行わないと聞いているが、ブランディングのための工夫は？

A 敢えて当社がPRを行わないのは、人の言葉には真の価値があり、買い物に訪れる客の口コミだけを信じているためである。実際に農場を見て、商品の良さをわかってくれた人にのみ丁寧に商品をPR、販売を行っているほか、視察等を積極的に受け入れ、レストランにおけるランチによってプロモーションを行っている。そうすれば自然と口コミは広がるものと考えている。

Q 4 若年層に農業に携わってもらう工夫は？

A インターネットが普及している現代では、農業を選択する若者がなかなか出てこないというのが現状であり、当農園でも明確な答えを導き出せていない。

Q 5 コロナ禍における農園での影響は？また、行政とのかかわり方は？

A コロナ禍とはいえ、当社は自然に囲まれており、それほど大きな影響はなかったばかりか、ステイホームで買い物に行くことのできない客からの注文が増加するなど、どちらかといえば収益は増加した。

行政とのかかわり方について、特にヨーロッパは月日の経過とともに農業に関する新たな規則等が次々に増加して面倒であるが、その都度柔軟に対応できている。

質疑応答の後は、ジャンルーカ氏の案内により、農園内の視察を行った。同農園の主な施設の中で、大規模なオリーブオイル加工場やワイン加工場、65ヘクタールにも及ぶぶどう畑などが特に印象に残った。ワインの製造において特にぶどうの品質向上にこだわっており、ワイン特有の酸味が減少しないよう畑の傾斜

を北東に向けることによってぶどう樹木の日照時間を減らすなどの工夫がなされていた。また、有機農業の方法については、オリーブオイル生産のために搾った後のオリーブ殻等を肥料として活用し、栗の渋みを利用して防除を行っているとのことであった。唯一、畜産における餌は有機農業のものではないが、可能な限りそれに近いものを調達して使用しているとのことであった。

【所感】

視察終了後は、農園内のレストランにおいて昼食を摂った。料理に使用されている食材はすべて農園内における有機農業で生産されたものであり、臭みが一切なく非常に美味しいものであった。

インターネットが普及している現代において、広くPRするためにはSNS等を活用するのが主流となっているが、ジャンカルロ氏は、現地を訪れる顧客に対してのみ存分にPRすれば十分であり、その魅力は自然と広がっていくとの強い自信を持たれており、実際の体験・視察を通じて確認した広大な農用地、確立された生産の仕組み・工夫、雄大な加工施設やレストランで提供された料理はその自信を裏づけるものであった。

また、世界最高峰の有機基準であるバイオダイナミクス農法に取り組み完全無農薬を実践していることに加え、新たな挑戦として太陽光発電を進めるなど、環境保全に対するこだわりが強く、意識の高さがうかがえた。有機農業の普及率が低い日本に、同農園の栽培方法等を直ちに採用させるのは非常にハードルが高く現実的ではないが、環境保全に対する高い意識・取組に関しては、6次化に取り組む農業法人のモデルケースとなるものであった。

今後も交流を重ねることで、同農園の取組を少しずつでも日本に取り入れることができれば、より一層の持続可能な農業の展開が期待できる。

(3) モニタリング交流会

日程等

11月12日

- 場 所 レストラン アンティキ・サポーリ
- 応対者 ピエトロ・ジート氏（オーナーシェフ）
- 参加者 40名程度（佐賀県招待者、レストラン招待者）

【アンティキ・サポーリの概要】

プーリア州の州都バーリから車で1時間ほど離れたモンテグロッソという小さな村の中にある。本レストランは地元誌から長年最高評価を受けており、イタリ

ア人はもとより世界中からその味を求めて人が訪れるという名店である。

オーナーシェフであるピエトロ氏は、有機栽培・k m 0に取り組まれており、プーリアの食材を一番美味しい状態で顧客に提供されている。

なお、ピエトロ氏の下で修業された日本人が東京都に姉妹店をオープンされ、プーリア産の食材にこだわり、日本においてもプーリア料理が認知されつつある。

【目的】

イタリア現地の方々に日本文化や佐賀の魅力を発信し、コミュニケーションを図って情報交換することに加え、県産品の簡易モニタリングを行いマーケティングの可能性を探る。

【開催状況】

・日本文化及び佐賀県の紹介

まず、入店された方一人ひとりにお茶（嬉野市）と高オレイン酸大豆で作られた甘納豆（武雄市）を振る舞い、レストラン入口には各市町研修生が持ち寄ったPRグッズを並べ佐賀県の紹介を行った。

なお、日本文化を感じてもらうべく、当方の女性参加者3名が着物を着用して対応を行った。



食事が始まってからは、現地の方々に研修生各々が自身の市町の写真等を見せるなど、通訳を通じて、または翻訳アプリを活用してコミュニケーションを図った。

・佐賀県産品のモニタリング

事前に食材を空輸して「アンティキ・サポーリ」でプーリア料理に調理してもらい、当日来場した方に提供された。なお、私が主に会話ししたのは後述のカノーザ・ディ・プーリア町所在のレストラン「ロカンダ・ディ・ヌンノ」のオーナーシェフであるアントニオ氏であり、料理の感想等については翻訳アプリを介して聞き取りを行った。

提供された料理及び感想は次のとおり。

- ① 大豆 レモンとコラディーナ種オリーブオイル (佐賀産：大豆)
- ② サルコーネ豆 レモンと大豆オイル (佐賀産：大豆油)

(感想)

- ① はクセがなく食べやすい。
- ② はレモンの酸味が強すぎて口に合わない。味付けに工夫が必要。



- ③ アルタムーラ産のレンズ豆スープ、
きな粉を使った塩ダラ添え
(佐賀産：きな粉)

(感想)

きな粉がほのかに香ってとても美味しい。



- ④ トマト・ビーツ・きくらげソース
の豚肉のラヴィオリ
(佐賀産：きな粉)

(感想)

きくらげはあまりイタリア人に馴染みはないが、クセがなく食べやすい。



- ⑤ 大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、
七味のカヴァテッリ
(佐賀産：七味唐辛子)

(感想)

七味をほのかに感じられて美味しい。



⑥ 白大豆グラッセ、リコッタ風
(佐賀産：大豆)

(感想)

大豆とバニラの相性が良く、とても美味しい。



⑦ 米粉と大豆オイルのチョコレート
ケーキ
(佐賀産：米粉、大豆油)

(感想)

ほのかに香る米粉や大豆オイルの香りがあまりなく、チョコレートの風味が強いがとても美味しい。



【所感】

本モニタリングで使われた佐賀県産品については、事前に空輸しなければならなかったことから、料理のメインとなるものをあまり提供できず、主に風味付けや隠し味等に使用されていたが、その中でもピエトロ氏に料理をしてもらうことにより、佐賀県産品の良さを十分に活かしたプーリア料理を提供することができ、現地の方から概ね高評価を受けることができた。

今回、一部の県産品の提供にとどまったが、それでも世界に通用することが確認できた。佐賀県にはその他にも料理のメインとなりうる県産品がたくさんあるため、これらの特長・魅力を国内外問わずに十分に発信することができれば、更なる産業振興を図ることができるものと考ええる。

(4) アンドリア市との意見交換

日程等

11月13日

- 場 所 アンドリア市庁舎 応接室
- 応対者 ジョバンナ・ブルーノ市長
 チャーザル・トロイヤ副市長

【アンドリア市の概要】

プーリア州中央部、プーリア州の州都であるバーリから西北西およそ50kmにある都市で、バルレッタ＝アンドリア＝トラニ県の県都とされている。

人口はおよそ10万人で県内最多であり、面積は407.86km²、8つの分離集落で構成されている。

郊外には、ユネスコ世界遺産の「カステル・デル・モンテ」が存在し、観光客も多く訪れている。

オリーブの栽培が盛んで、全国オリーブオイル都市協会の加盟都市である。

同市には、令和5年度の友好協定締結時に佐賀県市長会が訪問している。

【内容】

本訪問に関して、庁舎入場時から地元メディアによる撮影が行われ、意見交換中にも取材が行われているなど、同市は本訪問を非常に重要視している様子で、熱烈的な歓迎を受けた。また、代表して桑原氏がインタビューを受けた。

応接室に入室後、はじめにチェーザル副市長のあいさつが行われ、ジョバンナ市長から、「自国以外の国との交流を図ることは、自身の地域の価値を更に創出し、その価値を未来に活かしていくことができる重要な機会である。文化的交流ももちろんのこと、将来的な経済側面でも相乗効果を図っていきたいと考えている。」との発言があった。

あいさつの後は、事前に提出していた質問事項を基に、回答が行われた。その状況は以下のとおり。

Q1 農業分野での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っているか。

A 農業における重要な政策は、EUからの指導で国→州の流れで決定がなされる。

当市においてはさまざまな野菜の栽培が行われているが、特にオリーブの栽培に力を入れており、イタリア国内の60%はこの地域で栽培されている。栽培されたオリーブについては、食用のオリーブオイル生産だけでなく、薬用や美容にも活用し、観光分野においても非常に重要な役割を果たしており、観光協会を通じて雇用促進の一助となっている。

農業分野以外では、景観や環境の維持にも努めており、ユネスコから評価されているムルジェや、地中海の食農文化、家畜を輸送する街道などの価値を活かしている。

Q2 日本においても少子高齢化等の問題による後継者不足があるが、自治体

として取り組んでいる対策はあるか。支援の条件や補助の内容は？

A 本件は、国全体における問題であるため、はっきりと答えることができないが、人口流出を防ぐために次のような政策を行っている。

- ・ ワーク・ライフ・バランスの導入
- ・ 公立及び私立の保育園の提供の強化
- ・ ジェンダーレスや児童虐待防止等の必要な支援

特に、イタリアでは30歳を過ぎないと十分な所得を確保できない現状もあるため、しっかりとした金銭支援をしていく必要があると考えている。また、女性については家庭と仕事の両立が困難である現状なので、しっかりとした対策を行っていききたい。これらの取組が農業者の増加につながることを期待している。

Q 3 輸出入促進や、商工業者の取得向上、観光誘致など、農業分野外での自治体の施策は？

A 当市は、観光分野がより充実すれば更に発展していく大きな可能性があり、オリーブや景観、遺跡等、持てるものを全て活かした政策を行う必要がある。近年は、企業訪問やイベントの際にオリーブオイルを活用したPRを行っており、国際的なマーケティングに関しても、オリーブを活用したコンクール等も実施しているほか、アンドリア出身の有名人を招いたイベントも行っている。

Q 4 新型コロナウイルス感染症が拡大する前後で変わったことは？

A 新型コロナウイルス感染症拡大により、市民の行動制限がなされ、多くの企業や商業活動の一時的な停止が余儀なくされたため、金融市場が大きな混乱に陥り、市として少し貧しくなった点が挙げられる。そのほか、行動制限により特に若年層の人間関係が悪化している状況も見られた。これら問題はコロナ収束後には改善されている。しかし、この経験がプラスとなった面もあり、行政が構築していたあらゆるシステムの脆さを認識する良い機会となったため、あらゆる局面においても崩壊しないシステムを構築していくことに努めている。

Q 5 アンドリア市における農作物への鳥獣被害の状況は？また、その対策は？

A 本件はイタリア国内全体の問題でもあるが、佐賀県と同様にイノシシによる農産物被害は深刻である。駆除など減らす取り組みは行っているが、動物保護の法令に則って行っているため、駆除できる種類も限定されてい

る。狼も存在し、イノシシを捕食しているが、地域の状況に応じた環境保全・食物連鎖のバランスを環境省に決められているため、それに従いながら対応していく必要がある。

意見交換終了後、配布された全員分の資料にブルーノ市長直筆のサインをされ、研修員全員に対して訪問記念としてオリーブオイルが贈呈された。

その後は、アンドリア市から紹介された同市内所在のチーズ工房において昼食を摂った。同チーズ工房の庭園内は、家族経営でされているにもかかわらず、隅々まで清掃がなされているため清潔感があり、外観も近代風な造りであった。イタリアにおけるチーズ工房は、牛乳を他の会社から仕入れてチーズを加工しているケースがほとんどであるが、同工房においては、牛の飼育から行っており、その採れた牛乳をチーズに加工されていた。代表者からは、競争相手である他のチーズ工房との差別化について、特別なことを行っているわけではないが、チーズの製造にかかる一連の作業を初めから終わりまで手掛けているチーズ工房が少なく、当工房は全て行っているためその自負はあり、プライドをもって最善の策を講じながら経営しているだけとの発言があった。

【所感】

同市は、農業者不足や農作物への鳥獣被害など、佐賀県と共通の問題を抱えているが、農業者不足の課題については、人口流出を防止することにより担い手の増加につながるという広い視野で、農業部署のみならず関係部署一体となって施策を展開されていたほか、最も収穫量の多い農産物であるオリーブを美容や薬用などに二次活用しているなど、搾り殻を肥料とする有機農業と同様、環境保全に向けた優良事例であると感じた。



また、視察を行ったチーズ工房では、前日に視察を行った Aglinatura と同様、自社の取組に対して強い自信を持ちながら経営されていることが特に印象に残った。昼食で提供されたブッラータ（※）は、格別にまろやかな味わいであり、同社のこだわりが凝縮された一品であるように感じた。

※ブッラータ…アンドリア市周辺で名産となっている、袋状のチーズ。

中には生クリームとフレッシュチーズを閉じ込めた形となっている。

(5) カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換

日程等

11月13日

- 場 所 カノーザ・ディ・プーリア町庁舎内議場
- 応対者 ビート・マルカンジオ町長 ほか3名

【カノーザ・ディ・プーリア町の概要】

州都であるバーリから西およそ10kmにある都市で、アンドリア市と同様、バルレッタ＝アンドリア＝トラニ県に属している。

人口はおよそ3万人であり、面積は149.53km²である。

歴史的な遺産施設が数多く存在し、その荘厳な景観が同町の観光客誘致の武器となっている。

同町には、令和5年度の友好協定締結時に佐賀県町村会が訪問している。

【内容】

カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換に先立ち、同町職員の案内により6次化を手がける農業法人「アグリコープ」の農園内視察を行った。

同法人においては、主にブロッコリーを栽培されており、生産から販売までを手掛け、国内に広く販売しているとのことであった。同法人内で最も印象深かったのは、広大な敷地を誇るガラスハウスが複数存在していたことであり、ガラスハウスの新設にあたり、EUから新設費用の40パーセントの補助金を受ける予定となっているとのこと。

視察終了後は意見交換を行うべく、町庁舎に移動した。冒頭にビート町長らのあいさつが行われ、「本日対応する職員は主に文化部門・プロモーション部門・農業部門の業務を行っている。本町には農業のほかに豊富な遺跡があることを知っていただき、今回のように業務で訪れていただくことももちろんありがたいが、次回は観光で来てほしい。2026年には佐賀県を訪れたい。」との発言があった。

あいさつの後は、遺跡や食と農などの同町の魅力を紹介するプロモーションビデオが放映され、その後に意見交換を実施した。質疑応答については、時間の都合上、3項目に絞って行われた。

(佐賀県→カノーザ・ディ・プーリア町)

Q1 担い手不足に対するカノーザ・ディ・プーリア町の取組は？

A イタリア国内でも問題は深刻であり、根本的な方策は見出せていない。農業はこの地域にとって一番の産業なので、担い手が減少していく中でも優秀

な人材を育成すべく、EUやプーリア州政府からの助成がある。当町としては、オリーブの剪定を指導するセミナー等を実施するなど、就農者の確保に尽力している。

Q2 カノーザ・ディ・プーリア町における行政職員と農家のかかわり方は？

A 農業政策の決定権がない町の職員が直接足を運んで農家と接することはないが、農家が相談に来ることができるオフィスを庁舎内に設け、EUやプーリア州に対する補助金申請や、行政問題のサポートをしている。

(カノーザ・ディ・プーリア町→佐賀県)

Q1 日本ではオリーブの生産はあるのか？

A 日本国内におけるオリーブ生産は年間600トン程度であり、その中のおよそ90%が香川県で栽培されている。日本国内におけるオリーブの生産はそれほどウエイトが大きいものではなく、生産量が決して多いとは言えないが、吉野ヶ里町では耕作放棄地を再生してオリーブを耕作し、オリーブオイルの加工・販売まで手掛けているといった事例はある。

質疑応答終了後、ビート町長から研修員全員に対して交流の証として訪問証明書が授与され、併せてボトルワイン一本ずつと、クリスマスが近づいているという理由で洋干菓子が贈られた。最後に、同町と佐賀県の友好の証として国旗の交換が行われた。

終了後は、同町所在のレストラン「ロカンダ・ディ・ヌノ」において、ビート町長ほか同町職員3名との会食を行い、交流を図った。なお、同レストランのオーナーシェフであるアントニオ氏は、令和4年度に佐賀県を訪れており、日本文化にとっても良い印象を持っていた。

【所感】

当日は雨天であったが、数か月ぶりの降雨とのことであり、水を必要とする農業を最大の産業とする同町は、気候的に大変厳しいものがあると感じた。

同町の農業分野における業務では金銭面の補



助制度はないものの、相談窓口を設けて農家に対して必要な助言を行うことや、セミナー等を通じた農業者の育成を行うことがメインの業務であり、EUやプーリア州政府が行う農業政策の補助的業務をされていた。同町は、主に遺跡を強みとしたシティプロモーションを行っているが、町内には大規模な農業法人が存在するため、観光と農業を融合した施策も十分に可能であり、更なる発展が見込まれる町であると感じた。

(6) グループ自主研修

○日 時 11月15日 8時00分から11時30分まで

○班 員 玄海町 海原 琢磨

有田町 清水 康雅

多久市 富田 篤史 計3名

【目的】

イタリアの首都であるローマの景観視察を行うことにより、佐賀県の観光客誘致の方向性を模索する。

研修員が3班に分かれ、当班は、観光客誘致に向けたインフラ整備状況等の確認を通じてインバウンドの視点を養うべく、徒歩でローマを代表する主要観光地3か所の視察を行った。

ア コロッセオ

【施設概要】

ローマ帝政期の西暦80年に造られた円形競技場であり、建設後は、剣闘士競技や野獣狩りといった見世物を市民に提供するために長く使用され続けたもの。外周が半分程度欠けている状態となっているのは、建材を他の建築物に流用され続けたためといわれている。

【視察状況】

- ・入場者全員に対して身分確認が行われており、公的な身分証明書を所持していなければ入場を拒否するなど厳格な入場者制限を実施していた。
- ・身分確認後は、空港におけ



る保安検査と同様に、手荷物のX線検査や、通過式X線ゲートの通過が義務付けられていた。

- ・入場者数が過多になれば、混雑防止のために入場者数の制限や通路の規制がなされていたほか、日本ではあまり見られない「待ち合わせブース」なるものが設置されており、迷子等の防止にも防止できるものであった。

イ トレヴィの泉

【概要】

バロック時代の1762年に完成されたとされる、ローマにある最も巨大な人工の泉。もともとは水道の施設として造られたもの。泉に背を向けてコインを投げ入れたら願いが叶うという言い伝えがある。投げ入れられたコインについては、慈善団体に寄付されているとのこと。

日本においてもトレヴィの泉がモチーフとなった雑学バラエティ番組が放送されていたことも記憶に新しい。

【視察状況】

当日は、大規模な改修が行われており、建造物の全容を見ることができない状況であったにもかかわらず、周辺は観光客で溢れかえっていた。周辺の道路は、車両も通行



可能な道路であったが、いわば歩行者天国のような状況であり、とても車両が通行できるような状況ではなかった。

改修中ではあったものの、観光客がコインを投げ入れることができるように大きな水槽が設置されているなど、限られた条件ではあるが可能な限り楽しめるような措置が執られていた。

ウ スペイン広場

【概要】

ローマの中心街にある広場で、間近にあるスペイン大使館にちなんで命名されたもの。広場には、1725年に完成された教会へ続く大階段が接しており、映画「ローマの休日」でもおなじみの場所である。なお、現在は映画のシーンのような飲食や階段での座り込みは法令で禁止されている。

【視察状況】

トレヴィの泉と同様、広場は観光客で賑わっており、歩行者天国のようになっている。時間の都合上、階段を登ることはできなかったが、広場一面に広がる石畳は風流があるものであり、映画の放映から相当年数が経過するものの未だに国内外の観光客が後を絶たない理由がわかるものであった。



【所感】

イタリアの交通に関して、車道のアスファルト補装がなされている部分が平坦に整備されていない箇所が多々あり、乗車中の車両が大きく動揺するなどしたほか、一般道において制限速度が70kmとなっている道路が多く、運転マナーについても道路の路側帯部分におびただしい数の車両が駐車されていること、走行中も前方車両を次々と追い越していくこと、いたるところにゴミが落ちていることなど、日本人から見るとカルチャーショックに感じる場面が多々あり、日本の土木工事の技術の高さとマナーの遵守意識の高さを改めて認識できた。

なお、路面について、アスファルト部分では速度超過する車両が多数見られたが、観光地における石畳の上は比較的ゆっくりと走行している様子が見られたため、石畳のメリットは景観を維持するだけでなく、自動車の速度を出しすぎないように安全確保の面でも役立つものであるように感じられた。

その他、主要な観光地や自治体庁舎周辺には必ずパトカーが停車しており、不審者及び不審物に即応できるように常時警戒していたほか、コロッセオで行われていた入場者の身分確認や手荷物検査など、増加していくインバウンドに対する治安の維持としてセキュリティ意識の向上も図られているように見受けられた。

日本における観光地や商業施設について、入場する際に厳格な手荷物検査を実施している施設はあまり存在しないが、国際化社会が進みインバウンドを促進していく中で、治安維持と官民一体となった防犯やテロ対策等を更に強化していく必要があり、大変参考になるものであった。

ローマは世界観光都市ランキングで常に上位に選ばれる有数の大都市であり、佐賀県と比較することはできないが、その最大の理由は古代からの歴史的建造物を維持することによってインバウンドが促進されているためであると感じる。全

国魅力度ランキングで長年下位に沈んでいる佐賀県は、観光客が多いとは決して言えない状況であるが、両隣の福岡県及び長崎県は観光地として国内外から認知されており、地理的には比較的恵まれていることや、県内各市町に歴史的な施設が存在するなど、プロモーションの方法によっては観光都市となりえる可能性があるものとする。

(7) その他

ア 11月10日、現地ガイドの案内によりアンドリア市の郊外にあるユネスコの世界遺産「カステル・デル・モンテ」の視察を行った。同所は13世紀に建築された城で、建築者の数学への造詣を表す八角形を象徴的に取り入れられた建造物であり、別荘または客をもてなすために使用されていたと考えられているとのこと。1ユーロセントの裏面にもなっている。



イ 11月10日及び11日、カステル・デル・モンテの傍らにあるマッセリア・ディダッティカを行っている「IL PINO GRANDE」において、視察及び宿泊体験を実施した。

同マッセリアは家族経営をされており、敷地内農地において有機農業で採れた食物を調理して提供されていた。また、広大な敷地を誇る農地にはムルジェが立ち並んでおり、その景観も非常に重要視されている様子であった。

客室については、1人部屋、2人部屋、5人部屋が存在し、室内は古代ローマを感じさせるアンティークなタンス等の家具が配置され風流が



あり、マッセリア・ディダッティカを実施する中で1つの教育に資するものであると思われた。

6 全体総括

本研修を通して感じたプーリア州と佐賀県の最も大きな違いは、有機農業に対する「意識の差」である。視察や意見交換を行う中で、「持続可能な」「環境保全」といったワードが頻繁に使われており、マッセリア等を通じて有機農業を活かした食育や観光政策を強力に推進されていた。

日本国内においても、国レベルで有機農業の推進を行っているところであるが、多久市内においては、現在全体農地面積 1,380 m²のうち、有機農業面積は 3.1 m²のみにとどまっており、佐賀県内で見てもほとんど普及していないのが実情である。その要因としては、十分な収穫量を確保するためには化学肥料による栽培が容易であること、有機農業を行っている農家が僅少であり技術指導方法の確立が十分なものではないこと等が挙げられ、収穫量・収益を最大化しなければならない農家が有機農業に着手しにくいという事情がある。

一方で、SDGsの開発目標における農業にまつわる3課題「7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに」「12 つくる責任つかう責任」「13 気候変動に具体的な対策を」について、有機農業面積が増えることで、これらの目標達成に近づいていくのは言うまでもない。

食育について、プーリア州においては、幼少期から有機農業に触れさせることで、環境保全しながら食物の栽培を行うことの重要性を教育している。一方で、日本の学校教育においても農業体験等を行うことで、農業に関する一定の知識の向上が図られてはいるものの、有機農業に関しては、実践している農家が少なくその知識・技術が認知されておらず、教育が十分であるとは言えない状況である。

以上のことから、日本国内の有機農業に対する意識の醸成を図り、より持続可能な農業を展開させていくためには、各関係部署、各行政機関、JAをはじめとした農



業関係法人、専門教育を行う農業大学校らと連携して、また市町の垣根を越えて佐賀県全体で取組を推進していくことに加え、プーリア州との相互協力の中で有機農業の技術を取り入れ、技術指導者の養成などを行うことにより、容易に有機農業にアクセスすることが可能となる体制を構築していくことが重要である。それが実現できれば、有機農業を活用したあらゆる分野での施策の展開が可能となっていくものと考え



1 プーリア州における食育農園の取り組みについて

(1) 州政府の取り組み

「食育と農場の多面的機能プーリア州でマッセリア・ディダッティカ（食育農場、教育農場）になるには」

プーリア州農業農村環境開発省 アグリフードチェーン競争力課

ルイージ・トロッタさん(Division Manager)からの説明

- ・プーリア州はイタリアの南部に位置し、農業が盛んな地域。
- ・そのため、農業を活かした食育農園「マッセリア・ディダッティカ」が生産者からも積極的に提供され、利用者（学校や観光客など）も積極的に利用している。

【プーリア州の食育について】

- ①栄養教育の重要性：栄養教育で病気を防ぐ、子どものころから知識を持つ、健康増進と疾病予防、肥満、糖尿病（←イタリアでも多く健康上の問題となっている）
- ②持続可能な環境への配慮：
 - 有機栽培、Bio 農法 農薬や化学肥料を控え地球への負荷が少ない取組
 - Km0（キロメートルゼロ） 地産地消、配送距離が短いことでの環境負荷の軽減
- ③ソーシャルインクルージョン 貧困でもバランスの取れた食事がとれるよう保障
- ④学校における栄養教育 イタリア（国）のプログラム
 - ・食品に対する知識 どこでどのように作られているか。どのくらい離れているのか。都市部の子供は知らないため、知ることが重要。野菜のストーリーを伝える。
 - ・学校で育てよう 学校で野菜を育てる取組
 - ・学校給食 野菜や果物を積極的に取り入れた献立 地産地消
 - 学食のようなイメージ 献立は栄養士（常勤）が作る
 - 学食で Bio 食材を使った献立で、予算オーバーした場合は補助金がある（申請：学校→市町→州）
- ⑤マッセリア・ディダッティカによる食育 食に対する知識を深め、食育が最も効果的に発揮されている。

【プーリア州の多機能農場について】

- ①野菜等農産物を作り、売上げていること
- ②Bio に取り組み、生物多様性、環境の保護に尽力していること
 - プーリア内の有機栽培の畑は全体の 20%。EU としての目標は 2027 年までに 25%に高めることなので、プーリア州でもそれを目指している。
 - （日本もみどりの食料システム戦略にて、同じく 25%を目指している。）

- ③地球資源を守ること SDG s 昔からの田舎、自然を残すこと
- ④Km 0、GAS（共同販売グループ）美味しさ、産地が近いことを伝える
広まってきているので補助金も考えている。
- ⑤農村コミュニティへ人の呼び込み 農業まつりへの参加
- ⑥アグリツーリズム
- ⑦社会的弱者への体験事業、農業の就職等 社会的教育
- ⑧大きい農場は少ない 中規模から小規模の農場の取り組みが成功している。
参加者とコミュニケーションができる規模が重要
プーリア州のマッセリア・ディダッティカの登録数
2024年11月11日時点で231件
- ⑨利用者は小、幼、中、高、地域、家族の順に多い。小中学校ではカリキュラムあり。
- ⑩マッセリア・ディダッティカは登録が必要。
 - ・ロゴが使えるようになる
 - ・補助金がもらえるようになる
 - ・市町で登録をしてもらう→州のHPで入力方法等案内している
 登録の為に
 - ・CCIAA（商工会議所）への登録が必要
 - ・プーリア州の承認と登録の申請書を提出する必要あり
 - ・農業生産性、社会教育、物流、安全性
 - ・州が主催する教育運営者向けの研修会に参加する
 - ・品質検証を提示する

【その他州としての取り組みの紹介】

- ①フィエラルレバンデ 農業まつり（展示会） 日本だと行政が行うことが多いが生産者主体で実施される。
生産者：LUV Fiera dell' uva da tavola
プロのみの参加は2年に1回。他は一般の方の出店がある。

(2) 宿泊施設にてマッセリア・ディダッティカについてのレクチャー

- ・この地方はムルジェ（石）地方と言い、土地に石が多い。建築物にも使われたりもするが、農地にもそのまま残っている。大きな石は取り除いて石垣にして積み上げている。この白い石垣がムルジェ地方の風景を作り出している。



石垣



石がごろごろある麦畑

・マッセリア・ディダッティカの2つの柱

- ①自然が生む大地から生まれる野菜が、その人の健康を形作る
- ②イタリアの文化の根底にあるのは、労働は素晴らしいこと、という価値観。
「労働が価値観の基礎」ということを見せる。
「いい」と思うものを、子供が小さい時から「いいもの」として伝えていく。

(3) 食育農場でのマッセリア・ディダッティカ体験

マッセリア・アッスンタ Agriturismo La Madonna de' ll Assunta

マッシミリアーノさん（経営主）、マッタレイナさん（従業員）

マッセリア・ディダッティカ 食育農園

①価値を知る

誰が住んで、何をしていたのか歴史や伝統を調べる。

②価値づける

相手に説明する際、①の情報を加えることで、「伝えたいこと・物」の価値を高める。

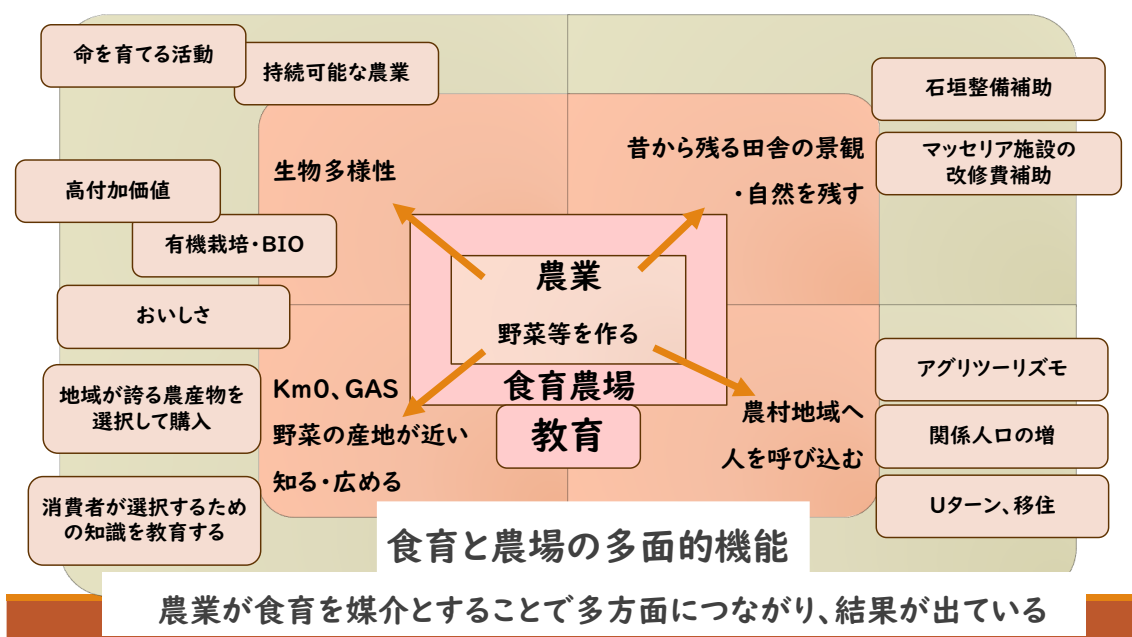


マッセリア・ディダッティカの取り組みを通して、生産者も農産物や製品の良さ、魅力を伝えることができています。

(4) 所感

プーリア州でのマッセリア・ディダッティカの取り組みは、生産者にとっても、利用者にとっても、アンケートの結果からそれぞれに満足度の高いものとなっており、食育の取り組みとして成功していると言える。生産者がマッセリア・ディダッティカに登録する件数も開始以来ずっと増加しており、また農業の合間に行うことができる取組であり、農業の収入を補完することができている。申請や運営にあたって、書類関係の提出等の事務作業もあるが、行政のサポート体制も整っており、申請、研修、ハード整備等を多方面に渡って支援し、生産者が続けられる制度となっている。

プーリア州では、食べ物がどのように作られているのか知らない子が多い等日本と同じような課題があるが、その課題解決のために子供への食育農場での教育を通して、郷土教育、食育をすることができている、このマッセリア・ディダッティカが機能していると言える。本物の農場での体験をととした教育活動で得られる経験に勝るものではなく、食を通じて、郷土を知ること、愛着を育てることができている。



プーリア州の取り組みを図示したもの

2 Agrinatura アグリナトゥーラ 6次化を手掛ける大規模農園



(1) 農園の概要

ワイン、オリーブオイル、トマトソース、ジャム等の農産物の生産と加工
 バイオダイナミック農法（ディメター）という、植物の持つ力を引き出した栽培方法
 を行うことで、おいしさも引き出す。また、環境負荷の少ない持続可能な農業を行う。

①代々続く大規模農家

- ・ 11 世紀からあるこの土地と城に生まれる 8 代目 ジャンカルロ・チェーチさん
- ・ 230ha 住居は城

②畑を、周辺環境を、地球環境をよくするためにBio ダイナミック農法を実践

- ・親は有機農法やバイオダイナミック農法ではない大量生産の農業をしていた。
- ・ジャンカルロさんは大学で農学部に進学し、化学薬品や大量消費に疑問を抱き、Bio 農法を選択し、研究をしながら、作物を育て、Bio 農法を実践してきた。1988 年位くらいから、父から農地を徐々に受け継いでいった。
- ・Bio 農法に取り組んだ農地や自然が目に見えて生き生きしてきたため、すべての農地で取り組むようになった。

③Bio の製品のおいしさ

- ・初めから製品が売れていたわけではない。Bio のワインやトマトソース、野菜を歩いて売って回る一味の良さや熱意が伝わり評判を呼び、遠方から買いに来るお客さんも増える
- ・SNS 等の広告はなく、口コミと直接販売
SNS をあえて用いないブランディングではなく、買いに来てもらうお客さんに、農園を見せ、丁寧に説明することを大切にし、結果、商品の良さが伝わっている。

(2) 視察の概要

①オリーブオイルの加工

- ・オリーブの実は熟れすぎたり、傷があったりすると劣化するので、選別してオイルに。温度を低く保って圧搾（コールドプレス）することで味が保たれる。
- ・搾ったオリーブオイルを鍋に移す際に膜が張る。見た目は灰汁のように見えるが、オイルが空気と触れるのを守る役割を果たしていて、意味があるもの。

②ブドウ畑、ワイン醸造タンク

- ・ブドウの種類もイタリア産が全てだよ、と言いたいところだが、シャルドネ（仏産）もあるよ、とのこと。ワインの甘みや酸味のバランスの為に必要な品種を育てている。
- ・イタリア種としてボンビーノネロ（黒）、ボンビーノビアンコ（白）、マスカットなど。太陽に当たってよく熟れると甘ったるくなる。酸味も欲しいので真南向きではなく、北東向きにして日当たりや湿度など最適な角度で植えている。
- ・ブドウ栽培についてはとにかくよくブドウをみるのが重要で、見てどのような対処が必要か判断する。
- ・今年は8〜9 か月雨が降らなかったことと、夏の暑さがあったため、ブドウが熟す時期が普段よりも早まっていた。それもブドウを日頃からよく観察していたので、適期収穫を逃すことなく収穫することができ、結果的に品質のいいブドウを多く収穫することができた。しかし、今後もこのような異常気象が続くようならば、自分たちの経験にないことなので、都度作物の様子をよく見て育てていくしかない。地球の温暖化や異常気象はとても重要で心配なことだ。

(3) ジャンカルロさんの思い

- ・自然環境を守る農法を行うこと、化学肥料や農薬を使わないことを第一としている。
- ・自分のルーツとして、「自然に育ててもらった」という気持ちがある。

自然の中で体を鍛え、思考力を鍛え、共存し、成長してきた。

自然のことは9, 10 歳ころから農業、狩猟、漁業をする大人たちと話すのが好きで、たくさんのことを学んだ。14, 15 歳から自分の畑を親から借りて、自分の食べる野菜を作っていた。

- ・大学で農業を学んだ。化学薬品や大量消費に疑問をもって研究をしていた。
大学卒業後、実家に戻り、自分の農地を親から分けてもらって化学薬品を使わないやり方で作物を育ててきた。すると、自然が生き生きとしてきたことが目に見えてわかった。土地全てに有機農法をよりよく還元していくことが必要だと思った。
- ・循環させる農業 たい肥、畑、牛、野菜、ブドウ全てがつながっている。
- ・大学に入って農業を学んだのも、実家に帰って農業をするため。
生まれてから農が楽しい自然の中が楽しい。生まれ育ったこの土地が大好き。
自然と農業に対する熱意は冷めない。
- ・今はエネルギーも自分で作りたいと考えていて、太陽光発電施設を作ろうとしている。既に農場の電気を賄う分の太陽光発電を設置してはいるが、市 10 万人の 1/3、3 万人の電力を賄う程の発電施設を新たに作ることを考えている。
- ・農業技術は経験からしか得られない。
- ・ブランディング 商品の説明、農園を見せる、丁寧に対応する
お客さんと対面する人の言葉でそれらを伝える。
SNS の即効性はわかるが、直接顔を合わせて商品の良さを伝え、それをわかってもらった上で買ってもらいたい。

(4) 所感

バイオダイナミック農法や持続可能な農業については、日本でも制度的に日本型直接払交付金制度の環境直払にて、有機栽培への補助、中山間地域直接払にて条件不利地の農業活動への補助、また、多面的機能支払交付金では、農業の持つ多面性、環境の保護、生態系の保護活動への補助も行っている。ただ、中山間地域や、多面的機能支払交付金の活動を行っている地域は、武雄市の中でも周辺地域に位置し、人口の減少が続いている地域であるため、少ない構成員で何とか農地を維持するための支援になっているのが現状で、環境の保護や生態系の保護活動まで積極的に活動されているとは言いづらい。環境直払いについては、武雄市内では対象の団体数も少なく、規模的にも限られたものとなっている。国の施策としては、日本型直接支払交付金制度よりも、大規模農業やスマート農業、大量生産型の農業への支援が大きく、そちらに重きが置かれているのが現状だ。

また、佐賀県が行う園芸生産 888 億円運動が例えになると思われるが、限られた農地でいかに収益を上げるか、という取り組みを推進している。

現在、国が進める「みどりの食料システム戦略」で、持続可能な農業についての項目を、補助の要件にする、という制度が準備されているが、生産者がどこまで本気で取り組んでもらえるのか、ただの数値目標になっていないかという点や、有機栽培の面積をプーリアと同じ 25%を目指す、という目標値にも、現在の状況からみてかなり高い目標値になっているのではないかと思う。日本はイタリアと違って高温多湿で、病害虫が発生しやすい気候だ。その中で、有機栽培を広げる、というのは、生産量を落とし、病害虫駆除を薬品に頼らず行う作業が増えることにつながるということだ。もちろん、有機栽培の推進は目指すべきものだが、日本の風土に合う方法や生産者が実際に取り組むことができる方法を模索する必要がある。また、有機栽培への支援として環境直払もあるが、狭い面積で取り組む場合は申請の手間の方がかかるのが現状で、武雄市内では申請数が増加しない課題がある。

国が進める方向性に合わせて、県、市で地域の特徴や現状に合わせて、目指す姿を作り、生産者にとってもその県、市が目指す姿に共感をして自ら取り組みをしてもらえるような形を作れたらよいと考える。一方的な説明会ではなく、座談会などを通して生産者の意見をできる限り聞いた上で取り組みに移して行けたらと思う。

アグリナトゥーラで、ジャンカルロさんのお話から、「好き」を体験することで、おいしさを作り、人を喜ばせる、その「好き」が自然環境を守り大地を良くしている。

「好き」から始まって作られた農作物、食べ物のこだわりや良さを自分たちが一番理解されている。そしてそれを伝えることができている。それが最強のプロモーションになっているということが分かった。

郷土を愛する心は、その土地の人や自然と触れ合わないとは育たない、と強く感じたので、マッセリア・ディダッティカのような食育体験や農の楽しさを伝える取り組みを行いたい。

3 佐賀県産品のモニタリング交流会

レストラン「アンティキ サポーリ」での佐賀県産品モニタリング交流会概要

①星付きレストランにて佐賀県産品を使った料理でイタリアの方々をもてなす交流会

②シェフ ピエトロ・ジートさん

佐賀県産品を
どのようにプロモートするのか

③モニタリング品
料理の食材として

高オレイン酸大豆 油、大豆、いり大豆、きな粉（武雄市）
自然栽培米 米粉、七味唐辛子、乾燥白いきくらげ（唐津市）

飲料関係、菓子

基山茶、日本酒（基峰鶴）（基山町）

Ogigin（小城市）、小城羊羹（小城市）

高オレイン酸大豆グラッセ（武雄市）

（1）

大豆×レモンとコラティーナ種

オリーブオイル

サルコーネ豆×レモンと大豆オイル

シンプルな味付けで、大豆とサルコーネ豆を比較しながら食べることができた。オイルはオリーブオイルが味わい深く個性があり、大豆オイルは癖のなさで素材の味を引き立てていた。



（2）

アルタムーラ産レンズマメスープ

きな粉を使った塩ダラのフライ添え

塩ダラの衣にきな粉が使われ、フライの香ばしさが塩ダラをより一層香ばしく引き立てていた。



(3)

トマト・ビーツ・きくらげソースの
豚肉のラヴィオリ

キクラゲの癖のなさで素材をつないで
まとめていた。



(4)

大豆、エンダイブ、サルシッチャ、
七味のカヴァテッリ

カヴァテッリ＝この形状のパスタの名称
南イタリアの特徴的なパスタ

カウリーシェル、タカラガイのような形状

エンダイブ＝ほろ辛い冬野菜

サルシッチャ＝腸詰

エンダイブが春菊のような苦みがあり、
癖のあるパスタだったが、大豆の甘みが
調和していた。



(5)

白大豆グラッセ リコッタ風

ふわふわのホイップのようなデザート
白大豆のグラッセが使われてこんなに
美味しいデザートができるなんて、と感動。



(6)

米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

米粉と大豆オイルが両方とも癖がなく
チョコレートと相性ばっちりだと思う。
本当においしかった。



(7) プロモーションの方法

- ・今回、プーリアの農産物と佐賀県産品のメニューでは、それぞれをコラボレーションさせ、よりお互いを引き立てるような料理を提供していただいた。
- ・佐賀の食材とプーリアの食材のことをよく考えながら食べることができ、大変工夫されたメニューだった。
- ・武雄市産の高オレイン酸大豆を多く使っていただくことができた。
- ・最初に出していただいた大豆とサルコーネ豆の食べ比べは、高オレイン酸大豆と、フクユタカの食べ比べをしても良いのかもしれない。
- ・高オレイン酸大豆オイルは開発の途中で販売まで至っていないとのことで試作品という形でいただいた商品だが、栄養価の高いオイルで、食事にもデザートにも溶け込む癖のない味はイタリア料理に限らず、日本国内の飲食店でも重宝されるのではないかと。
- ・お茶や食事を提供する前に、食材の背景や特徴についてイタリア語で説明を行った。慣れないイタリア語を練習して臨み、伝わりにくかったと思うが、説明をする際は皆さん真摯に聞いてくださり、私たちの説明で食事に花を添えることができたのではないと思う。

(8) 会食での交流等

- ・通訳さんを通してたくさん会話し、議論を深めることができた。
- ・翻訳アプリを使っでのコミュニケーションをとり、ただの会話ではなく、心のコミュニケーションができていた。
- ・各市町のパンフレットコーナーも大盛況で、プロモーショングッズの豪華さに驚かされていた。キーホルダーやクリアファイル、シールやマスキングテープ等かわいいグッズが多かったのが驚きとともに喜んで受け取っていただいていた。
- ・この会食のメニューを大豆生産者や販売業者さんに共有し、佐賀でのプロモーション活動につなげていきたい。 →各業者さんに共有済み

4 アンドリア市訪問

研修 5日目 2024年11月13日(水)

午前
アンドリア市 意見交換
畜産農家視察

午後
苗会社視察
カノーザ・ディ・プーリア町との
意見交換
アントニオさんのレストランにて
交流会



アンドリア市概要

ムルジェ川下流、海拔 151mに位置。面積約 402 km²、2024 年の人口は約 96,873 人。
人口密度は 241.19 人/km²であり、バーリ北部全域で最大の面積と人口。

(1) アンドリア市との意見交換 ジョバンナ・ブルーノ市長、トロイヤ副市長

①市長挨拶 2023 年からの協定に感謝

日本からの視察を受入れ、お互いのことを学び、地域の魅力を再確認し
活かしていきたい。

②アンドリア市の農業、観光などの概要

世界遺産カステルデルモンテへの観光客→アンドリア市にいかに来てもらうか

【方法】

- ・オリーブオイルの高付加価値化 (SDG s)、
国家協会「チッタ・デッローリオ」(会員のチェザーレオ・トロイヤ副市長は国家副
会長兼プーリア州地域コーディネーター) との組織的協力関係に焦点を当てており、
これを通じて国家の価値を高めるための取り組みが行われている。この協会を通し
て「エキストラバージンオリーブオイルの高付加価値化を進めている。
オリーブオイルは、このプーリア州でイタリアの 60%を生産している。
SDG s に取り組むことで付加価値を高めブランド化も行っている。
- ・野菜やチーズなどの食=ユネスコに認められた「地中海式ダイエット」
地域マーケティングに取り組み、観光客や食やワインを愛する方々にとって愛さ
れる地となっている

- ・地域の独自性 アルタムルジャ（アルタムーラ国立公園）
地域の生物多様性と、農村の持つ独自性、価値を高めることを目指している。
景観を作る石垣 ムルジェ地方
物流の街道（チーズなど運搬するために昔から発達してきた。道自体も価値があり、それに伴う物流の工夫 チーズの保存方法なども価値がある。）
- ・コンサート（著名な指揮者を招聘）や国際料理コンクール「QOCO a drizzle of oil on the plate」等のイベント

③大きな問題 定住対策、人口減少

- ・若い人の仕事が多くなく、収入が少ない・・・だからこそ、観光の面から雇用が確保できるようにしたい
- ・女性のシングル家庭への社会的負担の軽減対策や世帯収入の補償等の対策を3年毎に作成される地域社会計画によって行っている。
(ワークライフバランス制度の導入と支援、保育園の提供と強化、社会福祉サービス、DV等への支援、自立支援、障がい者への支援、等を家族政策局によって国家政策と一体となって取り組んでいる。) 若者の雇用がない問題は大きな問題で、アンドリア市では、定住政策に重きを置いている
- ・若い人の仕事は少なく、収入も少ない。自立するための仕事に就けない。
- ・所得が得られて自立できるようになるのは30歳すぎ、という社会の認識がある。
- ・若い世帯へのベーシックインカムのような補助金あり。

④イノシシ被害

- ・アンドリア市にとって喫緊の課題。
- ・農作物への被害と、灌漑パイプの破壊が確認されている。
- ・2022年プーリア州は、農業省と環境省の共同で、野生のイノシシの管理に関する緊急介入の地域計画であるPRIUを承認した。プーリア州のイノシシは25万頭と推測され、農作物の被害、人的被害、交通事故が問題となっている。また、大きなものだと、体長150cm、体重最大150kgになり、危険性も高い。
- ・計画では環境省の方で生息数を調査し、この広さだと何頭まで駆除できる、という基準を持たせて駆除している。環境省と農業省の連携が必要。だが、駆除をしてもすぐに繁殖し、しばらくすると元の状況に戻るため、追い払い装置（視覚、聴覚、嗅覚）の設置も実施もされている。
- ・イノシシはオリーブの実を食べない。

(2) チーズ工場 Azienda zootecnica ACRI クラポールさん

①家畜の見学、説明

牛、羊、ロバ等の飼育。乳牛からの乳をチーズ工場で加工している。
ロバは食肉用ではない。飼っていたら増えていった。剪定したオリーブの葉を与

えており、農園内で循環しているのでよい。

②チーズ製品などの試食

ブッラータチーズ、トマトのブルスケッタ等

オリーブオイルはニンニクや唐辛子等の味付きの物も開発し差別化されていた。

(3) 所感

- ・農業の後継者問題への質問から、人口減少対策についても回答をいただけたのは大変興味深かった。イタリアは、高卒、大卒の就職先が少なく、若年層の失業率が高いため、大学卒業後も大学院に進学する等高等教育の期間が延びている。
- ・その対策として、国の指針に沿った市の政策にて、若年層の人口流出対策を所得補償などで行うとともに、農業を核とした観光分野での雇用創出も睨み市民のための政策をとられている。農業や食を磨き上げ、外から人を呼び込み、その地域に住む人々の生産基盤であり収入の基盤となる好循環を生み出そうとされている。
- ・農産物の高付加価値化や、交流人口増のためのコンサートやコンクールの話は大変興味深かった。

5 カノーザ・ディ・プーリア町訪問

研修 5日目 2024年11月13日(水)

午前
アンドリア市 意見交換
畜産農家視察

午後
苗会社視察
カノーザ・ディ・プーリア町との
意見交換
アントニオさんのレストランにて
交流会



カノーザ・ディ・プーリア町概要

面積 150km² 人口約 30,000 人

ウィート・マルカンジョ市長、秘書 クラウディアさん

アッセッソーレ（評議会議員、評議員：行政を補佐する）ルチアさん

(1) 種苗工場の見学 vivai Agricoop

- ・ 0.5 ha から 7 ha に規模拡大させた
- ・ 現在育苗しているのはブロッコリーとフェネル。冬野菜の苗を育苗中。
- ・ 出荷先は南イタリアが多い 輸送費もかかるので、近くに。
- ・ 日本の種苗メーカー「サカタ」のタネを利用
- ・ 播種は機械化され人の手はほぼいらぬかたち。
- ・ 雨降らなかったのは大変だった、地下水で何とかしのいだ。
- ・ 農業組合には入っていない。入っていれば水の確保等で他の方法があったようだが、自分たちは加入していないので詳細はわからない。
- ・ 5月頃、春から夏にかけてはズッキーニ、トマト、メロン等種類が多い。
- ・ ハウスはイタリア製
- ・ 作業としては、手作業で並べたり、番号を書いたりあるが、とても効率化されている。そして作業場がきれい。ゴミが落ちてない、泥も落ちてない。清潔な工場のような。作業がしやすいように基本広すぎるくらい広い。
- ・ 工場中に自販機あり コーヒー等飲み物や軽食
- ・ ハウス内 夏は遮光ネットで日よけをしている。今年は暑くて大変だった。
- ・ ハウス建設のための補助金は州-EUなので、町は通していない。

(2) カノーザ・ディ・プーリア町 庁舎議場内での意見交換会

佐賀の代表団が去年に引き続き来ていただいて大変喜んでもらっている。

【意見交換】

①後継者問題は重要な問題

農場の若い世代の人口流出は起きている。

教育することに補助がでているので、その面ではいい成果が出ていると言える。

人材育成への補助が EU（州）からあるので、その手続きのサポート

農業技術の研修会・・・オリーブの枝の剪定技術研修

②遺跡の町 古代ローマ時代など古くからの遺跡が数多く残っている

吉野ヶ里町と似ている。

③佐賀からの訪問を本当に喜んでくれていた

視察先も 5 軒を予定していて、時間の都合上 1 軒になった

④質問：日本のオリーブオイルの生産はどのくらいの割合がありますか？

回答：日本は 2021 年で約 600 t の生産がある。

⑤質問：日本人はワイン好きなの？イタリアワインも好き？

回答：好きです。イタリアのワインも人気です。ただ、イタリアのワインは、その地域固有の特徴があって、たくさんの種類があるため、難しい印象があるが、プーリアに来てとても美味しいことが分かった。

(3) 会食・意見交換 アントニオさんのレストラン Locanda Di Nunno にて

①シェフのアントニオさんは令和 4 年に佐賀来訪あり

・日本人の好みに合うように調理をしていただいているとのこと。

・地元の産の食材、魚等多い

②会食時に聞いたカノーザ・ディ・プーリア町のこと

・ペルコーキ percochi という甘いモモの栽培も盛ん

・モモの収穫の時期に合わせてお祭りがある。

→祭りと食をプロモートするビデオを作成し、集客を狙っている。

→動画では野外フェスのような楽しさが伝わるお祭りの内容だった。

③アッセッソーレや町の仕事について

・異動なしでずっと同じ仕事をする

・35 歳前後の新規採用が多い。若いうちは他の仕事をしてから、という認識。

・35 歳前後だと子供がいる等社会的責任が増すから、20 代と比べたらやはり 35 歳以上の人を雇用しよう、となる。

・仕事の割り振りはそれぞれあるが、異動がないため、専門職のようなもの。

・バカンス中は仕事はストップ。他の人の仕事はしない。

・私たち視察団をみて、日本はこんな若い人たちがどのような仕事をしているの？
異動があつて関係の無い部門で仕事をするってホント？とのお尋ね。

→日本の人事異動と、市役所では高卒から働いていることを伝える。

仕事の内容はもちろん経験年数によって割り振られる。

なるほど、いいシステムだ、とのこと。

④男女平等か？

・日本は、女性のリーダーは少ないと回答。イタリアもそうよ、とのこと。

⑤郷土の特産品について

・オレキエッテ（パスタの種類の一つ）も地元の味だが、今、ストラーシナーテというオレキエッテよりも一まわり大きくて、少し作り方（形の整え方がちがう、どの指を使うか、程度のちがいやったけど）これをカノーザ・ディ・プーリアのDOPに登録しようとしている。もうすぐなる。

・スピッグエータというシナモンロールのような菓子も申請中

申請は歴史的背景や、作り方のわかる資料が必須。

・地域の独自性と観光へ役立てるために申請は不可欠。

⑥今困っていることとしては、3ha 程オリーブの病気が広まった。

海外から病気がきた、とのこと。大きな古木が枯れている。

解決策はなく、今、農薬も控えている状態。品種の改良で対応しようとしている。

（４）所感

ウィート・マルカンジョ町長をはじめ、秘書のクラウディアさん、評議員のルチアさんの温かい歓迎がとても心に響いた訪問だった。令和５年度友好協定締結の際の町長の訪問を機に、佐賀県内の市町職員と交流を持つことを大変喜んでいただいて、たくさんの準備をして受入れていただいた。また、昨年度松尾有田町長との交流を振り返って話をされていたことがきっかけで、今回の訪問でも急遽動画でメッセージをやり取りされ、感激されていた姿が印象に残っている。気持ちのこもったおもてなしが、言葉を超えて伝わることを見ることができた。

人口約３万人の町で、一番武雄市に近い規模であり、今回の視察の中で一番小さな町なので、アットホームな受け入れで、まるで昔から知っている友人と話しているような感覚だった。

議場から会食にかけて意見交換を行うことができ、働き方の意識や、地域の農産物のこと、農産物を核とした取り組みのこと等多くの話をすることができたのは何物にも代えがたい経験だった。皆で同じ食事を囲んで、お互いのことを知るために会話できたことは、ただ、意見交換をするよりも、一体感を感じることができた。

6 ローマ自主研修

研修 7日目 2024年11月15日(金)



(1) 概要

ローマ中心部をグループに分かれて自主研修を行う。11人の参加者は研修先の希望毎に5人, 3人, 3人の3グループに分かれた。

(2) 事前準備

【バチカングループ】

- ・9月中旬に行程を決め、時間の配分などを桑原さんとコーディネーターさんに見ていただき、バチカン美術館が込み合うので、予定通りにいかないかもしれないという点が最大の難所で、ホテルへの帰着時間に気を付けることで許可を得た。
- ・バチカン美術館の予約を上記許可が出た後すぐに行った。(日にちが迫るとチケットが売り切れてしまうため) バチカン美術館の公式サイトからの予約が一番安くできる。海外のサイトなので、予約方法も日本と同じようにはいかないため、予約の手順を確認、共有して間違いがないように進めた。

(3) 当日

①バチカン市国

- ・地下鉄の切符購入は時間がかかった。
操作がわかりにくい。
日本の言語切り替えや親切な操作画面の素晴らしさを感じた。

時間	行程
6:00過ぎ	出発
6:28	Ottaviano着
6:35	サンピエトロ大聖堂着 手荷物検査
7:00	サンピエトロ大聖堂開場
7:15	クーポラの列に並ぶ
7:37	エレベーターに乗る→階段5分
7:40	クーポラ到着

- ・バチカン美術館

一番早い予約枠が8時からなので、8:30 という最初から2 番目の枠を予約したのだが、到着時には既に長蛇の列ができていた。行列に到着した時には、入場時刻になっていたため、空いている入場ゲートの警備員に通れないのか確認をしたが、私たちは一番長く並んでいる列に並ぶ人しか通せないと言われ並ぶ。警備員も、並んでいたら進めないといけない、スムーズに人を流さないといけない、という働き方ではなく、入るのに時間をかけて、列ができて当たり前、という形で働かれていて、バチカン観光の混雑を体感したのと、慌てることのないイタリアの対応を感じた。

- ・美術館入場後、美術館内も早い時間は人が少なくて見やすかった。美術館を出る前の時間（10 時頃）はとても混雑していた。朝一番の観光がベスト。
- ・ローマのオーバーツーリズムは事前研修の際に聞いてはいたが、実際訪れてみて、バチカン美術館前は東京の繁華街（渋谷）程の混雑状況だった。

②トリオンファール市場

- ・市場ではスーパーのように物が揃っている状況を見学。ここでは有機栽培や km0 の価値観は見かけなかった。
- ・市場内は個包装無し。
対面でのグラム売りが基本。
- ・移民系の人たちが売り子として多い。
- ・カット野菜の需要があるようで、個包装無しの青果店の店先に、ビニール袋に詰められた、カット野菜の詰め合わせが販売されていた。



（４）所感

- ・世界有数の観光スポットであるバチカン市国と、その近くで市民の生活を支える市場を見学し、ローマの地下鉄を使用して移動し、どのように観光事業を行っているか等を見てきた。この自主研修で改めて感じたことは、日本国内の観光客へのサービスが、細かく親切だということだ。切符の販売機の操作が言語切り替えやその他表示もスムーズでわかりやすかったり、電車とホームの間の隙間が狭かったり、お尋ねしたことへの案内等すべてが細やかに対応してもらえる。
むしろ、過剰にサービスを求められ、それに対応していく気遣いと技術力に日本のすごさと誇るべきだと思う。
- ・ローマは過剰なサービスはない。

この研修で核と考えるのが 「食」

誰もが生きる上で欠かせない
「食」だからこそ、
「食」の魅力を輝かせようとする、
農業、食育、観光の取り組みが
輝きを持つ



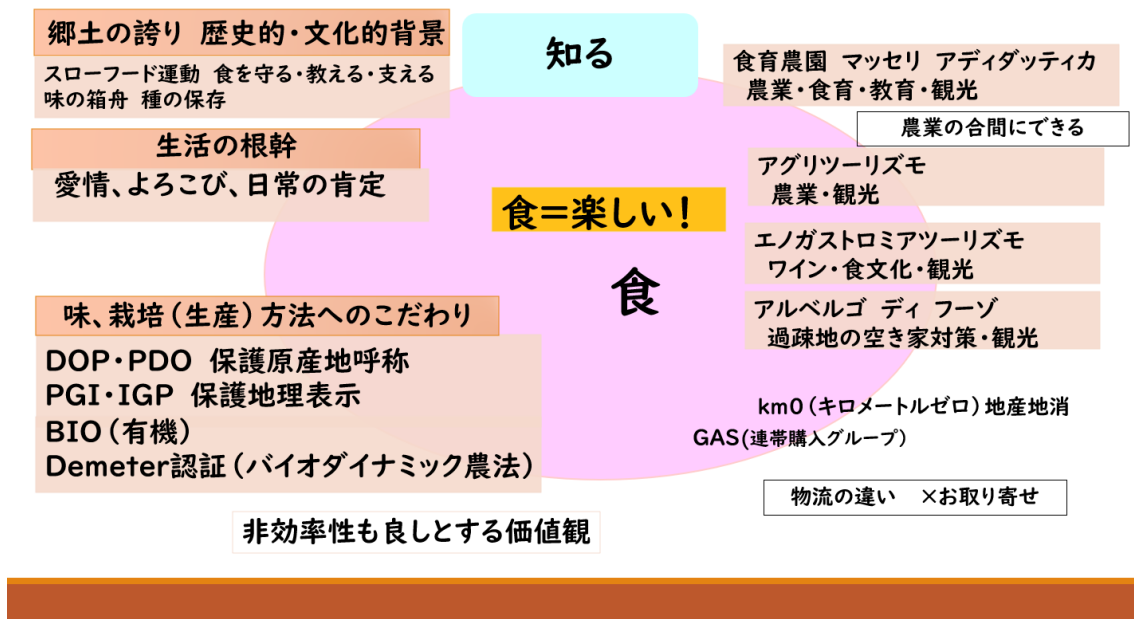
私は、この研修に参加するにあたって、「食」を核とした農業、食育、観光の研修、と考えて参加した。誰もが生きる上で欠かせない食だからこそ、食の魅力を輝かせようとする農業、食育、観光の取り組みが輝きを持つのではないかな。

イタリアでの食事は量が多く、全てを食べきれなかったのが大変悔やまれるが、一生分の「いいもの」を食べたのではと思うくらい、ただ、おいしい、だけではなく「体にいいもの」、「地球にやさしいもの」、「心が温まるもの」を味わうことができたのではないかと感じている。それぐらい、この研修での「食」の満足感が高く、イタリアという国が、「食」を文化としてとらえ、こんなにも農業、食育、に力を入れて、それを観光にも生かしているのか、と心を打たれる研修だった。

令和4年にイタリアから佐賀への訪問があり、その際にプーリア州の食育の取り組みについての講演会に参加し、事前に学んで準備をしていた。佐賀にはマッセリア・ディダッティカのような取り組みはないが、食育の目指す方向性は共通していると感じていた。（薄味、素材の味、旬の農産物、地産地消、伝統野菜、健康な食生活 病気予防等。）

イタリアでは、マッセリア・ディダッティカを行うことで、食育で目指す子どもたちや大人への「教育」を達成することができている。また、生産者には自分の良さを相手に伝える、というタスクが発生する。これが生産者のアイデンティティの形成と育成に大きく貢献していると考えます。彼らが誇りをもって取り組んでいることを認めてもらえる、評価してもらえる、という場になっている。また、行政もマッセリア・ディダッティカ利用者へアンケートを実施し、アンケート結果をフィードバックすることで、よりよい内容へとつなげる支援をしている。

食育の目指すものは日本もイタリアも共通しているので、それを達成するための手段として、そのままマッセリア・ディダッティカをそのまま真似するのではなく、日本に合う、佐賀に合う方法を探りたい。



イタリアの食を核とした取り組みを図示したもの

食を核として、食べるものの歴史的・文化的な背景を知ること、郷土の誇りとするイタリアでは、これを実践するために、食育農園＝マッセリア・ディダッティカの取り組みが機能している。

- ・マッセリア・ディダッティカの登録のためには申請が必要で、また、認可をうけるためには研修も必須事項となっている。

- ・申請や研修の必要性が、歴史的文化的背景知ること、それを他者に説明することがマッセリア・ディダッティカを行う生産者にとって必要となるので、実際にマッセリア・ディダッティカを行うための技能を身に着けるための制度が確立しており、この申請を支援する州、市、町の取り組みが噛み合っていると言える。

- ・もちろん、マッセリア・ディダッティカだけでなく、アグリツーリズモ、エノガストロミアツーリズモの考え方も同じ。

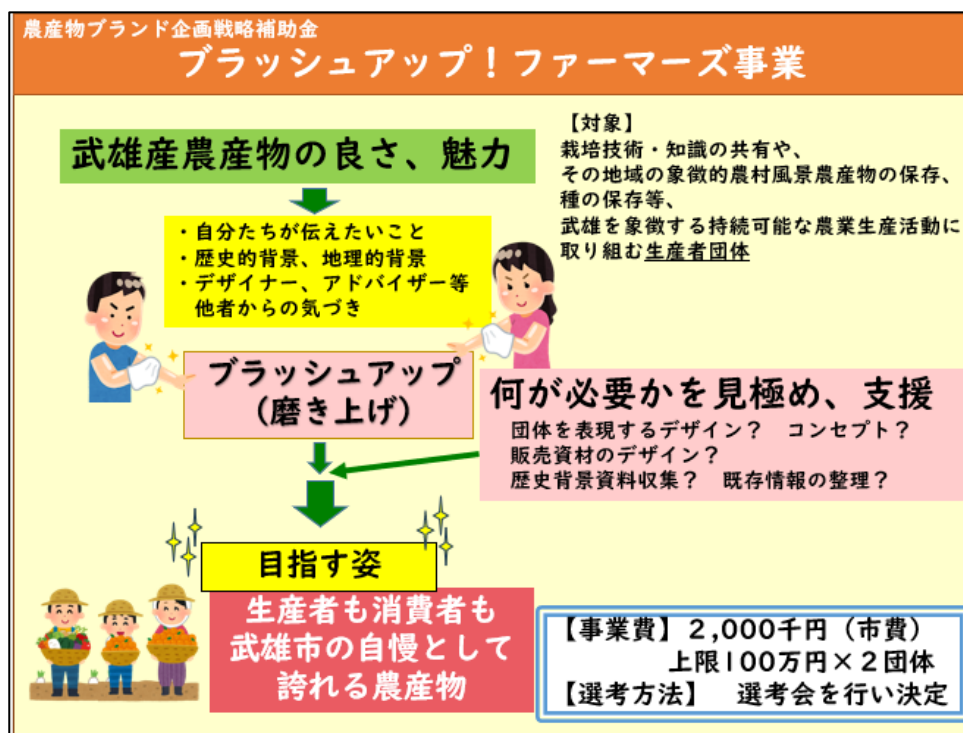
- ・利用者への説明のために自分たちのルーツを知ることが生産者や、地域の観光ガイドの自己肯定感郷土愛を高めることにつながっている。それを他者に理解してもらうことでさらに満足感が高めている。

これらをヒントに、以下の事業に取り組む。

①生産者団体を対象とした農産物魅力磨き上げ事業

令和7年度農林課の事業として、生産者団体への補助事業を行う。

生産者によって悩みは様々。そのため、悩みや課題を見つけるところ、掘り下げる所から伴走型の支援を行い、何に取り組むべきか、効果的な方法を探り、目指す姿へと支援する補助事業を行う。



マッセリア・ディダッティカの取り組みと、事前研修で学んだイタリアのテリトリーオを参考に、生産者団体への支援を行い、取り組みにつなげる。

8月に、海外研修の事前研修として、法政大学の木村純子教授による「南イタリアの食とテリトリーオ」という内容で研修を受けた。木村教授はイタリアで魅力ある食や人、そして農業の聞き取り調査を行うと、「テリトリーオ」という言葉がキーワードになっていると気づかれ、農業が食や人々と近いこと、これが豊かさにつながり、イタリアの魅力につながっていると考えられ研究をされている。大変参考になる研修であったため、今後は、武雄版のテリトリーオを磨き上げていきたい。

日本では、生産者がイタリアのマッセリア・ディダッティカをそのまま真似してできるものではないと考える。だが、私が農林課で学んだ、日本でも先祖代々受け継がれてきた農地のことやため池の管理や用水路等の施設による水の管理、環境保護の取り組み、栽培にあたる農家の知恵や経験、プライド等たくさんを学び実践している努力を見えないままにするのはとてももったいないと感じるので、自分たちの役割やこだわりを人に話せるようになることを支援し、武雄市内の生産者の方々の素晴らしさを広める

ことにつなげていきたい。

生産者の知識や経験、これまで頑張ってきたことは、彼らの誇りで、そのような努力を黙々と積み重ねられていたり、仲間で協力し合う知恵として惜しみなく共有したり、とても素晴らしい「人」がいて、「人間関係」ができていると考える。その知識や誇りを消費者である私たちに少しでも見せていただければ、生産者の魅力がもっともっと伝わり、相互にとって良い効果を生むのではないかと考えている。

②生活の根幹、「食」＝「楽しい」ということを実感する

**もちもちとうもろこし＝エモい野菜
みんなで作ろう事業!!
講習会を開催して、種を配布、できたもちもちと
うもろこしを市のイベントでふるまいたい!!**

家族や友人たちと食事を共にすることで、よろこびや愛情の感情を育むことについては、私は農林課で給食の地産地消を担当しているので、生産者の声を子供たちに届ける機会を確保していきたい。また、食の楽しさ、農の楽しさとして、エモい（懐かしい）野菜栽培事業としてもちもちとうもろこしの栽培会を行いたい。講習会、種配布、参加者に収穫したもちもちとうもろこしを持ってきてもらい、イベントでふるまうという事業だ。栽培から協力をしてもらい、収穫の楽しさ、喜びを感じ、一緒に食べることでさらに楽しさを味わってもらいたい。

～武雄市農産物振興事業～ 昔なつかしい野菜を育ててみませんか？

もちもちとうもろこし栽培研修会

日時 令和7年3月15日（土）午前10時から午前11時まで
場所 武雄市役所 1階ホール

対象者 畑でとうもろこしを作ることができる方
畑をお持ちでない方は、市民農園の利用も相談可
農家、非農家は問いません

特典
研修会に参加し、
事業にご賛同いただける
方には種をプレゼント!

3月12日（水）までに事前申込が必要です

 電話またはQRコードからお申込みください
武雄市農林課 電話 0954-23-9335

QRコード 



令和7年3月15日に「もちもちとうもろこし栽培研修会」を実施し、52名の参加があった。7月末と9月下旬に収穫したもちもちとうもろこしを市農林課へ寄贈していただき、そのとうもろこしでイベントでのふるまい等PRを行う。



(参加者多数で、企画は大成功！
7月のイベント、秋のイベントにつなげていきます！)

③生産者と消費者をつなぐ場の提供

km0(キロメートルゼロ)地産地消 GAS(連帯購入グループ)

イタリアのGASの取り組みをヒントに、消費者主体の動きではないが、行政が場所の提供を行うことで、生産者と消費者をつなげ、ただ販売を行うだけでなく、生産者が農産物についての良さを伝えられるような会を目指して取り組みたい。

イタリアでは、消費者の意識を、大量生産や旬を感じない流通ではなく、地産地消や有機栽培等への価値を高める意識へと変えていくためには「教育」が重要と考えられて

「タ方市」
たけお産いただきます！

武雄産野菜と
消費者をつなぐ場
GASにヒント
顔の見える関係

いた。教育というと学校の中での教育のようだが、消費者が、その地域における農産物や生産過程について知識を持つように導かれることにより自覚的で成熟した消費が生まみ出されるようになるとのことだ。それを目指して、一步一步できることから取り組んでいきたい。

令和7年2月20日に試験実施した地産地消の取組



消費者の方との会話を
重視して今後も定期開催予定



出店者の紹介カード
より面白く楽しめるものに
していく
農家トレカ（トレーディングカ
ード）の作成等

研修で学んだことを、これら3つの取り組みの中で実践し、農林課としても、生産者をはじめ市民の方々と一緒に、楽しく美味しく農業振興に尽力したい。

【参考文献】

「イタリアのテリトリー戦略 甦る都市と農村の交流」 木村純子・陣内秀信編著 2022年 白桃書房
「南イタリアの食とテリトリー 農業が社会を変える」 木村純子・陣内秀信編著 2024年 白桃書房
「なぜイタリアの村は美しく元気なのか」 宗田好史著 2012年 学芸出版社
「地図で見るイタリアハンドブック」 オーレリアン・デルビール著、ステファヌ・ムルラヌ著、土居佳代子訳 2020年 原書房

○プーリア州政府との意見交換（マッセリア見学含む）

※マッセリアとは・・・

1500 年～1700 年代に建てられた（石造り）建物やの住居のことで、プーリア州ではその建造物を用いて農園を行っているものを指します。

マッセリアを利用して行う食育のことを「マッセリア ディダッテカ」と呼び、プーリア州政府は 2008 年に農家の経済的な手助けになるような環境整備として「マッセリア」を活用した食育に関する州法を制定しました。現在では、農業を通して食文化の継承にも大きく貢献をしており、学校や家族単位のみならず海外からの観光客の受け入れにも注力されています。現在約 230 ヶ所のマッセリア登録があります。

プーリア州は、イタリア半島の南東部にあたる州で、地中海に突き出るように広がり地中海性気候に属しているため、降雨が少なく年間を通して温暖な気候を有し、人口約 400 万人、州の面積は約 19,400 km²で州都はバーリです。産業の中心は農業で、肥沃な大地が広がり、オリーブやぶどうの栽培が盛んに行われています。有名な観光地として、世界遺産の町アルベロベッロがあり、「トゥルッリ」と呼ばれる円錐型の屋根に白壁の家屋群が有名で、多くの観光客が訪れています。

州政府の庁舎を訪問して、プーリア州政府農業部門のレイージ氏よりプーリア州の農業について、栄養教育、農場の多機能化、教育的農場にするために、の 3 つをテーマに説明を受けました。レイージ氏はプーリア州政府農業部門の No.3 にあたる方で、自分たちの様な主に係長・主査・主事級の方との意見交換はありませんでした。イタリアでは、州政府などの職員は、上司の決定により書類作成などの職務はされていますが、説明や自分の考え、意見では動くことがなく、日本と異なる行政の仕組みがありました。

最初のテーマ、栄養教育は健康的で持続可能な食文化の推進を意味します。これについては、言い方は違いましたが、どの視察先でも話をされており、プーリア州での食育はこの言葉がキーワードになっているなど感じました。日本でも子供たちに健康的でバランスの良い食事をとることは、肥満や生活習慣病、将来的な病気を防ぐ役割があり、食育の基本的なものとなっています。プーリア州では、健康的な食文化というのは人に対してだけではなく、環境に対しても同じ考えで、農薬や化学肥料を使用しないオーガニック食品にすることで、環境にも配慮した持続可能な食文化を可能にしており、その環境を守るためには、有機栽培が必要であるという意識を子供の頃から植え付けられているそうです。

学校教育の中における栄養教育の具体的なプログラムが 3 つあり、1 つ目は、学校での果物や野菜に関する勉強のプログラムで、2 つ目は、学校庭園で野菜を育ててみよう

といった体験プログラム、3つ目が、日本ではあまり見られないと思いますが、学食で有機栽培を使用した料理を提供して、自然と子供たちに健康的な食事を認識してもらう様なプログラムを実施しています。有機栽培の食材を使用することで、高騰した食費については、申請することで州政府より補助金を出す様な仕組みになっています。

都心部に住んでいる子供たちは特に、農作物がどの様になっているかを全く知らないこともあるため、自分たちが食べている食材がどういうところで作られて、どのくらい健全なものかを食材が生まれてくる土地の伝統や歴史も踏まえてストーリーを教えることが非常に重要だと考えており、それに共感してくださる農家と一緒に教育を行っています。

有機農園はプーリア州がヨーロッパで一番多く、面積で約 30 万ヘクタール、プーリア州全体の耕作面積の 5 分の 1 で、約 20%にあたります。

ヨーロッパ連合が、2027 年までにヨーロッパ全体の有機農園割合を、25%にすることを目標としているので、プーリア州の割合の高さを感じることが出来ます。

その一方で、有機栽培は手間がかかるため費用が高くなるデメリットもあります。費用が高いと購入するためのハードルが上がるため、グループで集まって大量に購入 (Gruppi di acquisto solidale) することで安価に仕入れようという考え方があり、地産地消 (フードツーリズム含む) を意味する KM0 (キロメートルゼロ) の普及と共にグループで購入する I GAS (イ・ガス) の活動をする人が増えていくことで、周囲にも近くで美味しい農作物が生まれていることを知ってもらい、そこから実際に現地に行って購入しようなどといった動きが見られるようになってきています。

次に農場の多機能化で、農業の色々な役割や農家の所得の向上や安定化を図るために農業以外の収益をどの様にあげていこうかという政策になります。

本業である農業や牧畜に加え、直売やチーズなど加工品の販売、その土地で採れた作物を使用したレストラン経営や宿泊業をマッセリアで行うことで、収益を向上させたり、化学的なものを使用しないことで、限りある大地を繰り返し使える様にするために有機栽培の方法をとっていくのも多機能化の 1 つになり、昔ながらの風景が残っていることが、結果であり目的にもなっています。

マッセリアは州の登録簿に登録が必要で、州のホームページなどで申請書類の書式や登録に必要な要件などの情報を取得できる様になっています。州登録を行うには、まず、商工会議所 (CCIAA) に農家としての登録がされ、農産物を作って収入があることが必要になります。書類は、住所や名前など一般的な情報はもちろんのこと、何を生産しているか、社会的教育の意味 (何をやっているか)、生産後の物流、安全管理についてなどを記載することになっており、プーリア州の農業食品資源局で、農作物を作る際の州のルールに則っているか、食育を教えるにあたり食育事業者のトレーニングコースを受講しているか、品質検証の提示などが確認されことになります。

品質検証の主な内容としては、子供たちなどに食育を教える際の運営者が誰か、ど

ういうテーマでどの様なプログラムを行っているか、その土地の伝統とどう繋がりがあるのかを明記することになります。

マッセリアに登録することで、ヨーロッパ連合やプーリア州政府からの補助金を受ける対象になり、建物の増改築や電気や家財等の設備、ホームページの作成を行っていくにあたり、必要なコンピューターの購入などに使用することが出来ます。

プーリア州の補助予算は、1,500万ユーロ（約24億円）で、補助率は総額の50%で3万ユーロ（約480万）～40万ユーロ（約6,400万）になるそうです。資金援助のリクエストは、57件あっており、建物などに関するものが40件で、コンピューターなど設備に関するものが17件になります。

マッセリアの登録は現在231ヶ所で、前回の先輩方が研修に行かれた令和元年が約200箇所でしたので、徐々に増えているようでした。231ヶ所のマッセリアで作られている生産品の項目は、生産が多い順で、オリーブ、ワイン（ぶどう）、牛乳・チーズで、その他にも加工品でサラミや花、はちみつ、小麦（パスタ）などがあります。マッセリアの規模感としては、3～5人で経営されているところが39%で一番高く、次いで2人以下が29%と家族経営が大半を占め、食育や土地の歴史、伝統などを伝えるにあたり、コミュニケーションをうまく取れるサイズ感で、家族経営規模の農家が多く登録されているそうです。

利用者の内訳は、小学生、小学生以下の幼児、中学生、高校生の順となっており、学校でも子供のうちに食育を教えることが、非常に大切であると捉えられています。

最後にマッセリアを教育的農場にするために、運営者の教育・指導として、安全衛生、保険の対応などが税制に則って行われているか、教育プログラムの構築、食文化を広める目的を持たせるといった様なことがあげられます。また、バーリなどで展示会・見本市を行うことで、経営者同士の情報交換や活動の紹介、PRになり活動が知られていくことで、新しいコミュニティに繋がり農業以外の収益にも好影響を及ぼしています。

【佐賀県からプーリア州への質問は、以下の通りです】

Q:日本の学校では、給食センターで給食をつくって配膳していますが、イタリアの学校給食の形態はどの様なものですか。すべて地元の食材を使用しているのでしょうか。

A:給食センターはなく、すべて外部で調理してもらったものを提供しており、前菜、パスタ、メイン料理が必ず出るようになっています。すべて無農薬の地元の食材を提供できるわけではないが、調理するところにどういった食材を使用してもらうか指示を出しており、予算がオーバーすることがあれば、補助金を用意しています。

以下の2か所のマッセリア見学を行いました。

・ IL PINO GRANDE

「IL PINO GRANDE」は、西暦 1500 年代頃からある歴史ある建物で、現在は食育農園をされており、食育を学びに来る方々のための宿泊施設として、改修して利用されています。施設のすぐ隣には、広大な農地が広がっており野菜やオリーブ等を栽培され、そこで収穫された農作物を調理して施設内のレストランで食事も提供されています。

数名雇っている方もいるが、基本的には家族経営になっています。近くには観光名所で、世界遺産にも登録されている「カステル・デル・モンテ」があり、「IL PINO GRANDE」を訪れる前に見学をしました。

「IL PINO GRANDE」は、私たちの先輩方も宿泊されていて佐賀県からの視察団を家族だと思っていると温かく迎えてくださり、到着した日も時間が遅く寒い中にもかかわらず、農地を見せながら私たちのために施設の説明をしてくださいました。

この地方はムルジェと呼ばれており、土地を耕すと多くの石灰岩が出現するところで、その石を 1m 程度積み上げて、主に道沿いや隣家との間に石垣を築き上げ、敷地の境界として利用しているそうです。石は吸水性もあり、降雨が少ないこの地方では、雨が降った際に水を吸水してくれる役割もあり、染み出た水を地下水に貯めておき、真夏など必要になった時には、ポンプを利用して野菜などを育てています。また、石垣はセメントなどを使用して固めてはいないため、隙間があり植物の種が入ることで、野生の草が生えたり、てんとう虫やカタツムリ、ヘビといった生き物の住処にもなっていて、生物の多様性を守ることに繋がっているそうです。石垣をみると、プーリア州のムルジェ地方だと誰もが分かる様な原風景を残す活動にも繋がっていると、誇りを持って話をされていました。

この地方も自然豊かなところで、イノシシを見かけたりしましたが、日本の農地などでよく見かけるような電柵やワイヤーメッシュなど、野生動物が進入できない対策を講じている景色はほぼ見る事がなく、動物の生態系や自然環境への配慮が感じられました。施設のすぐ隣には、びわの木が生えていましたが、虫が寄ってこないようなフェロモンの様なものを出す仕掛けがしてあり、農薬など化学的なものは使用せずに育ててありました。

私たちが訪問した時は、種を撒いたばかりで農作物はほとんど見る事が出来ませんでした。夏から秋ごろにかけては、小麦やアーモンド、さくらんぼなど多くの作物が収穫でき、多くの子供たちなどが食育を学びに訪れています。子供たちには、小麦を収穫して粉にしてパンやパスタを作ったりして、収穫したものから食事が作られるという過程を通して、大地からの取れた食材が健康を形作っていることや、イタリア人（人間）にとって重要な労働をしなければいけないといった様な大切なことを、小さい頃から学んでもらっているそうです。

夜は、施設内のレストランで、現在レストランである場所が以前は牛舎であったこ

とや「IL PINO GRANDE」が建設されてからの歴史などを聞きながら、農園でとれたカリフラワーなど野菜メインの料理を提供して頂きました。

前菜で出た、小さな玉ねぎの様なランパショーニというムスカリの球根の料理は、少し苦みがあり、揚げてあるのかパリッとした食感で大変美味しかったです。

また、グラノ・アルソと呼ばれる焦がし小麦のオレキエッテ、ラーペ（カブ科のプーリアで有名な野菜）ソースのパスタなどプーリア州の伝統的な料理も提供して頂きました。

その後、食事が終わってから、施設に住まれているおじいちゃん、おばあちゃんが翌日の食材の仕込みをしながらサッカーの試合をテレビ観戦されていたので、ご一緒させて頂き、佐賀県やイタリア、文化にもなっているサッカーについて少しお話することもでき交流を図れました。

・マッセリア アッスンタ

「マッセリア アッスンタ」は、西暦 1600 年代頃に基礎となる建物が建てられ、当時はキリスト教の修道士の方が農業をしながら生活をされていました。州政府や EU の支援も受けながら現在は、水道・電気など設備を整え、農園と牧畜業で牛・馬・羊などの家畜も飼育されています。レストランも併設で子供たちを主として、食育を学ぶ場としても提供されています。

施設は野菜、レストラン、チーズと大きく 3 つの部門にコンセプト分けをされており、
牧畜は、有機栽培の基準のハードルが高く称号までは取れていないが、可能な限りは意識しながら飼育されています。農業に関しては、完全に有機栽培（BIO）になっています。

多くの家畜を飼育されており、搾乳施設を見学させて頂きましたが、日本と同様に衛生管理のために部屋を区分けされていて、衛生面や建築など様々なルールがあり、ルールが変更になった場合は、それに合わせて作業する方々の訓練も必要になってくるため、分からないことがあれば、プーリア州（ルイージ氏など）政府に話をし、勉強の場や相談する方を紹介してもらうなどで、行政とも関わりがあります。

プーリア州政府が開催する展示会にもよく参加されていて、その場を病害の情報や些細な問題点など、情報共有を行う場として利用されているそうです。

施設の見学後は農場のレストランで、従業員の方が農園で取れた野菜のスープを準備してくださっており、寒空の下、農園をまわって冷え切った身体にスープが沁みて忘れられない味になりました。

最後にオリーブやぶどうも種類が異なれば、味も変わり、そのそれぞれにストーリーがあって、それはおのずとその土地に根付いたものになっている、農業を行うにあたっては、作ったものを売るだけではなく、その場所がどういうところであったか

や、どの様な伝統があったとかといったところまでを、理解した上で行うことで、より付加価値を見出すことが出来ると話をされていたのが大変印象に残っています。

【佐賀県からマッセリア アッスンタへの質問は、以下の通りです】

Q:日本では2回搾乳をしているが、イタリアではどうでしょうか。

A:イタリアでも同様に2回行っています。品質を均一にするために、基本的に2回に分けて行い、動物にも牛乳にもストレスが少ないようにしています。

Q:降水量が少ないと思いますが、水の確保はどの様に行われていますか。

A:ラーマと呼ばれる丘の下ったところ、地下水などを集める昔ながらの石で囲った貯水施設があり、その水を動物の飲み水や野菜への散布用に利用しています。ここでは他にも2か所貯水施設があります。8、9カ月ほど雨が降らない場合などは、それでも不足するので、近くの貯水施設からトラクターにタンクを積んで運んでできますが、水不足は深刻です。

2日間に渡り、マッセリアで農場の視察・宿泊を行い、農業が主産業の地域同士とはいえ、佐賀県とは気候条件などの違いもあり、異なる作物を栽培されていたり、施設や農場の規模、料理など佐賀県との違いを体感することが出来ました。また、プーリア州の農家の方から説明を受けたことで、農業や食育に関する思い・情熱を直接感じました。

○Aglinatura（大規模農園）の視察

8代目であるジャンカルロ・チェーチ氏が、経営する6次産業化を手掛ける大規模農園「Aglinatura」の施設の見学と製品のプロモーションのやり方を中心に視察を行いました。ジャンカルロ・チェーチ氏は、大学を卒業後、地元に戻り農業をはじめ、当時はまだ珍しかったBIO農家としての道を進み、現在では有機農法の中でも特に基準が厳しい「バイオダイナミクス農法」を取り入れられています。「バイオダイナミクス農法」は、有機農法の一つで、ドイツの認証団体「demeter」が管理しており、世界で最も厳しい有機農法の基準ともいわれています。圃場で使用出来る素材はもちろんのこと、家畜の糞を肥料とする場合に、農場からの距離が決められており、調達先の条件まで厳しい基準が定められています。また、天体の位置が成長に影響を与えられると考えられていて、太陰暦に基づいて専用の暦（バイオダイナミクスカレンダー）に従って行われています。

プロモーションの方法が特徴的で、SNSなどを利用しない口コミを重視されており、商品の試食会も実施されて、実際に現地で食べて納得したものを購入して貰うという経営理念を持っています。

バスで訪問しましたが、「Aglinatura」の敷地内に入ってから事務所までも大変距離が離れており、道沿いには見渡す限りのオリーブ畑が広がり、広大な敷地を有してい

ることがすぐに分かりました。現在は収穫時期を過ぎており、作業風景を見ることは出来ませんでしたが、収穫時期にも1度訪れてみたいなと感じました。

事務所に着いてから、まず施設の概要などについて、ジャンカルロ・チェーチ氏から話を伺いました。

「Aglinatura」は敷地面積230ヘクタールで、敷地内にメイン商品になるぶどう、オリーブ畑や缶詰など保存製品用の野菜を栽培している菜園、オフィス、オリーブの搾油所、ワイン醸造所、熟成樽の保存場所も含む自宅と森林など一部、自然環境を残されています。

ジャンカルロ・チェーチ氏が大学で学んだ農業は、化学薬品や除草剤などを使用するもので、大量生産・大量消費を目的としており、学生の頃から疑問を持たれていたそうです。そのため、地元に戻ってからは、多少高価でも安全なものを作りたいと決心をされ、当時は珍しかった有機栽培に力をいれられています。

有機栽培を行うにあたり、化学薬品や除草剤を使用しないのはもとより、外から持ち込みをすると何が入っているか分からなくなるため、肥料についても自分の農場で作られたぶどうやトマトの皮と自社で飼育している牛の糞をまぜて発酵させ、肥料をつくりそれを畑にまいてまた、農作物を収穫するといったサイクルを作られています。

大地は繋がっているため、土地が生き生きしてくると、良い農作物が収穫でき、森林など自然も豊かになっていくと話をされており、ここでもプーリア州の農業のキーワードである健康的で持続可能な食文化への意識を感じました。

次に、オリーブ搾油所とぶどう畑の視察を行いました。通常は、他の製造者からオリーブの搾油を請け負うこともありますが、ここでは外部のものが入らない様に自社の製品のみを使用しています。オリーブの木の下にシートを敷き、機械で揺すったり人力で枝を叩くことで実が落ちるので、それを纏めてフォークリフトで搾油所まで運びます。搾油所ではまず、葉っぱなど不要なものをエアーで吹き飛ばして、残った実を粒の重さで品質が良いもののみを選定します。緑色の実は品質の悪いものと比較して重さがあり、重く選定された実だけが搾油所の中へ運ばれます。緑色の実にはポリフェノールが多く含まれ、抗酸化作用（アンチエイジング）が高いです。搾油所の中に運ばれた実は、オリーブ油を搾りやすくするため、ミキサーでペースト状にし、練り込んで油や水の水分と固形物に分けられ、遠心分離器によって油のみが最終的に残る仕組みとなっています。搾られたオリーブオイルは、大きな鍋の様なステンレスの容器に入れられ、不純物が沈殿するまで一定時間放置されます。最終的に品質の高い上層のオリーブ油が瓶詰されて出荷されます。

オリーブオイルは酸化や熱が加わると品質に大きく影響があるため、製造過程ではなるべく空気に触れないようにされており、ミキサーでペーストする際も摩擦熱が発生するため、冷やした状態でペーストにされており、品質管理が徹底されています。

また、オリーブの搾りかすは、ひと手間加えたのちに肥料として使用されます。

ぶどう栽培は、面積 65 ヘクタールで行われていて、品種としてはボンビーノ・ビアンコ（白ぶどう）、ボンビーノ・ネーロ（黒ぶどう）、フィアーノ（白ぶどう）、ネーロ・デ・トロイア（黒ぶどう）、モスカートと言われるマスカットの一種などがあります。

同じ品種でも収穫時期を変えることにより、辛口や甘口の 2 種類ワインを製造しています。原産地呼称のルールとして、モスカートのトラニー（地域名：海沿いのきれいな町）と言えば辛口はなく、必ず甘口といった決まりもあつたりします。

ぶどうは棚づくりのイメージがありましたが、ここでは農薬などを使用しない有機栽培が行われていることもあり、病気にも強い垣根づくりで栽培をされています。海が近いため、風が吹くことで湿気を飛ばし病気や害虫を寄せ付けにくくするなど、少しでも有機栽培を実践しやすくなる様な工夫も見られました。地域的にも気温が高いところに加えて近年の温暖化などで、日に当たりすぎることでぶどうが甘くなりすぎるので、植える向きも考慮されていました。その土地の特徴として好意的に捉えることで、良いワインを作っていければと話をされていました。

最後にジャンカルロ・チェーチ氏の自宅で、農園で作られたものを使用した食事の提供（試食）を受けました。プロモーションの手法なのか、自宅と言っても 11 世紀に十字軍の 1 つが拠点にしていたお城の様な歴史ある建物で、食事をする場所から文化・歴史の違いを感じ驚きでした。

「Aglinatura」のメインであるワイン、オリーブオイルをはじめ、プーリア州の有名な品種であるポドリコ牛から作ったチーズや野菜料理など多くの食事を準備して下さいました。食事をしながらワインの原産地や栽培・収穫の方法（何月に収穫したものが、どの様な味のワインになるかなど）など 1 つ 1 つ説明を受けることで、会社の経営理念を実施されているのを直に感じる事が出来ました。文化の違いもあり、日本では静かに食事をとることが良いとされていたりもしますが、生産されている方から食材について直接説明を受けることで、思いなども伝わりやすくなり長いスパンでの購入に繋がる一助にもなっている様でした。

食事の後に私たちもワインやオリーブオイルをしっかり購入させて頂きました。

【佐賀県から Aglinatura への質問は、以下の通りです】

Q: 8 代目として、戻ってきたきっかけやこれまで継続してこられた要因と今後続けていくためのジャンカルロ・チェーチ氏の熱い思いやモチベーションをお聞きしたい。また新たな挑戦を考えていらっしゃるでしょうか。

A: 生まれ育った土地が好き。自然と農業に対する情熱を父から受け継いだこの場所で行いたいと思って始め、今でもその思いを大切にしています。自然にも体にも優しい有機栽培を行うことに子供達も賛同してくれていて引き継いでくれているので、当時

は有機栽培を行っているところは少なかったのが不安もあったが、間違っていなかったと思っています。新たな挑戦としては、クリーンエネルギーを供給できる事業に力をいれていきたいです。製造などで大量の電気を使用するので、それも自然エネルギーで賄えると考えていて、加えてアンドリア市 10 万人の内 30%にはクリーンエネルギーを供給できるようなプロジェクトを考えています。

Q: バイオダイナミクス農法を大規模運営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点がありますか。技術継承はどのようにしていくのでしょうか。

A: 特に難しいことはないです。農業は経験で、ダイナミクス農法と言われているが、昔は化学薬品もなく必然的に行っていました。難しいことと言えば、近年の温暖化の影響かオリーブで言えば 8、9 か月雨が降らず実がしっかりつくか心配はあります。これまでの経験があるため、今のところ出来栄は維持できていますが、自然環境的な難しさはあります。

Q: SNS での情報発信主流の中、広報として口コミを重視し、CM を行わない手法が興味深いですが、ブランディングのための工夫は何かありますか。

A: 以前は、製品を売りにいき説明をしていましたが、近年は直接買いに来てくれる方が多くなりました。その際に新しい商品や分からない部分を 1 つ 1 つ丁寧に説明することで、しっかり理解してから購入をしてもらっています。SNS などで繋がるのは簡単で時間もかかりませんが、それ以上に人の言葉、口コミには価値があると考えています。

Q: 若い方に農業に携わってもらう工夫はありますか。

A: 私たちも分かりません。スマートフォン、パソコンでインターネットが普及している現在では、手短に稼ぐ手段も多く非常に難しい問題となっています。新しく農業をはじめよう促しても、すぐについてきてくれる方はここでも多くありません。

Q: コロナ禍において、日本では「緊急事態宣言」が発令され、経済が止まり、人々の生活に大きな影響がありましたが、イタリアでの影響や農園への影響はいかがでしたか。それに関して、行政との関りもお尋ねしたいです。

A: 感染を恐れ、引きこもる人が多くなっていましたが、ここに頼めば美味しいものを買えるということで仕事が増えました。スーパーなどは室内で感染の可能性も高くなりますが、ここは自然の中に来るだけで感染のリスクが低く購入しに来る人も多くいました。

時間が経てば経つほどルールが増えていき、それをクリアするために許可を取ってと、事務が煩雑で、本業にも影響があるため簡略化してほしいと行政に対しては思っています。

○佐賀県産品のモニタリング交流会

ピエトロ・ジートシェフが経営されている予約が取れないほどの有名店「ANTICHI SAPORI」へ佐賀県産品を持ち込み、プーリア料理に調理して頂き、プーリア州政府、アンドリア市、カノーザ・ディ・プーリア町の職員の方々と、交流を図りながらモニタリングを行いました。

また、各食材がサーブされるタイミングで、提供自治体から写真などを提示しながらイタリア語で食材についての説明を行い、少しでも理解して頂けるよう努めました。

佐賀県からの持ち込み産品は、以下の通りです。

・小城市

OGIGIN（クラフトジン）：小城市にある有名な酒蔵の一部で、祇園川の名水とジュニパーベリー、羊羹、ハーブや海苔など地元の原材料を中心に製造されているジンです。

小城羊羹（嬉野茶と合わせて提供）：小城市は貿易によって砂糖が入手しやすく、天山山系の豊富な水と良質な豆類が作られていたため盛んに作られる様になりました。豆を煮詰めて餡を作り、砂糖、寒天を加えて煮詰め、型に流し込み冷やして製造します。

・武雄市

高オレイン酸大豆類（油、大豆、きな粉、煎り大豆、甘納豆など）：およそ40年かけて「佐賀大学」と大豆卸売り問屋「森光商店」の共同で開発された、遺伝子組み換え技術を使用せず、大豆のオレイン酸含有量を80%まで高めた、世界初の大豆です。イタリアでは欠かせないオリーブオイルと同様にオレイン酸を多く含む大豆で、従来の大豆（フクユタカ）の約4倍です。日本では佐賀県（武雄市、鳥栖市、塩田町、佐城）のみで栽培されています。

・唐津市

自然栽培米米粉：20年以上農薬、肥料（有機も含む）を一切使用していない田んぼで栽培したお米を使用しており、加工についてもノングルテン認証を取得している工場で、気流粉碎機にて製粉していますので、デンプンの損傷が少なくキメの細かい均一な微細粉末に仕上がっています。

七味唐辛子：一般的な配合は、唐辛子のほか、青のりや胡麻が入ったものが多いですが、「七宝丸七味唐辛子」は、赤唐辛子、青唐辛子、山椒、ゲンコウ（唐津の離島原産の柑橘）、生姜、ごぼう、大葉（青シソ）を使用し、全ての素材を唐津で生産しています。

乾燥白いきくらげ：一般的な黒いきくらげが突然変異で白くなった株に注目して、唐津で研究・商品化されたもので、通常流通している白キクラゲとは別種になります。吸水力、保水力が高くやさしい食感が特徴で、その性質を活かして保湿力に優れたコスメ商品にも使用されています。

・基山町

基山茶（鶴製茶）：標高 300m以上の茶畑で、日本茶では数少ない農薬・化学肥料ではなく、有機肥料（アミノ酸、乳酸菌など）を使用して栽培されています。鶴製茶は、自園茶畑栽培～自社工場加工・製品仕上げ～直売所での袋詰めといった生産から加工販売までのすべての工程を自社で行われています。また、佐賀県特別栽培農産物認定・認証（前作の収穫後から当該農産物の収穫・調製までの栽培期間中に、化学合成農薬の使用回数と化学肥料の使用量を県内の一般的な栽培方法に比べ、5割以下に低減して栽培されたもの）を取得されています。

日本酒（基峰鶴）：背振山系、基山より湧き出る柔らかく、ほのかに甘みを感じる伏流水を仕込水として使用し、原料米は基山の農家へ山田錦の契約栽培を依頼して製造されている。今回は、基峰鶴純米吟醸山田錦、基峰鶴特別純米酒背振湧水、基峰鶴 Velvet を提供しました。

「ANTICHI SAPORI」でのモニタリング交流会は、今回の研修で唯一私たちがおもてなしを出来る場で、招待客の方々を迎えるにあたり、嬉野茶（氷出し）と甘納豆のふるまい（高オレイン酸大豆甘納豆）を準備してレストランの入口には、各自治体の PR パンフレットやバッチなどを並べ佐賀県の紹介を行いました。

パンフレットの隣には、箸やバルーン・棚田・唐津くんちのポスターなど佐賀、日本を感じて頂ける様な展示しました。小城市からは、日本の文化でもあるマンガを使い魅力を PR する「おぎまんが」のパンフレットを展示しており、招待客の方に持ち帰って頂けたので、「おぎまんが」を見ることで小城市の魅力を少なからず感じ頂けたのではないのでしょうか。

また、持参していた緑茶の粉末スティックにも興味を持って頂き、簡易ではありますが緑茶を試飲してもらい好印象を受けていらっしゃるようでした。

女性陣は、着物を着用していたため多くの方と写真撮影をしており、モニタリング交流会の入りとして大変興味を持って頂けたのではないかと思います。

食事の前に煎茶道点前披露に合わせて、小城羊羹の説明を行いました。ほぼ初対面の方々を相手に片言のイタリア語で説明を行ったため、内容が伝わっているか大変不安もありましたが、私の話に頷きながら温かく迎えてくださいました。イタリア語で「ボナセーラ」と挨拶をただけでも笑顔で応えてくださり、片言でもイタリア語で話すことで、相手との距離感をグッと縮めることができたと感じました。

食事が始まるとテーブルごとに、通訳の横田さん、宮崎さん、前田さんを通じて片言のイタリア語、英語や身振り手振りで食材や日本（自分たちの市町）について、スマートフォンや写真を見せ合いながらコミュニケーションをとって交流出来ました。その他にもイタリアで人気の高いサッカーの話などもでき、打ち解けることができました。小城市の江里山の棚田や私が実際に行っている稲作の状況を、写真を見てもらいながら説明をしたことで、日本にも佐賀県にも大変興味を持ってカノーザ・ディ・プーリア町の方には、来年か再来年ぜひ佐賀に伺いたいとまで言って頂きました。

佐賀県産品モニタリング交流会メニューは、以下の通りです。

・ ENTREE

大豆 レモンとコラティーナ種オリーブオイル

サルコーネ豆 レモンと大豆オイル

・ L' ANTIPASTO

アルタムーラ産のレンズ豆スープ、きな粉を使った塩だらのフライ添え

・ I PRIMI

トマト・ビーツ・きくらげソースの豚肉のラヴィオロ

大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、七味のカヴァテッリ

・ I DOLCI

白大豆グラッセ、リコッタ風

米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

今回のモニタリング交流会は、食材提供の大豆の割合が大きかったこともあり、大豆を使用した料理が多く提供され、料理の種類をつくるのが難しかったとおっしゃっていました。しかし、提供された料理はどの料理も大変美味しく、ヨーロッパ中からピエトロ・ジートシェフの料理を食べに来られる理由が分かりました。

イタリアでもたくさんの豆料理を食されていることもあってか、大豆料理は、進んで食べられている方が多かったように見られ、今後も期待がもてる印象を感じました。私の近くで食事をされていたカノーザ・ディ・プーリア町のクラウディア氏は特に大豆を気に入っていらっしゃり、同席されたパートナーの分まで召し上がられていました。

私個人的には、ラヴィオロときくらげの食感が良く、ソースの味も好みでトマト・ビーツ・きくらげソースの豚肉のラヴィオロと、最後にデザートで提供された米粉と大豆オイルのチョコレートケーキが気に入り、また、食べに行きたいと感じるほどでした。

食事中に提供された基山町の日本酒「基峰鶴」と小城市から食後酒として提供した「OGIGIN」は、大変興味を持って、私のまわりでは飲まれている方も多く感じました。ジンは、ヨーロッパが発祥のため、料理人の方々にも試飲して頂け、原材料に何が使用されているかなど前のめりに話をされていました。日本酒も海外で人気も高く、今後も市場としては大きくなっていくのであろうと推測が出来ました。

予約が取れないほどの有名なレストランだと聞いていましたが、実際に行ってみると佐賀県より田舎に感じるほど、のどかな場所に建っており地域の食材や地域に対する誇りや愛情をたくさん感じる場所で、それが世界に認められている様でした。日本でも美味しいものを食べたいと思う気持ちは変わらないですし、佐賀県の良い食材を佐賀県でしか味わえない味や景色にストーリー性を持たせることで、付加価値を高めプーリア州と同じように観光や農業の発展に繋げていくことが出来るのではないかと

思いました。

美味しい食事をとりながら、現地の方々とコミュニケーションを取る時間を設けて頂いたことで、日本や佐賀県についての理解や興味をより持って頂くことが出来たと思いますし、身振り手振りを使いながらも直接コミュニケーションを取れたことで、私たちもプーリア州についてや、個人の思い、考え方などをより知ることが出来て大変有意義な時間だったと感じています。

そして、これまで多くの先輩方も研修に来られ、アンドリア市の小さな村モンテグロッソでも佐賀県を知ってくれている方がたくさんいて、日本や日本の農業についても知識を持っている方もみられ、佐賀県に視察に行く際はぜひ、私が行きたいとまで言ってくれたり、これまで交流を図ってきたことで確かな繋がりが出来ていることを実感できました。

○アンドリア市

アンドリア市は、プーリア州の州都バーリより北西に約 50 km に位置し、人口約 10 万人、面積約 407 km² でオリーブの生産が盛んな市になります。私たちも訪れた世界遺産にも指定されている「カステル・デルモンテ」を建設したとされる、フェデリコ 2 世によって作られた町と言われています。市庁舎近くの教会下のお墓には、フェデリコ 2 世の奥さんが安眠されており、美しい景観の場所として知られています。アンドリア市庁舎は、大通りの突き当りに建設されており、入り口の階段を上ると町を一望することが出来ました。

昨年度、友好協定を締結した際に、佐賀県の市長たちが訪れられてから 2 度目の訪問で、アンドリア市長はじめ職員の方から歓迎を受け、地元のテレビ局も取材に来られていました。アンドリア市長は、前日の「ANTICHI SAPORI」で行われた佐賀県産品のモニタリング交流会へも出席されており、佐賀県についての情報や食材についても、触れて頂き交流が出来ました。

市庁舎内の会議室で、アンドリア市長から歓迎の挨拶を受けたのち、チェザーレ・トロイア副市長より、アンドリア市についての説明と意見交換を行いました。

アンドリア市は、自然豊かな地域で世界的にも大変評価されている 4 つの区域に分かれています。ユネスコから評価されているものとして、畑などを区切る低い石垣（漆喰などで固めずに石を積み上げてつくられている石垣）や農業従事者が農作物を輸送するために作られたた街道や地中海性ダイエットがあります。地中海性ダイエットは、今回私たちが学習している様な伝統的な食事スタイルに基づいた健康的な食事法で、バランスの取れた栄養素と豊富な抗酸化物質を提供し、健康維持に寄与すると共に食事を楽しむことや家族、友人との食事の時間を大切にする文化も重要な要素となっています。

産業は佐賀県と同様に、野菜の栽培など農業が主となっており、その中でも特にオリーブの生産がイタリア国内の生産の 60%を占めるほど中心的なものとなっています。

【佐賀県からアンドリア市への質問は、以下の通りです】

Q：農業部門での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っていますか。

A：政策をヨーロッパ連合から国・州を通して浸透させる流れになっています。アンドリア市は、オリーブの生産量が多く、オリーブオイルの販売だけでなく薬用、化粧品、観光業にいかしています。高級なオリーブの持続可能性を維持するために、地域の自然も維持していく必要があるため環境面に力を入れています。また、高級なオリーブをつくる過程を勉強しに来て頂いて、観光業に繋げる取り組みも行っています。

Q：日本でも少子高齢化をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる対策はありますか。新規農業者への支援は思いつきやすいが、条件や補助内容はどのようなものですか？

A：国全体に関わる大きな問題で、苦心しながら政策を打ち出しているが、明確な回答は難しいです。アンドリア市でも若い世代の流出が多く、特に生活していく上で重要な安定した所得を得られるような対策を考える必要があります。観光業をより充実させることで、雇用を増やしたりして、若い世代の人たちに残りたいと思ってもらえるような街づくりが必要と考えています。

Q：輸出入促進や、商工業者の所得向上、観光誘致など、農業分野外での自治体の施策はありますか？

A：アンドリア市でつくられる産物、自然環境や世界遺産カステル・デルモンテなどの価値を活かした観光業を発展させていく必要があります。オリーブを求めてこられる観光客には、食して頂くことはもちろん、企業訪問をしてもらい生産の過程を知ったうえで味わってもらうようにすることも行っています。

また、国際的なマーケティング対策として、世界中の若手シェフを招いてオリーブオイルを使用した料理のコンクールや著名な指揮者を招いたコンサート、映画俳優を招いたイベント等で集客を行っています。

条件（60カ条の条件がある）は難しいですが、国から農作物の品質を保証する承認も得ており、所得向上に役立っています。

Q：コロナの前後、またアフターコロナで変化があったことと、変わらなかったことはありますか？

A：行動制限がかけられることで交流が少なくなり、生活が貧しくなった方もいます。市では、行政の脆弱な部分の発見があったりと問題は発生したが、その中でも新しいテクノロジーの発展もあり、コロナ後でも重要な役割を果たしているものもあります。今後また、同じような困難があった際に、スムーズに対応可能なシステムを作り

上げることも出来ました。

Q:佐賀県内では、約7割がイノシシによる被害（主に稲作）、カラス等による果樹や野菜の被害があるが農作物の鳥獣被害の状況はどうですか？また、日本では、鳥獣被害の対策として電気柵やワイヤーメッシュ柵等の侵入防止柵を設置、猟友会員が箱罠や銃器で捕獲し個体数を減らす対策をとっていますが、どのような対策を取っていますか。

A:自然豊かな地域で、多くのイノシシが生息しており農作物への被害は大変深刻です。完全に取り除くことは難しく、被害を抑えるために対策はあるが、イタリア国内で動物を保護する活動も盛んに行われており、法律で定めもあるため駆除は難しくなっています。また、オオカミの様にイノシシを食べる動物もいて、オオカミが増えすぎると家畜に被害が及ぶ可能性も出てくるので、生態系への影響も考慮してモニタリングしながらバランスをとっていく必要があると考えます。アルタムルジェの自然公園の責任者をしていた時は、公園内で猟が出来ない中で、頭数を物理的に数えて、国の環境局から出される基準値内に収める必要があったため、大変苦慮していました。

Q:アンドリア市のメインの産業となっているオリーブをイノシシが食べたりして、生産に影響していたりしますか。

A:イノシシは、背の低い作物を食べる傾向で、オリーブの木は高さがあり、食べると実も苦みがあるため被害はほとんどないです。穀物類を中心に被害があります。

アンドリア市は、佐賀県と同じく農業を中心的に行われており、高齢化や農業の後継者不足など同様の問題を抱えていました。その中でも、若い世代の収入の向上や雇用増加させるといった政策をとられていたり、オリーブ生産を活かした観光業に力を入れたりされていました。慌ただしい日常の中で、農業や農村に癒しを求めて来られる方も増加しているので、佐賀県でも農業体験や農村での民泊など主産業である農業を観光に活かす政策をより打ち出すことで、現在より成果を上げる可能性があるのではないかと感じました。イタリアプーリア州と関係を育んでいくことで、佐賀県の価値をさらに見出すきっかけを得られ、今後にその価値を活かしていけると思います。

その後、アンドリア市の伝統農業食品ブッラータを含めたチーズ工場の見学に伺いました。ブッラータとは、イタリア発祥のチーズで、クリーミーで濃厚な味わいが特徴です。ブッラータは、鮮度が重要で賞味期限が短く、輸出など長距離の輸送が以前は困難だったそうです。

チーズ工場を訪れると、ニコラポール氏が生産されているオリーブから作ったオリーブオイルや、アプリという会社が製造した数種類のチーズやプーリア州の伝統的な固焼きパンであるタラッリなど食べきれない程の量の試食を準備して下さっており、多くの方の歓迎を受けました。

ブッラータチーズの濃厚な味わいもさることながら、アンドリア市の特産でもあるオリーブオイルも大変美味しく試食させて頂きました。普段オリーブオイルを使用す

ることは、ほとんどないですが、プーリア州に来てから毎日の様に食べていても味に飽きがこず、胃もたれなどすることなく新鮮なオリーブオイルの魅力のとりこになってしまいました。タラッリもどこに行っても最初からテーブルに準備されている程、プーリア州ではよく食されている様で、お店によって硬さや味など微妙な違いがあり、その場所の特徴がありました。

通常、チーズを製造している会社は、他の会社から牛乳を仕入れて加工を行っていますが、アプリは、社長と息子2人を中心とした家族経営で、全て自社で生産した牛乳を乳製品につくり変えており、原材料から生産・加工までを一貫して同じ会社で行われています。

乳牛は、たんぱく質と脂肪率が多くチーズの加工に向いているこの地方の品種を飼育されていました。その他にも羊ややぎ、ロバ（ロバは、乾燥させたオリーブの葉を食べる）などもいました。

【佐賀県から施設への質問は、以下の通りです】

Q：生まれた子牛は、市場に出されていますか。

A：メスは、乳牛としてここで育てます。オスは、食用肉となるまで育てて出荷します。

Q：他の施設では、水不足が深刻だと伺いましたがいかがでしょうか。

A：農業をされている方は、雨が降らず水不足の影響を受けられているようですが、ここでは農業ほど水を利用しないため、今のところ問題はないです。イタリア全体で見ると、気候が変わってきて北イタリアでは、雨が降りすぎて洪水などの問題も発生しています。

○カノーザ・ディ・プーリア町（農業施設見学、庁舎訪問）

カノーザ・ディ・プーリア町は、プーリア州の州都バーリから北西に約70 km離れたところに位置する、人口約3万人、面積約150 km²の町で、オリーブとぶどうの栽培を中心とした農業が主な産業です。見学施設に向かう際も、道路沿いにオリーブ畑やぶどう畑をたくさん目にしました。また、国から認証を得ているカノーザ・ディ・プーリア町特有の桃も特産になっており、桃のお祭りも開催されています。訪れた際に降っていた雨は、半年以上振りで私たちが来てくれたおかげで、恵の雨が降ったと喜ばれていました。オリーブなど乾燥に強い作物が中心になっていることも、納得できる話を聞くことが出来ました。あいにくの雨でしたが、カノーザ・ディ・プーリア町舎、町の建物もこの辺りで、よく取れる白い石造りのものが多く、美しい景観でした。

採掘を行うとすぐ遺跡が出現する様な、プーリア州でも代表的な遺跡地の一つになっており、アーチ状の遺跡などもよく知られている町です。

カノーザ・ディ・プーリア町のルチア・マシュエリ氏とクラウディア氏（カノーザ・ディ・プーリア町の職員ではないが、町長から指名を受け秘書的な役割や町の情報をホームページに掲載されていたりと、メディア関係の仕事も担っている）の案内で、ロコーニャという村にある、フルーツと野菜の苗を栽培している「agricoop」という会社の設備を見学させて頂きました。

訪問先の「agricoop」は、敷地面積約7ヘクタールで、フルーツや野菜の種をプラグポットに植えて、ハウスで発芽するまで成長させてから出荷するまでの作業を行われていました。夏前の時期には、ズッキーニやトマト、メロンなど様々な種類の苗の栽培を見学することが出来ると言われていましたが、訪れた時は、冬野菜の出荷時期でブロッコリーとフェンネルのみ見学となりました。

発砲スチロールの育苗用プラグポットに土を入れ後、1度穴をあけて、1つ1つの穴に種を入れて土で覆うまでの流れを人の手を使わず、すべて機械によって行われていました。その後、日本では見たことがないような大きなハウス（幅10m×奥行137m、施設全体で30,000㎡程度）に作業員が人力で、プラグポットを並べて発芽するまで管理をします。ビニールハウスにどの苗があるかは、管理室からモニターで確認でき、水やりも自動で行われていました。夏場は、高温になるため、苗や作業員の安全を考え布などで日陰をつくったり、就業時間を変更したりと工夫をされているそうです。

オーダーを受けてから発芽させる受注生産で、注文を受けた時点で利益が発生する仕組みになっており、訪問した際も出荷されるもの以外の在庫は、ほぼなく倉庫も大変綺麗に整理整頓されているなと感じました。出荷先は、カラブリア州、カンパニア州、プーリア州など南イタリアを中心に行っており、輸送のコストがかかる北イタリアへは出荷していないそうです。

施設の整備には、町を通さずヨーロッパ連合やプーリア州から直接補助金が出る制度があり、市町が全く関わらない辺りは日本と少し違うのかなと感じましたし、ヨーロッパ連合の資金力にも驚きでした。ビニールハウスを設置する場合は、費用の40%を国が補助してくれるそうです。

今回見学させて頂いた「agricoop」の息子さんが、日本好きで旅行に来られた際の話も出来ましたし、ブロッコリーの苗を栽培する元種は、日本のサカタという企業から仕入れて、ブロッコリーの種に関してはサカタが世界一だと言われていたり、イタリアの地方企業の見学で、日本とイタリアの繋がりを感じることもでき、誇らしくもなりました。

施設見学の後、バスでカノーザ・ディ・プーリア町の庁舎へ移動して、笑顔が素敵な町長をはじめとする職員の方々から佐賀県からの視察が慣例になっていることを嬉しく思っており、町には農業分野の会社があるので、来年以降もぜひ見学に来て頂きたいと歓迎を受け、議場で町についての説明を受けました。

カノーザ・ディ・プーリア町の文化部門、プロモーションの代表をされている方から町の観光資源でもある遺跡についての冊子を頂き、農業部門の視察に来られているのは承知ですが、この土地の歴史の豊かさを遺跡なども通して感じることで、仕事のみならず観光でも訪れて欲しいと、プロモーション動画を流してくださいました。

最後には町長から、友好の証として私たち1人1人に証書を渡してくださいと、町の特産物でもあるオリーブ、ワイン、お菓子のお土産を頂きました。今回視察をした中でも特に佐賀県に興味を持って頂いた様で、2026年にそちらに伺いますと具体的な話までされていました。

【佐賀県からカノーザ・ディ・プーリア町への質問は、以下の通りです】

Q：日本では少子高齢化が進み、農業の担い手が減少していますが、カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策を教えてください。

A：イタリアでも特に南部は同様に同じ問題を抱えており、昔から農業（特にオリーブ）が主な産業の中で、担い手が減少しています。州から出す仕組みではあるが、若い担い手へ補助も存在します。市はセミナーで、オリーブ枝落としの講習などを行い人材育成の面に力を入れており、ある程度の成果は出ていると思っています。

Q：日本では補助事業事務に追われていますが、カノーザ・ディ・プーリア町では、行政職員と農家はどのような関りがありますか。

A：農家では難しい手続きのサポートをオフィスで行っています。今回は視察で伺いましたが、普段は現地まで伺うことはほぼありません。

【カノーザ・ディ・プーリア町から佐賀県への質問は、以下の通りです】

Q：オリーブオイルの生産は、プーリア町では大変重要な役割を果たしていますが、オリーブオイルの生産はありますか。日本での農業に占める割合はどの程度でしょうか。

A：佐賀県では米、麦、大豆の栽培が多く、オリーブの生産はほぼ見られないが耕作放棄地を利用して無農薬で栽培、販売をされている事例はあります。生産は香川県が90%を占めており、生産量としては2021年で約600トンです。

Q：日本では、イタリアの食品についてどのようなイメージを持っています。イタリアの食品で最初に思いつくものは何ですか。

A：パスタ、チーズ、オリーブオイル、ピザなどが思い浮かびます。

Q：サラミ、生ハムやワインなども代表的ですが、日本では好まれているのでしょうか。

A：もちろん、好まれています。しかし、イタリアのワインは種類も多く難しい印象を受けます。実際に現地で試飲をしてみて、地域性があり大変魅力的だと改めて感じました。

カノーザ・ディ・プーリア町訪問後は、昨年佐賀県に訪れて頂いた、アントニオ・ディ・ヌンノ氏が経営するレストランで町長はじめ職員の方々などと会食が行われました。

これまで伝統的な建物が多かった中、アントニオ・ディ・ヌンノ氏のレストランの内装は近代的でした。「IL PINO GRANDE」と同様にオレキエッテなどプーリア州の料理の提供もありました。イタリアと言えば、パスタというイメージはありましたが、私の中のパスタは、スパゲッティしかなかったため、現地に行ってみてパスタでも地域によって様々な種類のパスタがあることを教えて頂きました。また、イタリアを訪れる機会があれば、別種類のパスタも食べてみたいと思います。

魚料理がメインと伺っていたため、どのような魚が出てくるのかと思っていましたが、鯛など日本でも普段食べる様なものも提供されて少し驚きました。

しかし、どの料理も食材が映える様に白い大皿に盛り付けられている辺りは、イタリアっぽさを感じるどころでした。食事をしながらアントニオ・ディ・ヌンノ氏の奥さんと、彼が日本を訪れた際に神社が素晴らしかったことや、政治について通訳の宮崎さんを通じて会話も出来ました。

カノーザ・ディ・プーリア町の前の町長は、現在ヨーロッパ連合の議会に入られている方で、2期町長を務められており、日本で言うところの町長から国会議員へなったことと同意義の様に感じられ、日本でもよく見かける仕組みなのかなと思いました。その一方で、現在の町長のスポークスマン兼秘書には、町の職員でもなく、知り合って2、3年のクラウディア氏を採用されており、ヨーロッパらしく実力主義というか日本と異なる採用形態もある様でした。

○ローマ自主研修

これまで参加者全員で視察を行っていた現地調査型行政課題研修（海外）の最終日は、3チームに分かれてローマでの自主研修を行いました。

ローマは、人口276万人（2021年）面積1,285㎢で約3,000年にわたり芸術、建築、文化の面で世界に影響を与え続けている国際都市で、イタリアの中西部に位置し、首都あたります。

紀元前に開かれた都市ローマ内には、ローマカトリック教会の本部でもあるバチカン市国にサンピエトロ大聖堂やミケランジェロのシスティーナ礼拝堂のフレスコ画などの傑作を展示するバチカン美術館があります。

また、石畳の通りにコロッセオやフォロロマーノなどかつてのローマ帝国の勢力を物語る古代遺跡、荘厳な大聖堂、宮殿など、息を飲む様な景色が広がっており、さすが「永遠の都」だと感じる事が出来る素晴らしい場所でした。

ローマでの自主研修は、各チームごとに自分たちで視察先、目的を決定し、市内の

視察先をまわりました。

私たちのチームは、施設整備の現状とインバウンド拡大に伴うオーバーツーリズム対策を目的として、観光客が多く訪れ地下鉄の沿線で距離的にも近くに位置する「コロッセオ」「トレビの泉」「スペイン広場」を視察先に選定しました。3箇所とも近くに位置しているため、徒歩で各施設間の街並みや整備状況、観光客の動きなども見ることが出来るルートを考えました。

各施設の紹介は、以下の通りです。

・コロッセオ・・・ローマを象徴する観光地で、日本人の観光客も多く訪れる場所となっています。1980年に周辺にあるフォロ・ロマーノやカラカラ浴場・コンスタンティヌス凱旋門など古代ローマ時代の建造物とあわせて、「ローマ歴史地区、教皇領とサン・パオロ・フオーリ・レ・ムーラ大聖堂」として世界遺産に登録されており、2019年には約760万人が観光に訪れています。

約2000年前に建設された円形の闘技場で、周囲527m、高さ48m、収容人数約5万人で、建設当時は「フラウィウス円形闘技場」と呼ばれていました。建設は、ウェスパシアヌス帝の統治下で70年頃に始まり、80年にティトゥス帝によって完成され、その後も何度か改修が行われました。ローマ帝国がキリスト教を国教とした後、剣闘士競技は禁じられたとされていますが、古代末期（3～7世紀頃）まで競技場として使われていた可能性があると言われています。近年では、G20の文化相会合が行われていたり様々なイベントで、利用されています。

イタリア最大のテルミニ駅から2km未満に位置し、地下鉄B線「COLOSSEO駅」降りてすぐに建っています。

・トレビの泉・・・映画「ローマの休日」にも登場する古代ローマの送水路をベースに建設された噴水。3本の道が集まる交差点をイタリア語でtre（3本）vie（道）と呼ぶことから名付けられたとも言われています。肩越しにコインを投げて泉に入れることが出来れば、ローマに戻って来られると言い伝えがあり、投げ銭は年間2億円程度にもなるそうです。修復を繰り返しながら250年以上も美しい姿を残しています。2024年現在、泉の修復を行われており、泉の代わりに小さなプールが投げ銭場として設けられていました。

・スペイン広場・・・映画「ローマの休日」でオードリー・ヘップバーン演じるアン王女が、ジェラート片手に階段に座っているシーンで多くの方に知られています。近くにあったスペイン大使館にちなんで名づけられたと言われており、現在は、保全のため条例で座り込みや飲食が禁止されていました。

ローマへは、「バルレッタ駅」で高速鉄道を利用して「テルミニ駅」から入りました。「テルミニ駅」は、イタリア最大のローマの玄関口ともいうべきターミナル駅で、鉄道、地下鉄、バス、トラムやタクシーの発着所があり構内には、ショッピングセンター、カフェなど様々な施設が入り、大変近代的な建物でした。駅を出るとすぐに石

昼や歴史的な建築物を近くに見ることができ、日本人も含め多くの観光客で賑わっていました。

ローマでの自主研修も「テルミニ駅」を出発点として、地下鉄を利用し最初の視察先である「コロッセオ」へ向かいました。

ローマ市内の地下鉄は、A線（赤）とB線（青）、C線（緑）と3路線だけで乗り場も少なく、主要な観光地の近くに駅が存在するため、使い勝手が良く東京や大阪といった日本の大都市と比較すると大変分かりやすく、利用しやすい印象を受け、地方の駅を利用しているような感覚でした。都心部から少し離れると地下鉄が延びていないため、多少の不便さは感じましたが、バスやトラム（路面電車）も同じチケットで乗ることが出来ましたし、今後は、新しい路線も計画されており、より便利になるのではと感じました。

地下鉄改札口のつくりは、日本とさほど変わらず券売機を利用してチケットを購入し、改札を通ると地下鉄のホームに向かうことが出来ました。日本と異なる点と言えば、券売機で現金を使用できない時間帯があり、スマートフォンやクレジットカードを利用したキャッシュレス決済が進んでいる印象を受けました。特にローマは世界中から観光客が多く訪れているため、混雑を解消する一助になっているのではないのでしょうか。

「コロッセオ駅」で地下鉄を降りて、階段を上り改札を出るとすぐに巨大な「コロッセオ」を目の当たりにすることになります。日本の観光地では、比較的最終の目的地までの沿線に店舗などが並んでいるイメージがあったため、この様に改札を出てすぐに「コロッセオ」を見せることで、よりその巨大さを実感することができ、大変印象に残りました。建築物などによって違いはあると思いますが、様々な見せ方があるのだと参考になりました。

コロッセオの入場者数は、セキュリティ的な理由で1日最大3,000人までと制限されており、入場時間も枠ごとに区切られていました。入場時には、チケット（電子）と身分証としてパスポートの目視確認、金属探知機を含む手荷物検査としっかりとしたもので時間を要するのではと考えていましたが、システムが確立されていることで観光客数の割には大変スムーズに入場することが出来ました。日本でもテーマパークで、人気のアトラクションは人数や時間制限を設けていたりするところを見かけますが、かなり効果的なものだったと改めて感じました。

「コロッセオ」は知らない方がいないくらい有名な建築物で、テレビや雑誌などを通して何度も目にしてきており、ローマに行く機会があれば見学してみたいとは思っていましたが、実際に訪れてみると、想像していたより何倍もの壮大なスケールを感じることが出来ます。日本では、竪穴住居や高床式倉庫などを建築していた弥生時代にあたる時期に、この様な規模のコンクリート建築物を建てた古代ローマの技術の高さには驚きを隠せません。夜にはライトアップもされており、昼とは違った顔も見ること

とが出来、ローマで1番おすすめの観光地になりました。

次に2つ目の視察先である「トレビの泉」へは、コロッセオから距離的にも近くローマの景観を見て雰囲気を感じながら徒歩で向かいました。

少し歩けば多くの遺跡や宮殿を目にし、飽きることがありませんが、石畳は景観的には良かったですが、歩く分には多少の不便さを感じました。

また、道中で水道管の補修をされていましたが、石畳を剥いで補修をされており維持・補修の面では難しく費用もかかるのではないかと推測しました。

「トレビの泉」も歴史的な建築物ですが、「コロッセオ」と比較するとかなり新しく西暦1,700年頃で、日本では江戸時代に当たる頃に建築されています。

泉の後方は、「海の神ネプチューン」、「豊穡の女神ケレス」など複数の彫刻で構成され美しい景観を見ることができます。

「トレビの泉」は、入場制限も入場料も必要なく24時間観光可能ですが、泉前の広場はそこまで広くなく昼間は多くの観光客で、身動きが取れないほど溢れかえっていました。ローマでは、オーバーツーリズム対策として事前予約制や入場料の徴収を検討されており、実際に訪れてみるとその必要性を感じました。特に訪れた際は、泉の改修工事が行われており、通常の泉に代わり簡易の小さなプールが設けてありましたが、すぐに見つけることが出来ないほど多くの観光客が訪れていました。通常の泉を見ることが出来ず残念でしたが、今しか見ることが出来ない小さなプールを見ることが出来たので、それはそれで貴重な経験だったのではと今は感じています。

最後に3つ目の視察先「スペイン広場」です。私の中では、映画「ローマの休日」のイメージが強く、階段の印象が強かった場所ですが、実際の訪れるとスペイン階段も規模が大きくローマはどこを訪れても壮大さを感じることが出来る場所だと思いました。階段下の広場には、「バルカッチャの噴水」、階段の上には「トリニタ・デイ・モンティ教会」、「教会前のオベリスク」など見どころ満載でした。何ととっても階段上の広場からは、ローマを一望でき、素晴らしい景色が広がっていました。

「スペイン広場」も観光客は多くいましたが、前述の2か所の視察先と比べて比較的空いている印象を受けました。この場所は、入場料の徴収は行われていませんが、施設保護のためジェラートなど飲食や座ったり寝そべったりする行為を禁止する条例を施行されていることで、混雑の緩和に影響を及ぼしている様に感じました。文化や生活環境の違いなどもあり難しい問題であるとは思いますが、日本の観光地でも、混雑やゴミのポイ捨てなど外国人を含む観光客のマナーの問題が指摘されているためローマの観光地で実施されている様な制限をかけることも1つの手ではないかと感じました。

○研修を通しての所感

今回の研修を通して、多くの方々から直接話を聞くことで、農業や食育に関する熱い思いを感じました。イタリアプーリア州の農業・食育は、持続可能な食文化の推進がキーワードになっているのではと私は考えています。

佐賀県でも農家の方と話をすると、プーリア州の農家の方と同様に自分たちの土地やつくっている農作物への情熱を感じることはありますが、プーリア州ではそれに加え、自分たちの土地の歴史にも詳しく、環境や生物との共存・多様性もより重視しており、それが農業の付加価値を高めていくことになるという話を聞き、その辺りに佐賀県も学べるのではと感じています。

また、持続可能な食文化の推進のためには、人にとっても環境にとっても健全なことが大切で、そのために有機栽培が行われており、プーリア州政府やヨーロッパ連合と同じ方向性を向いていて、マッセリアを利用して農場の多機能化を図り、農家の収益向上にも貢献している成功事例の1つと言えそうです。

有機栽培は手間やコストがかかるため、日本では現状難しく問題点も多いですが、イタリアで行われている集団購入（I GAS）で価格を抑える仕組みなどを参考にすることで、解決する問題もあるのではと感じています。

「IL PINO GRANDE」に宿泊した際、早朝「カステル・デルモンテ」まで周辺の様子を見ながら散策を行いました。道沿いにはマルジェ地方で多く出現する石灰岩で築かれた石垣が至るところ見られ、農地がついた「マッセリア」も点在して、この地域に食育「マッセリア・ディダッティカ」が根付いていることを再確認しました。

個人的な興味もあり、通常の業務で、水路・法面・畦畔整備や補修の依頼を受けることが多いので、イタリアプーリア州でも同様の施設整備状況を少しでも見学出来ればと考えていましたが、佐賀平野の様なクリークどころか水路も見ることが出来ず、環境の違いを体感しました。ケッペンの気候区分でも地中海性気候（Cs）にあたり、日本と比較すると非常に降水量が少なく、半年以上雨が降らない時期もあり、訪問した際も8、9か月は降雨がなかった様です。

農場で使用する水が不足しやすいため、見学した施設は地下に貯水施設をもっていました。貯水施設も昔ながらの石で囲いをしたものなどで、地形的に地下水などが集中しやすい様な場所に設置しており、佐賀県（日本）より土地柄に合った昔ながらの風景を維持することで、持続可能な食文化の推進にも貢献しているのだと感じました。環境や文化、歴史も異なるためイタリアプーリア州と全く同じ方法は出来ないと思いますので、参考に出来るところは、参考にしながら佐賀県に合った方法で古き良きものを残しつつ新しいものを取り入れていけるのではと思います。

「Aglinatura」では、持続的に生産を行っていくために、インターネットが普及している中で、消費者に実際に現地に来てもらい生産・製造過程を見て食べてもらい、納得してから購入してもらうといった口コミを利用したプロモーションの方法を実際に

体験させてもらいました。私は、地元の山奥にある自然豊かで水が綺麗なところにある棚田で稲作を行っていますが、生産している姿を見られた観光客の方からお米を売って欲しいとお願いされることがあります。育てている環境や過程をただでで購入をしたいと思われる方がいるので、広報のやり方次第ではより付加価値を付けて販売するやり方もあるのではと可能性を感じました。

最終日に自主研修で訪れたローマは、石畳の道を少し歩けば、見渡す限り古代ローマ時代の遺跡が広がり、石造りのためそのほとんどが現存しており、歴史の深さが全く違うと感じるところでした。その一方でローマテルミニ駅は、近代的な建物で古い歴史ある街並みの中に新しいものも溶け込んでいましたし、観光客も大変多く、観光地の見せ方などは参考になるところもありました。

海外への研修で、日本とは異なる文化や歴史に触れて普段味わえないような刺激を受けることが出来ました。一緒に行った他の市町職員の方とも寝食を共にし、職務についてなど多くの会話ができ、今後に活かせる繋がりも出来たと思っています。研修に関わって下さった多くの方へ感謝したいと思います。Grazie mille.



視察① プーリア州政府

1. 視察日程等

○日時

2024年11月11日（月）

○視察先

プーリア州政府

○対応者

農業部門責任者 ルイーギ氏

○概要

プーリア州は、イタリアをブーツの形に例えるなら、かかとの部分に当たる。東はアドリア海、南はイオニア海に面する長い海岸線を有する一方、内陸では土地の高低差が少なく、肥沃な大地が広がる。

麦、オリーブ、ワイン用ブドウをメインに多種多様な品目が生産されており、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。

また、近海でとれる豊富な魚介類に加えカキやタコなどの養殖も盛んである。

州都バーリは、サンタクロースのモデルとなった聖人を祭る「サン・ニコラ聖堂」をはじめ、中世の港町として繁栄した歴史的なまちである。

州の面積は19,438km²、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、人口は約400万人。

州都であり、交通の要所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おり、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。

プーリア州政府から「栄養教育と多機能性」をテーマに食育の現状などについての説明を受けた後、質疑応答を行うなど意見交換を行った。

2. 研修内容

「栄養教育と農場の多機能性」などをテーマに説明が行われた。

○食育の現状

食育を通して「健全な食生活で病気を事前に防ぐこと」「持続可能な農業、環境保護の意識向上」などを教えている。

食育において、その重要な1つの役割としては健康面である。

健全な食事をすることもしくは健全な素材を使うことによって、病気を事前に予防できる役割があることを子供たちに教えている。

現在、イタリアでは肥満や糖尿病が大きな問題となりつつあるので、子供の頃からバランスのいい食事や知識が身についていると、未然に予防することに繋がる。

また、別の役割としては環境面である。科学的なものを使わないことによって、持続可能で再生可能な農業により地球を守ることになるということで、持続可能な環境に対する意識が向上されていく。

経済的に困難な人でもバランスの取れた食事ができるというソーシャルインクルージョンの推進を子どもたちに教えていきたい。

○農業における多機能性

- ・農業生産：世界市場で競争力があるだけでなく、高品質と食品の安全性も重視する農業

- ・環境保護：持続可能な農法を採用し、環境保護に貢献する農業
- ・田園風景の有効利用：農村の景観や地域の文化伝統を守り、農村地域の社会経済的發展に寄与する農業

○イタリアの学校の教育における栄養教育プログラム

1 食品に対するワークショップ

学校で果物や野菜の勉強体験プログラム

2 学校庭園

実際に学校で野菜を育てる体験プログラム

3 メンサ（いわゆる学食）

有機野菜をメンサで使用し、健康的な食事を自然に認識してもらうプログラム

メンサについては、基礎自治体（市や町）が実施をしているが、大きな予算を伴っており、州が補助を出している。

メンサで重要なことは、学生たちがメンサで食べる食品がどういうところで作られているのかを教えることである。

都市部で暮らしている子供は、野菜がどのようなところで生まれていて、どのようにして作られているのか全く知らない。自分たちが食べているものは、土から生まれ、科学的な薬品を使わずに育てられた野菜で、どれくらい健全なものなのか、また、伝統や歴史など、その野菜が生まれてくるストーリーを教えている。

このような食育に共感してくれる農家の方と一緒に取り組みを行っている。

○有機農園の現状

科学的でなく、地球を汚すことなく、農業としてどういう携わり方をするかということ、有機栽培にたどり着く。

ヨーロッパの中でプーリアが有機農園の数が1番多く、プーリアで登録されている畑の約20パーセント（約30万ヘクタール）が有機農園である。

ヨーロッパ共同体では2027年に全農園のうち有機農園を25%とするような目標があり、プーリアは目標に達成はしていないが、達成に近づいている。

○マッセリアの状況

プーリア州には231のマッセリアが登録されている。

- ・主に製造されているもの

オリーブ（オリーブオイル）

ブドウ（ワイン）

牛乳（チーズ）

サラミ（加工肉食品）

- ・経営規模（従業員数）

3人～5人・・・39%

2人以下・・・29%

※基本的に家族経営を行っている。

- ・サービス内容

直売（作っている野菜の販売）

宿泊

伝統食品

○補助金の状況

2014年から2022年にかけて、プーリア州の農村開発計画が発表され、その中のプーリア州の教育農場プログラムが補助金の対象となる。

2023年に6次産業化などの多機能農場が対象となる。(農家に収入が入るように)

その後、ヨーロッパ共同体と連携して、事業への参加希望の申請書を提出し登録されたら資金援助が受けられる。(増築、改築、既存施設の近代化、風景維持などのさまざまな資金援助がある)

プーリア州の資金援助の予算は日本円で約20億円

2014年から2024年までの申請数は404件あり57件が採択された。

57件のうち、40件が建物の改修などである

○質疑応答 (日本からプーリア州へ)

Q: メンサ (学食) はどのようなものなのか?

A: 学校内に調理を行う場所はなく、全部外部から作ってもらったものを運び入れる。メニューは前菜、パスタ、メイン料理が出る。使用する食材の指示は自治体ができる。

3. 所感

食育については、国際的な観点から見ると、国際開発目標である「SDGs」が国連サミットで採択され、「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標がある。

日本の食育については、平成17年に食育基本法が制定されてから、国・県・市町村等が連携し、様々な形で食育を推進してきているが、日本の現状は、食育に関してそこまで進んでないように感じる。

また、有機栽培は持続可能な農業として環境に優しい農法であり、世界的な計画であるSDGsが採択される前から取り組んでいたイタリアの農業は最先端であると感じた。

プーリア州にて有機農業を行っている割合は、全体の約20パーセントであるのに対し、日本での状況は、農林水産省の資料によると、2020年時点で全体の農地の約0.6パーセントとなっている。

国の目標では、2050年までに25パーセントに拡大するよう考えられているため、今後、どのような推進を行っていくか課題であると感じた。

また、実際にマッセリアに宿泊体験を行ったが、実際に宿泊した施設は約500年前の建物を改築したものであった。

別のマッセリアにも訪問し、そこは約400年前の建物を改築したものであり、このような施設がプーリア州で約230個もあるということなので、古き良きものを残すというイタリアの文化において、100年以上前の建物は当たり前のような感覚なのだと感じた。

日本での伝統的な宿泊施設においては、歴史的には古くから存在しているところはあるものの、建物自体は建て替えられている場合が多く、現存する日本最古の宿建築と伝えられているものでも約330年前のものであるため、規模が全然違った。

日本は古代から木組みの技術を生かして発展してきたため、歴史的な背景から木造の

建物が多く、地震・風水害が多いこともあるため、古い建物が残りにくく、古い建物は希少である。

資源については真似することができないため、日本（佐賀）の限りある資源で何ができるかを考えていく必要がある。



視察② Aglinatura（アグリナテューラ）

1. 視察日程等

○日時

2024年11月12日（火）

○視察先

Aglinatura（アグリナテューラ）

○対応者

ジャンカルロ・チェーチ氏

ジャンルーカ氏

○概要

・形態

約230haの敷地を持つ農業法人。

・代表者

ジャンカルロ・チェーチ氏

ジャンカルロ氏は現在8代目。この地で生まれ育ったジャンカルロ氏は大学を卒業後、地元に戻り農業を始める。

ジャンカルロ氏が始めた約25年前、当時はまだ珍しかったBIOに拘りBIO農家としての道を進んでいる。

2011年頃より、有機農法の中でも基準が特に厳しい「バイオダイナミクス農法」という農法を取り入れている。

※バイオダイナミクス農法とは

有機農法の一つで、農薬や化学肥料を使用せず、「星と月の位置関係」に基づいて栽培する方法。技術体系というより思想に近いもので、宇宙を含む自然の全てと調和する農業である。世界で最も認定基準が厳しいとされるドイツのオーガニック認証機関もバイオダイナミクス農法を認定基準に採用している。

2. 研修内容

○有機栽培について

代表のジャンカルロ氏は現在、8代目であり、1988年に7代目の父から農園の一部を引き継ぎ、野菜を瓶詰め（商品化）して売ること（販売）を始めた。（6次産業化を始めた）

主な生産品として、ワインとオリーブオイルが中心で、その他にトマトなどの野菜の瓶詰めに生産している。

ジャンカルロ氏は大学の農業学科で学ぶ内容が科学薬品を使用した大量生産・大量消費の農業だったので、疑問に感じていた。そのため、農園を引き継いだ後、安くたくさん売るのではなく、高くてもいいから安全なものを作りたいという思いから、有機栽培を始めた。

実際に有機栽培を行うと、実際に自然が生き生きとしてきて、クリーンな農業であると感じたため、自分の農園で徹底することを決意した。

そのために、まず始めたのは肥料を有機にするために牛を飼育して、餌として有機野菜を与えた牛の糞を肥料として使用した。

また、ワイン製造やトマトソース製造の過程で出るぶどうの皮やトマトの皮などは廃棄せずに一緒に肥料の材料にするため、無駄なものが一切ない。

肥料の材料も全て自分の農園で管理している有機のものなので、安全である。

牛は食用として扱わず、糞を肥料として利用するだけでなく、牛の乳でチーズを作っているとのこと。

○畑の説明

有機栽培をしているため、農薬以外の方法で害虫対策を工夫されていた。

ある虫の雄のフェロモンがついた針金をつけることによって、害虫が寄ってくることを防ぐことや、栗から抽出したものをスプレーにかけて天敵のキノコ対策を行うなど、自然のものを使用した害虫対策であった。自然ものを使用することで、生態系を守ることに繋がるとのこと。

この農場は海が近いので風が強く、その風を害虫対策として有効活用するため、風通しがよくなるよう樹木の配置が考えられていた。

また、地球温暖化の影響が大きく、ぶどうは収穫時期が例年より20日も早く行わなければいけなかった。温暖化により日差しが強くなることで、味が変わってくるため、収穫のタイミングが大事となり、実際に食べてから決める。

オリーブについても温暖化の影響により、どのようになるのか不安であったが、実際にオリーブオイルができると、美味しいものになっていた。

○施設の説明

オリーブオイルの製造機は、高額で簡単に購入できるようなものでないため、共同で使用するとか、他の人が栽培したオリーブを絞ってお金を貰うとかが一般的であるが、ここの機械は、ここで栽培したオリーブしか絞らない。

絞ったオリーブは、様々な工程を経てオリーブオイルとなるが、絞ってから最後にオイルとなるまで、一切空気に触れないような構造となっている。（空気に触れると酸化し味に影響が出る。）

また、絞りカスも有効利用するため、肥料の材料にする。

○プロモーションについて

敷地には11世紀くらいの城が残っており、この城を、ワインを樽に入れて寝かせる場所や、食事する場所、そして住居として利用している。

この農場では自家商品の提供も行っており、実際に、畑で育っている野菜を見て、製造過程を見て、実際に食べて飲むことで、客を魅了し、客がリピーターとして、後を絶たない。

広告、SNSなどの宣伝はしておらず、実際に農場に来てくれた人に丁寧に説明し、この農場の商品が素晴らしいものであると理解してもらい、その人たちが宣伝してくれている。

○質問

- ・Q1：8代目として、戻ってきたきっかけやこれまで継続してこられた要因と今後続けていくためのチェーチ氏の熱い思いやモチベーションをお聞きたい。何か新たな挑戦を考えているのか？
- ・A1：生まれ育ったこの場所が好きだったので、この場所で農業をやっていきたくてずっと前から思っていた。今後もこの自然を守りながら、有機栽培をやっていき、いずれは子どもに引き継いでここの場所を残していきたい。
新たな取り組みとして、ソーラーパネル設置を考えている。既にソーラーパネルを設置している分で農園の電気を賄っているが、新たに設置するのは、他の市民にクリーンエネルギーを供給できるようにできればと考えている。
- ・Q2：バイオダイナミクス農法を大規模運営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点。技術の継承はどのようにしていくのか？
- ・A2：昔は科学薬品がなかったので、必然的に有機栽培を行っていた。そのやり方が受け継がれているため、困難だったことは特になかった。
- ・Q3：SNSでの情報発信が主流の中、広報として口コミを重視し、CMを行わない手法が興味深い。ブランディングのための工夫は何か？
- ・A3：とにかく丁寧に説明をすることを大切にしている。新しい商品や客がわからない商品があると、畑など見学をしてもらい、商品を理解した上で購入してもらう。そして、購入してくれた人達が宣伝してくれたらと思っている。
SNSなどでは簡単に情報発信ができるが、人の言葉はそれ以上の価値があると思っている。
- ・Q4：若い人に農業に携わってもらう工夫はあるか？
- ・A4：非常に難しい問題である。スマートフォンやインターネットなどで簡単にお金を稼げる時代となったため、若者が農業をはじめにくいと思っている。
- ・Q5：コロナ禍において、日本では「緊急事態宣言」が発令され、経済が止まり、人々の生活に大きな影響があったが、イタリアでの影響や農園への影響は？
- ・A5：率直に言うと仕事が増えた。外出ができない中、スーパーマーケットなどに行くより大自然の中にあるここで買う方が人と接触せず安全だと思って客が増えた。
- ・Q6：元々戻ってくるつもりで大学に行ったのか？
- ・A6：15歳の頃に畑の一部を借りていて、自分で野菜作りをしていたので、大学に入る前から農業を引き継いだ後、どのようにしていくか夢（イメージ）を持っていた。そのため、大学卒業したら帰ると決めており、夢を実現するために戻ってきた。

3. 所感

ジャンカルロ氏の話聞いて、この土地を愛して守っていききたいという気持ちが伝わってきた。

環境への配慮をととても大事にされており、農業分野はもちろん、エネルギー分野にも挑戦をされようとしており、意識の高さに驚いた。

ジャンカルロ氏の父は、農薬を使用して野菜作りをしており、農園の一部を引き継ぎ、無農薬の野菜を作りだした時は、父と口論になったと話されていた。

意思を曲げずに無農薬を貫き、元は農薬を使用していた農園を無農薬に変えていったことは、苦勞が計り知れない。それにもかかわらず、本人はそこまでの苦勞は感じていなかったように見えたのは、学生時代からの夢の実現のために困難でさえも楽しんでこられたのだろうと思った。

日々の業務においても、やらされるのではなく、自分から挑戦し、楽しんでいくことが必要であると感じた。

今回の研修で、アグリナテューラが唯一商品購入できる場所と事前に聞いていたが、あちらの都合であらかじめワインやオリーブオイルなどの商品リストだけを見て注文する形をとられ、商品の中身をよくわからずに注文をしていた。しかし、実際に畑で栽培されているところや、どのような過程で加工をするか見学し説明を受けた後に、食事として提供をうけた中で、とあるワインが格別においしく、追加で購入可能であるとわかった研修生のほとんどが追加で購入をした。

実際に目で見て感じて味わったものを買いたくなる気持ちにさせるこの農場のプロモーションを実感し、このようなプロモーションは日本にもあるようで身近にはないと思い、佐賀でも可能な取り組みだと感じた。



視察③ モニタリング交流会

1. 視察日程等

○日時

2024年11月12日（火）

○視察先

アンティキ・サポーリ

○対応者

ピエトロ・ジート氏（レストランオーナーシェフ）

スタッフ（10名程）

現地の参加者多数（お客様：30名程）

○概要

・アンティキ・サポーリについて

アンティキ・サポーリは、プーリア州の州都バーリから車で1時間ほど離れたモンテグロッソという村にあるレストランで、食のスローフード協会に推奨されている。

プーリア州はイタリア20州の中でも世界遺産が少なく食でおもてなしをするエリアであり、その中でもアンティキ・サポーリは世界中から訪れる人が絶えず、半年の予約待ちがでるとのこと。

このアンティキ・サポーリで修行された日本人の方が東京にて姉妹店として営業を行っている。

・モニタリング交流会について

モニタリング交流会とは、アンティキ・サポーリに佐賀県産品を使用したレシピの作成と、事前に空輸した食材で調理を依頼。佐賀県が主催者として、約30名のお客を招いて試食デモや日本文化の紹介、佐賀の紹介など、おもてなしを行うものである。

現地では「サガナイト」と呼ばれており、歴代の先輩方のおもてなしのおかげで、現地の方々は毎年「サガナイト」を楽しみにされている。

2. 研修内容（佐賀県産品モニタリング交流会）

○佐賀県の紹介

研修生がそれぞれ、佐賀県や各市町のPRをするためにパンフレットやグッズやポスターなどを持ってきて、レストランの一角に佐賀県内のPRパンフレットなどを並べたり、空いた場所にポスターを貼ったりと佐賀県の紹介を行った。

現地の方がパンフレットやグッズに興味を持ち、持ち帰っていただいた方も多数いらしかった。

○日本文化の紹介

この交流会において、現地の方が楽しみにしている一つが日本文化の紹介であるとのこと。

女性の職員は着物を着て、序盤は来訪者にお茶（嬉野市）と甘納豆（武雄市）をふるまうなどのおもてなしを行い、写真待ちの列ができるほど現地の方がとても喜んであった。会場の裏方でも他の会場の客から写真のお願いもされており、着物は日本文化の象徴であり海外で人気があるものだとして改めて感じた。

日本文化の紹介は、過去に、剣道・書道・帯結びなどの披露を行っており、今回は振興協会の桑原さんが煎茶道の披露を行い、基山茶と小城羊羹を現地の方にふるまった。

煎茶道に対して、「宗教的なものなのか？」との質問があったようだが、特に宗教的なものではないと答えられた。

○食事&交流

交流会では、プーリア州政府のルイジ氏（農業部門責任者）やルイジ氏の上司、アンドリア市の市長やその秘書などが招待されており、オーナーシェフであるジエート氏の招待客もいらっしやって、大人数での交流会となった。

○モニタリングに使用した佐賀県産食材の説明

〈食材〉

- ・高オレイン酸大豆油、高オレイン酸大豆、高オレイン酸大豆きな粉、高オレイン酸煎り大豆、高オレイン酸大豆甘納豆（武雄市）
- ・自然栽培米 米粉、七味唐辛子、乾燥白いきくらげ（唐津市）

〈飲料関係〉

- ・基山茶、日本酒（基峰鶴）（基山町）
- ・嬉野茶（嬉野市）
- ・O g i g i n（小城市）

〈菓子〉

- ・小城羊羹（小城市）
- ・高オレイン酸大豆甘納豆（武雄市）

以上の食材等がモニタリングに使用され、産地の市町の研修生がイタリア語で食材の説明を行った。

説明にあたっては、用紙に写真等を印刷したものを配り、説明しない研修生は、説明者の隣で用紙を持つか、近くの席の方に用紙を使って説明の内容が伝わるようにするなど、説明の補助を協力して行った。

○料理

（ENTREE）

- ・大豆 レモンとコラティーナ種オリーブオイル
- ・サルコーネ豆 レモンと大豆オイル

（L' ANTIPASTO）

- ・アルタムーラ産のレンズ豆スープ
- ・きな粉を使った塩ダラのフライ添え

（I PRIMI）

- ・トマト、ビーツ、きくらげソースの豚肉のラヴィオロ
- ・大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、七味のカヴァテッリ

（I DOLCI）

- ・白大豆グラッセ、リコッタ風
- ・米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

○オーナーシェフの挨拶

このレストランのオーナーシェフであるピエトロ・ジート氏は数年前に佐賀を訪れていたこともあり、佐賀とプーリアの風景が似ていると話されていた。

3. 所感

このモニタリング交流会は、歴代の先輩方のおもてなしもあり、現地の方々が毎年楽しみにされているイベントと聞いていたので、とてもプレッシャーを感じていた。

佐賀県の紹介コーナーでは、研修生のみんなが佐賀県のPRをするためにパンフレットやグッズやポスターなど、それぞれたくさん持ってきていたため、机に乗らないくらいの量であり、机だけではスペースが足りず、イスを追加するなど、みんなで試行錯誤して机にびっしりと並べた。実際に現地の方が、持ち帰りをされているのを見て嬉しく思った。

日本文化の紹介では、現地の方々が煎茶道に興味深く魅入っていただいた。基山茶と小城羊羹をふるまったが、完食される方、残される方、様々だったので、現地の方

が苦手な味ではなく好みで分かれるものだと感じた。

交流会がはじまると、私の正面には、プーリア州政府のルイジ氏（農業部門責任者）が座り、その隣にルイジ氏の上司が座るといふ、緊張感のある席だった。

交流会が始まったすぐは、どのような内容の話をするか探りながら質問をしていたので、会話が途切れ途切れであったが、通訳さんの力やお酒の力を借りて時間が経つにつれて、他愛のない話からお互いの行政の話など、会話が盛り上がっていったような気がした。

その中で、ある現地の方の息子が、プーリアにある日本食（寿司）の店で働いていることを聞き、プーリアにも日本食の店があることに驚き、他の日本食についても質問すればよかったかなと思った。

モニタリングに使用した食材の産地の市町の研修生がイタリア語で食材の説明を行ったが、過去の交流会でもしていない初めての取り組みだったようで、説明を行う研修生たちは事前に説明資料を作って直前までイタリア語の練習を行っており、かなり大変そうであったが、実際に交流会で説明を行ったときは、現地の方も聞き入っており、とても好印象であったように感じた。

今回は、神埼市の食材は使用されず説明する機会がなく残念であったため、後年度の方に託したいと思う。

プーリア料理にアレンジされた佐賀県産食材は、プーリア料理であるような仕上がりで、素材の味や食感は普段から食べられているものであったこともあり、美味しくいただいたが、現地の方がどのように思っていたのかは気になるところであった。

オーナーシェフであるピエトロ・ジート氏と通訳の宮崎さんとのやり取りでは、長年この交流会でやり取りをされてあることもあり、意見がぶつかるようなことを言われていたが、信頼関係があるのだなと感じた。

私はスタッフ用のお土産の担当であったため、キューブ米（2合の米をキューブの形にラッピングしたもの）を1人ずつ渡した。米はイタリア語で『リゾ』といい、イタリアでも米は食べるみたいで、手渡しする際に『リゾ』と言って渡したら、喜んでくれたように感じた。

最後は、店外に出て写真撮影などを行ったが、みんな笑顔で盛り上がっていたので、今回の交流会もきっと成功したのだろうと感じ、また来年も楽しみに待っていてくれるだろうと感じた。

また、現地の方々が楽しかったという思い出だけでなく、佐賀県産の食材が心に残り、実際に佐賀県の食材がプーリアに流通していくといいなと感じた。



視察④ アンドリア市

1. 視察日程等

○日時

2024年11月13日（水）

○視察先

アンドリア市

○対応者

ブルーノ市長、トロイヤ評議員

○概要

アンドリア市はムルジェ川の下斜面、海拔151メートルに位置しており、プーリア州中部にある都市で人口約9万7千人のコムーネ（基礎自治体）である。

面積は約402km²で、プーリア北部全域で最大の面積で、イタリアでは16位のコムーネ面積である。

オリーブ、ブドウ、乳製品製造など農業の他、手工業、服飾など商業部門でも発展をしている。

重要な建築物として市庁舎が挙げられ、元々は1230年頃に建立された修道院であったが、1813年から市庁舎として使うようになった。

ユネスコ世界遺産に登録されているカステル・デル・モンテが郊外にある。

2. 研修内容

〈庁舎にて農業関係についての意見交換〉

○市長の話

〈冒頭のあいさつ〉

佐賀県との関係が続いていることを心から嬉しく思っている。

海外との関係を育んでいくということは、自らの地域の価値をさらに見出し、その価値を今後の未来に活かしていくということを学習する上でとても重要である。

佐賀県とアンドリア市は似通った点もたくさんあるという風に認識しているので、新しい未来に向けてのヒントを得られるのではないかと考えている。

文化的交流のみならず、経済的な側面でもお互い相乗効果があるような関係を築きあげていきたいと思う。

〈アンドリア市の政策について〉

農業に関する政策は、欧州連合が方針を決め、国を通じて州に浸透させていくという形で行われる。そのような状況の中、アンドリア市ではオリーブの生産に力を入れている。

オリーブは、食用、薬用、美容、化粧品、などに活用しており、観光業としても重要な役割を担っている。

イタリアのオリーブの60%はアンドリア市で生産されている。

高級なオリーブオイルというのは、生産方法が大事な要素となっており、自然を持続可能な形で維持していくことが重要である。

アンドリア市がユネスコから評価されている点

- ・地中海ダイエット食文化
- ・昔から変わらない風景（畑にある石垣や農作物を輸送する街道）
（石垣）この地域で畑を作る際に土を掘ると石がたくさん出てくるので、その石を

積んでできたもの。全長で200km以上はありと考えられ、全体を把握できないくらいの延長である。

(街道)牛や馬を使って輸送していた街道。チーズをはじめ、様々な製品を様々な地域に輸送するために、保存技術の発展に繋がった。

農業以外での問題点は、日本と同様に、少子高齢化が社会問題となっている。その対策として、アンドリア市では、若い人が街に残りたいと思える政策が必要と考えている。例えば、イタリアにおいて若い人が自立するには、30歳を越えないと生活をしていけないため所得を保障する政策や、片親になった場合の負担軽減の政策を考えられていた。

○事前質問への回答

- ・ Q 1 : 農業分野での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っているか。
- ・ A 1 : 自治体独自の農業政策は、戦略目標に基づき行っている。
栽培の競争力を向上させるために、世代交代と企業統合を促進し、高品質生産に力を入れている。
また、観光、農業、貿易は密接に関連しており、有益な経済経路と雇用上の利益をもたらします。特に国家協会との組織的協力関係に焦点を当てており、これを通じて国家の価値を高めるための取り組みが行われている。
アンドリア市の伝統であるオリーブオイルでイタリアが成長するための力になりたいと考えているため、農家や農業経営者に技術支援活動を行っている。
- ・ Q 2 : 日本でも少子高齢化をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる対策はあるか。
- ・ A 2 : 結婚の減少や、別居や同棲の増加によって、家庭問題が全般的に不安定な状況である。したがって、特にひとり親世帯において、雇用やワークライフバランスの問題が生じる場合には、家族を築く段階や築いた後の段階の両方で困難が生じる。そのため、地域社会計画の目標に基づいて次の取り組みを行っている。
 - ・ ワークライフバランス制度の導入と支援：公立および私立の保育園の提供を強化する。
 - ・ ワークライフバランスを必要とする家族へのバウチャー、幼児期および青少年向けサービス、または高齢者および障害者向けサービスへのバウチャーの提供
 - ※バウチャー・・・各種サービスの利用券、クーポン
 - ・ 虐待と暴力の予防措置
- ・ Q 3 : 輸出入促進や、商工業者の所得向上、観光誘致など、農業分野外での自治体の施策はどのようなことを行っているのか。
- ・ A 3 : 地域マーケティングの取り組みのおかげで、アンドリアは食品とワインの愛好家にとっての基準となっており、食品とワイン製品に関して、国内外に向けてのプロモーション活動が計画されている。
- ・ Q 4 : 新型コロナの前後で変化があったことと、変わらなかったことは
- ・ A 4 : 新型コロナウイルス封じ込めのための措置は、多くの企業の一時閉鎖、広範な移動制限、金融市場の混乱などをもたらしたが、新しい形式のマーケティングに成功した事例もあるため、小規模な地元生産者にとってチャンスでもあった。

原材料価格の高騰により生産コストが高騰しているにもかかわらず、農家や食品業界の経営は回復に向かっている。

・ Q 5 : 佐賀県内では、約 7 割がイノシシによる被害(主に稲作)、カラス等による果樹や野菜の被害があるが農作物の鳥獣被害の状況は

・ A 5 : プーリア州では、イノシシの増加の問題は深刻で約 2 5 万頭のイノシシがいると推測されており、食料と水を求め作物を食い荒らし植物に被害を与え、イノシシの群れが襲いかかることがある。

そのため、2 0 2 2 年にプーリア州は農業部門と環境部門の共同で野生イノシシの管理に関する地域計画を承認し、近いうちにイノシシ狩猟が開始される予定であるが、イノシシによる社会的脅威を軽減できるかは未知数である。

〈市内の農業関連会社見学〉

チーズやオリーブオイルの生産を行っている会社。

ほとんどのチーズ工場が、他の会社から牛乳を仕入れて加工することが多いが、この会社では、自社で生産した牛乳を乳製品に加工して販売をしている。

原材料となる牛乳を作っている牛の飼育状況と、牛乳からチーズを作る工場の見学を行っている。

施設の案内の前に、アンドリア市からのおもてなしで昼食として、この会社で生産されているチーズがふるまわれた。

施設の案内は、家畜の飼育状況を見学した。牛、羊、ロバは飼育されており、牛と羊は乳製品のためであるが、ロバの用途は不明であるとのこと。

3. 所感

庁舎に到着すると、庁舎入り口に地元メディアが待ち受けており、コーディネーターの方や事務局の方も知らなかったようで、あちらの意気込みに圧倒された。コーディネーターの方とアンドリア市の事前調整の段階ではレスポンスが遅く心配をされていたようだが、イタリア人の直前になって気合を入れて取り組むという性格が発揮されたとのこと。

意見交換の後にはセレモニーを行ったが、アンドリア市からの記念品の贈呈や、研修生全員にお土産（オリーブオイル）が配られ、わざわざ用意していただいていた。また、庁舎での意見交換の後、アンドリア市の農業関連会社（主にチーズ製造）に見学に行った際に、ふるまわれた昼食の費用は、アンドリア市が負担されていたらしく、こちらでもおもてなしの気持ちをととても感じ、日本からの訪問を喜び歓迎していることが実感できた。

この日は雨が降っており（現地の方曰く 4 か月ぶりの雨）、野外での立食パーティー形式であったため、テントは用意されていたが行動範囲が狭く、気温も低かったこともあり、みんなの手が進んでなかったように感じた。晴れていればもっと良いものになったのだろうと思い、少し残念であった。

また、施設の案内は、家畜の飼育小屋のみであり、工場内で加工などを行っているところの見学がなかったことも残念であった。

庁舎や農業関連会社のどちらも地元メディアが取材で来ており、ニュースや SNS など様々な形で報道されたようで、翌日に宿泊先近くのスーパーで買い物をしていた研修生が現地の方に話しかけられたとのことだった。

地域ぐるみで、日本からの訪問を喜ばれていることが伝わり、今後の交流に期待が持てると思われる一面であった。



視察⑤ カノーザ・ディ・プーリア町

1. 視察日程等

- 日時
2024年11月13日（水）
- 視察先
カノーザ・ディ・プーリア町
- 対応者
町長、秘書、農業部門責任者、議長など
- 概要

カノーザ・ディ・プーリア町はプーリア州中部にある都市で人口約3万人のコムーネ（基礎自治体）であり、面積は約150km²である。（神崎市は人口約3万人、面積約125km²）

この地域は、紀元前4世紀には毛織物と陶器の生産によって繁栄し、非常に古い歴史を持ち、プーリアの代表的な遺跡地の一つとされており、古代のカノーザの花瓶は各地の博物館に収められている。

2. 研修内容

〈町内の農業会社見学〉

庁舎からバスで約20分のところにある、野菜の苗を製造している会社を訪問した。品種は、ブロッコリー、ズッキーニ、メロン、イタリアンパセリ、タマネギなど、季節に合わせて製造を行う。

種は日本の「サカタのタネ」を使用している。

製造工程を見学させてもらい、「容器に土を入れる→土に穴を開ける→種を入れる→土を被せる&水をかける」の工程を機械で自動的に行われており、日本でいう米の種まきに似ているような工程であった。

この機械を使用して、最高で1日に8000箱を製造するようで、温度・湿度調整ができる部屋で発芽させ、発芽をしたら別の部屋に移して成長させ、最終的にはハウスに移して管理を行うなど、効率的に工程管理をされていた。

ハウスが何十個も建っており、1つのハウスが約10m×130mの広さのため、敷地がかなり広く、事務所からの移動は車でしないといけない距離であった。

ハウス内の管理については、水やりは機械で行い、苗の箱ごとに、客のデータが入っており、どの苗が誰に出荷されるかを管理しているとのことだった。ただ、ハウスに苗の箱を並べる作業と苗の箱を回収する作業は手作業で行うとのこと。

客は主に南イタリア地域を対象としており、北イタリア地域は運送費の問題であまりない。

行政からの支援については、ビニールハウス設立にあたり、費用の40パーセントを国が補助してくれた。

〈庁舎にて農業関係についての意見交換〉

○歓迎セレモニー

意見交換に入る前に町のプロモーションビデオを流してもらうなど、町の魅力を伝えてもらった。

○町長の話

今年も皆様をお迎えできること心から喜んでいる。

4か月雨が降っていなかったけど、今日は雨が降ったので、みなさんが幸運を持ってきてくれたと思っている。この町には、オリーブの会社やブドウ（ワイン）の会社をはじめ、農業分野の会社がたくさんあり、来年、再来年と毎年見学してもらいたいので、また来てほしい。

この町は農業だけでなく古い遺跡を持った町であるので、仕事だけでなく観光としても来てもらいたい。

佐賀にも興味があるので、2026年に佐賀に行きたいと思う。

○カノーザ・ディ・プーリア町への事前質問

※事前に質問を5つほど投げかけていたが、時間の都合により2つに抜粋。（事前質問の5つも抜粋したもの。）

- ・ Q 1 : 日本では少子高齢化が進み、農業の担い手が減少している。カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策は？
- ・ A 1 : 少子高齢化問題はイタリアも同様で特に南イタリアが深刻である。農業はこの地域にとって一番の産業であるが、農業従事者は減少傾向にある。対策として、補助金などの援助は国や州から行われており、町が補助金などの援助をすることはないが、人材育成により、優秀な後継者を育てる事業を行っており、ある程度の成果が出ていると思う。
- ・ Q 1-2 : 人材育成とはどのようなことを行っているのか？
- ・ A 1-2 : 人材育成の内容はセミナーを行っており、例えばオリーブの選定技術のコースなどを行った。
- ・ Q 2 : カノーザ・ディ・プーリア町では行政職員と農家はどのような関わり合いがあるか？
- ・ A 2 : 農業者が必要な時にいつでも利用できる窓口を設けており、相談や情報提供を行っている。また、農業者が新たな事業を行う上での申請手続きのサポートや指導も行っている。
- ・ Q 2-2 : 職員は実際に現場に行くのか？
- ・ A 2-2 : 職員の業務のメインはオフィスワークであるため、実際にその農家などに足を運んで技術指導をするなどは行っていない。会社が持っている行政上の問題の解決のためのサポートを行っている。

○カノーザ・ディ・プーリア町からの事前質問

※時間の都合により2つ

- ・Q1：オリーブの生産はこの町の経済に大変重要な役割を果たしている。日本でオリーブオイルの栽培や生産や販売はしているのか？どれくらいあるのか？日本でオリーブオイルがどれくらい経済に影響を与えているのか？
- ・A1：日本（佐賀）では、主に米、麦、大豆の生産がほとんどであるがオリーブの栽培や生産や販売を行っている農家も少しはある。（経済に与える影響は少ないと思われる。）
- ・Q2：日本でのイタリア料理のイメージは？有名な料理は？（事前質問を差し置いた質問）
- ・A2：美味しいイメージ。料理はパスタやピザが有名。
（回答に対しての感想）
たくさん言ってくれて嬉しい。プーリアにも日本食の店があるので、プーリアでも日本の料理を知る機会がある。

○終了セレモニー

町長や秘書の話。

一人一人、証書とお土産の贈呈、町長との記念撮影。（お土産にはワインとお菓子の詰め合わせをいただいた。）

全体の記念撮影。

3. 所感

カノーザ・ディ・プーリア町は、人口や面積が神崎市とそこまで変わらないにもかかわらず、大規模な農業会社があり、このほかにも見てもらいたい会社が多くあるとのことなので、第三次産業の割合が多い神崎市との規模の違いを感じた。

庁舎に到着すると、庁舎の前に駐車場がなかったので、我々のバスを駐車できる場所の確保をパトカーがしてくれていたことに驚いた。また、庁舎での意見交換の前に農業関連会社の見学を行ったため、庁舎に到着したのは18時頃であったにもかかわらず、大歓迎ムードであった。

この地域はプーリアの代表的な遺跡地の一つとされていることから、庁舎に入ったすぐにも、遺跡から発掘されたと思われる石像が飾られていた。

神崎市においても、吉野ヶ里遺跡を有し、佐賀県を代表する遺跡地の一つであるので、庁舎に入ったすぐに出土した物のレプリカなどを飾るのもおもしろいのかなと思った。

意見交換の場所は、普段は議場として使用している部屋で行われた。これについても、神崎市と比べた時に、外部との意見交換などを行う際に議場を使用することはほとんどないと思うので、もっと柔軟に対応ができたらと感じた。

意見交換を始める前に、町のプロモーションビデオを見せてもらったが、日本で見る自治体のプロモーションビデオとは違う雰囲気、まるで映画のような迫力があり魅入ってしまった。

事前に研修生で考えた質問事項が何個もあったが、時間の都合上、抜粋して2個しかできず、意見交換を切り上げ、後はセレモニーに時間を要した。

質問があまりできず、意見交換としては、内容が薄かったが、セレモニーなど、おもてなしに力を入れており、楽しい時間を過ごすことができた。

意見交換の中で、プーリアにも日本食の店があるとの話が出たが、前日のモニタリング交流会でも、ある現地の方の息子がプーリアにある日本食の店で働いていると話

をしていたこともあり、プーリアでも日本の認知度が意外とあることに驚いた。

意見交換が終了した後は、町長たちと一緒に夕食をとった。当初は、町から参加する予定はなかったが、町からの希望により、町長とその奥さんや秘書などが参加することになったとのこと。特に秘書の方がとてもインパクトがあり、場の雰囲気盛り上げていただいた。

夕食会場のレストランは、前日のモニタリング交流会に招待されていたシェフが経営している店で、ある研修生が前日のモニタリング交流会で仲良くなっていたことが関係しているか分からないが、お土産にオリーブオイルをいただいた。

カノーザ・ディ・プーリア町は、佐賀県からの訪問が本当に喜んでいることが伝わる歓迎やお土産などおもてなしをしてもらい、このような姿勢は見習わないといけないと感じた。

今後の研修においても、カノーザ・ディ・プーリア町の訪問に行ってもらいたいし、佐賀県にも訪問に来てもらいたいと感じ、今後もよい関係が続いていければと思った。



視察⑥ 自主研修

1. 視察日程等

○日時

2024年11月15日（金）

○視察先

バチカン市国、トリオンファレー市場

○対応者

堤（佐賀市）、畔田（唐津市）、森（武雄市）田中（神崎市）、松石（基山町）

○概要

〈バチカン市国〉

・定義

バチカンとは、「教皇聖座」と「バチカン市国」の総称である。

「教皇聖座」とは、カトリック教徒の総本山、また「教皇の国」を意味し、宗教機関でありながら、国としての側面も持つローマ教皇及びローマ教皇庁（政府に相当）を総称した概念。

一方、「バチカン市国」とは、「教皇聖座」に居所を提供している領域としての国家を指す。約14億人とも言われる信者を擁するカトリック教会の最高機関であり、国家としての側面も持つ。

- ・面積
約0.44 km²（東京ディズニーランド0.465 km²）
- ・人口（2023年6月）
国籍保有者618人（うちバチカン居住者246人）
バチカン国籍でない居住者764人
- ・言語
公用語 ラテン語（外交用語はフランス語、日常会話はイタリア語が多い）
- ・政治体制
政体 絶対君主制
元首 ローマ教皇フランシスコ（第266第、アルゼンチン出身）
議会 無し（絶対君主制のため）
政府 教皇の公務執行中央機関であるローマ教皇庁が政府に相当

〈トリオンファレー市場〉

トリオンファレー市場はローマで最も古い食品市場の1つと言われており、19世紀末頃に青空市場からスタートし、時代の流れとともに変化してきた。

現在、約8,000 m²（サッカーグラウンドが約7,000 m²）の広大な売り場には、約270の店舗が軒を連ねており、毎朝イタリア各地から直送される新鮮な野菜や果物、肉、魚介、チーズ、ハム、パン、ワインなど多種多様な品が揃っている。

2009年に現在の近代的な建物となり、地下は駐車場、地上は店舗、上層部はオフィスという内部構成となっている。

2. 研修内容

○研修テーマ

「バチカン市国の歴史的背景と現地の市場を視察し、地元の食材や市場利用者の消費行動やトレンドを学ぶ」

○タイムスケジュール

- 6:00 ホテル発
- 6:10 ローマ・テルミニ駅
- 6:30 バチカン市国
- 7:00 サンピエトロ大聖堂
- 8:30 バチカン美術館
- 10:00 トリオンファレー市場
- 12:00 ホテル着

○内容

- ・6:10 ローマ・テルミニ駅

世界的を代表する観光都市のインフラ状況について視察。

ローマ・テルミニ駅は、ローマ市内の公共交通機関の主要駅であり、地下鉄、バスターミナル、トラム乗り場がある。

乗降者数はイタリアで最も多く、1日約48万人が利用している。

※日本で最も乗降者数が多いのは新宿駅の1日約276万人。（1日約48万人は日本では22位前後）

・ 6 : 3 0 バチカン市国

世界最小の国、そしてカトリック教徒の総本山であり、美術や建築の宝庫であるバチカンにて、観光地としての魅力や観光客へのサービス提供方法、歴史的背景や芸術的価値などを学ぶために視察。

バチカン市国は2025年の「聖年ジュビレオ」というローマの巡礼者に特別の赦しを与える年に向けて25年に一度の大修復工事を行っている最中であった。

入国審査は行われない。

・ 7 : 0 0 サンピエトロ大聖堂

サンピエトロ大聖堂は世界最大級の教会堂建築で4世紀に創建され、現在の聖堂は2代目にあたり、1626年に完成したものである。

高さ約120m、最大幅約156m、長さ211.5m、総面積は49,727㎡。教会堂の前部には長径200m、短径165mの広場（サン・ピエトロ広場）が存在する。

大聖堂は入場無料であるが、クーポラ（展望階）は有料である。

大聖堂に入場するためには、手荷物検査が必要となる。

・ 8 : 3 0 バチカン美術館

バチカン美術館は、16世紀末に創設され、約500年以上の歴史の中で新旧さまざまな美術館が複合され、現在は20以上の美術館や広場、中庭などで構成された複合施設となり、歴代ローマ教皇の収集品を収蔵展示する世界最大級の美術館である。

ミケランジェロをはじめとする画家たちにより装飾されたシスティーナ礼拝堂と、ラファエロを中心とした画家たちにより装飾された教皇の居室は見学コースに含まれている。

展示室は1000以上、通路は約7キロメートル以上、所蔵作品数は15万点以上で、毎年1800万人以上が来場する。

バチカン美術館に入場するためには、事前に購入したチケットと身分証明書を提示する必要がある。

・ 10 : 3 0 トリオンファレー市場

地元の食材や市場利用者の消費行動を学ぶために視察。

予定の到着時間を少し過ぎてはいたが、想定範囲内であった。

広大な売り場には、多数の店舗が軒を連ねており、野菜、果物、肉、魚介、チーズ、ハム、パン、ワインなど多種多様な品が揃っていた。

3. 所感

この自主研修は、本来9時から12時の予定であったが、バチカンコースの班のみんなの熱意により、事務局から6時出発を許可いただいた。

テルミニ駅では、地下鉄を使って移動した。

クレジットカードでのタッチレス決済が可能だったので切符の購入は不要であった。

クレジットカードを持っていない人が券売機で切符を購入する必要があったが、購入するにあたって、苦戦した。

券売機は多言語対応であったが、主要な言語のみであり（日本語はない）全世界を対応するのは難しいものだと感じた。

さらに日本の切符は改札機に通すので、その固定観念で切符を通す穴をしばらく探し

ていたが、切符もタッチレスであった。

テルミニ駅からの路線は2本しかなかったのも、そこは迷うことなく乗ることができた。

クレジットカードのタッチレス決済は、日本でも普及しており、インバウンド対策の一つとして有効なものであると感じた。

J R九州でも実証実験中であり、佐賀県内では、現時点で鹿児島線のけやき台（基山町）～肥前旭（鳥栖市）の6駅が導入している。

バチカン市国には駅がないため、最寄駅で降りてバチカンへ向かったが、その道中、工事が大規模に行われていた。

ヨーロッパ圏内のため、入国審査もなく、徒歩で国境を越えるため、不思議な感覚であった。

6時に出発できたおかげで、バチカン市国のサンピエトロ大聖堂の開館時間の前には並ぶことができたため、日中は入場に長い列をつくり時間がかかると聞いていたが、ほとんど時間がかからずに入場することができた。

入場料は無料であったが、手荷物検査が行われて、警備は厳重だった。

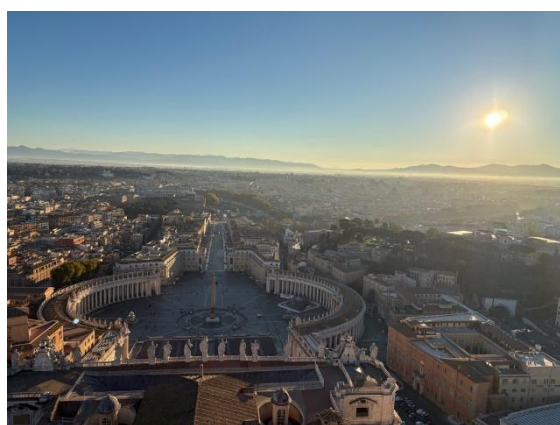
クーポラ（展望階）にも行く予定であったため、クーポラの入り口を探していたが、事前に調べていた情報とは別の場所にあった（恐らく古い情報で変更となっていた）、ため、常に最新の情報を得ることが大事だと思った。

クーポラ入り口の表示はあったが、全然目立たない所にあり、一回通った場所であったにもかかわらず気付いていなかった。

そのため、景観を損なわずに、観光客に対して分かりやすい案内方法を考えさせられる一面であった。

バチカン美術館の入り口では、入り口にいくつかの列があったが、それぞれの列が何時予約の列と決まっているようで、どの列が何時予約の列なのか、最後尾はどこなのか全くわからなかった。

朝8時半の時点でもかなり混雑をしており、日中になると、列が道沿いにずっと続くとのことで、入場するために数時間とかかるようなので、列の並べ方や案内方法をもっと改善できれば、混雑も少しは解消できるのではないかと感じた。



全体所感

今回の研修で、行政機関との意見交換会については、当初、事務局は、担当者同士での意見交換を想定していたようで、イタリアの行政の組織体制として、担当者（一般職員）は基本的に企画立案等はせずに、幹部から指示を受けた事務を行っているため、政

策的な内容が含まれていた事前質問には回答できないだろうとのことで、トップや幹部の方々との意見交換となったようだ。

幹部の方々の考えなどを聞いた貴重な経験であった一方、個人的には、建前の話だけでなく本音の部分も聞いてみたいと思っていたので、少し心残りであった。

イタリア人はラテン系民族で、明るくて陽気な性格であるという印象であり、実際に現地の方々と交流し、そのままの印象だと感じた。

また、イタリア人はファミリーをととても大切にする民族であるため、マッセリアは基本的に家族経営を行うような形態となっているのかと思った。

実際にマッセリアに宿泊し別れの挨拶の時に、そのオーナーから、研修生のみんなをファミリーだと接していたと言われており、たった数日宿泊した異国の私たちに対してもそのように思っていていただき、イタリア人の気さくさを感じた。

研修期間は、プーリア州で力を入れて取り組んでいる有機野菜の食事が多く、短期であるが有機野菜生活となった。

そのことで、肌艶が良くなったような気がしたことや、寒暖差がかなり激しかったにもかかわらず体調を崩さなかったことなど、有機野菜の食事により健康的な体になったことを体感し、食育体験の際に食育コーディネーターさんが言われた『野菜を食べて人は健康になり、人が健康だと労働ができる。野菜を育む自然や大地の恵みに感謝すること』という言葉が胸に響きイタリアの食育について身をもって体験することができた。

イタリアの有機農業はかなり普及しており、イタリアの農業の考えは、手間をかけて栽培した質の良いものを高くてもいいから欲しいという人に売るというスタンスである一方、日本では、生産者は手間をかけず大量生産・大量販売し、消費者は少しでも安いものを求めるという傾向があるため、日本で有機栽培を普及させるにはすぐには難しいと思った。

しかし、国が有機農業を拡大する目標を持っていることもあり、環境問題を考慮した農業を行っていくことが必要な世の中になっていくだろうと予測されるため、国が本気で推進する流れとなった場合、どのような手法で推進していくのかが重要な問題であると感じた。

有機農業だけを推進しても需要がないと普及にはつながらないと思うので、食育の推進にも力を入れ、有機野菜の優位性を意識付けることで、需要の拡大を図る必要もあるのではないかなと思った。

イタリアは環境問題に配慮した有機栽培が普及している一方、道中は、いたるところにゴミが散乱していたため、環境に対する配慮は農業面だけなのかもしれないと感じた。

また、道路の舗装はしてあるが状態がかなり悪く、舗装補修はあまりしていないように見受けられた。

農業分野に力を入れている一方、他の政策に目が行き届いてないのではないかなと考えさせられる一面であった。

日本においては、国からの地方交付税により、各地方公共団体が一定の行政サービスを維持できるように財源が保障されているため、どの分野でも一定の行政サービスが保つことができているが、真に財政難に陥った時に、事業の取捨選択が必要となる可能性もあるため、そのような状況にならないように、健全な財政運営に努めることが必要だと改めて感じた。

また、約10年前にも私用でヨーロッパに行ったことがあるが、その時と比べて技術が発達し、海外がより身近に感じる事ができた。

携帯電話においては、スマートフォンが普及し、事前に設定しておけば海外でもインターネットを使え、設定していなくても、今回の宿泊先は全てWi-Fi環境であったため、宿泊先でインターネットが使用可能となっていた。

スマートフォンが使用できると、その都度、わからないことは検索でき、地図アプリで自分の現在地も確認でき、翻訳アプリで会話もすることが可能だった。

さらに普段使用しているクレジットカードは、買い物はもちろん、地下鉄の改札機、タクシーなど様々な場所で使用でき、スマートフォンにクレジットカードを登録しておくと、スマートフォンでクレジットカード決済が可能となっているため、支払が便利であった。

プーリア州に滞在している時は、現地の方や観光客など、そこまで人が多いという印象はなかったが、自主研修でローマに滞在した時は、どこに行っても人が多いという印象だった。

近年、オーバーツーリズムが世界的に問題となっており、日本では京都、イタリアではベネチアが代表されている。

オーバーツーリズムとは、公共交通機関や道路の混雑や騒音、ゴミのポイ捨て、プライバシーの侵害などの他に、地域住民向け商店と地域住民の追い出し、地域が負担するコストの増加、地域の分断など、様々な問題がある。

観光開発や観光客の増加は、地域に経済的な豊かさをもたらしたり雇用を創出したりするなど、プラスの面だけでなくマイナスの影響を与えることもあることを念頭に置く必要があると感じた。

研修を通して、他の市町職員やプーリア州の方々との繋がりを持つことができたことや、言葉が通じない他国の方との交流によりコミュニケーション能力が培われたこと、日本と他国の行政の違いを肌で感じとれたことなど、貴重な経験をすることができ、人生において大きな財産となった。

今回の研修で学んだことは、すぐには活かせることができないかもしれないが、イタリアの技術や文化、考え方などに触れたことで、自らの地域の価値をさらに見出し、その価値を今後の未来に活かしていけるようにしたい。

視察１ プーリア州政府（マッセリア・アッスンタ）

【Ⅰ マッセリア視察】

１．視察日程等

○日 時 ２０２４年１１月１１日（月）

○視察先 マッセリア・アッスンタ AM

○対応者 マッシミリアーノ氏

２．研修内容

「マッセリア」とは 1500 年から 1700 年代に建てられた建物や住居のことであり、プーリア州ではその建造物を用いて農園をやっているものを指す。この「マッセリア」を利用して行う食育を「マッセリア・ディダッテカ」という。

今回の視察先であるマッセリア・アッスンタも 1600 年代からある建物で、元々はキリスト教のフランチェスコ派の修道士が暮らしていたそうだ。1970 年に土地を買い取り、電気や水道、浄水設備等を徐々に整えていき現在の形になった。

マッセリア・アッスンタでは農業・畜産・レストランを経営されながら食育をされているが、あくまでも農業と畜産が経営の主となる。農業は化学肥料を使用しない有機農業でされており、畜産では有機の餌や食品といったものは基準が高いため、認証は取っていない。

この地域の特徴として、ラーマと呼ばれる斜面が多いことがあげられる。この斜面で放牧や農業を行うことがこの地域の伝統となっている。斜面の上の方は人の手を加えず自然のままにしておき羊の放牧するエリア、下の方が野菜を耕作するエリアと分けられているが、これにも理由がある。この地域は元々雨が降らない地域であり水不足が問題となっている。そこで斜面の下の方に貯水槽を設置し、雨が降った時に斜面からの雨水を集めて蓄えている。野菜を耕作するには水が必要不可欠であり、貯水槽に近い斜面の下の方で野菜の耕作をされているのは、このような地域の特徴を活かした農業方法のためである。

このマッセリアでは牧舎や搾乳の施設といった建物がいくつも分かれて建ててあった。これは保健所等のその時の基準に則して衛生管理をする必要があったため、それぞれの建物に適した許可を取っていった。その基準というものも建築上の基準や建物で使用する機械やその機械を扱う人の技術、衛生管理に関する基準もあった。様々な基準が設定されており、基準の変更等もある中で農家はわからないことも多い。そういった場合はプーリア州の農業部門の部署に相談をしてアドバイスを受けたり、食品に関する

展示会で農家同士の意見交換をおこなったりする。この展示会では半分が一般の方向けのイベント会場ようになっており模擬店の出店や野菜の販売がされており、半分が農業に関するブースや意見交換の場所となっている。

3. 所感

自分たちが持っている価値をもう一度見直してみしてほしいという言葉が印象的だった。ただ作物を売るだけでなくその作物の付加価値を考えてみる。その付加価値を消費者に理解してもらうことで、商品の価値を上げることにつながるのではないかと感じた。

また、日々ルールや基準が変わっていく中で、プーリア州が実践されている展示会でのセミナーや農家同士の情報交換といったことは佐賀県でも実践できる活動ではないかと感じた。

【Ⅱ プーリア州政府との意見交換】

1. 視察日程等

○日 時 2024年11月11日（月）

○視察先 マッセリア・アッスンタ PM

○対応者 農業部門責任者 ルイージ氏

○概 要

イタリアの農業は国内総生産（GDP）の約1/4を占めており、その中でもプーリア州の農業は約51億ユーロ（約7,483億円）の総生産高に達している。この数字はイタリアのほかの地域と比較して2倍以上の生産額となっている。また、プーリア州の農地面積は130万ヘクタールあり州全体の68%を占め、イタリア全体の農地面積の約10.4%に達している。

2021年11月20日、プーリア州政府農業部門と佐賀県市長会、佐賀県町村会及び佐賀県市町村振興協会において友好協定が締結され、食育の推進や地域特産物のブランディング及び農業部門の連携や情報交換を行い親密な交流を促進している。

○プーリア州政府からのレクチャー及び意見交換

テーマ 「食育と農業の多機能性」

（1）プーリア州での食育について

現在、イタリアでは肥満・糖尿病が社会問題となっており、子供のころからバランスの良い食事を摂ることで予防をする活動に取り組まれている。化学肥料を使わない有機野菜やKM0（キロメートルゼロ）の食品、いわゆる地産地消を促すことで環境にも配慮した持続可能な環境に対する意識が向上する。

また、子供たちに食の重要性を伝えるための3つのプログラムがある。一つ目が食品

に対するワークショップ。二つ目が学校の庭園で野菜を育てるプログラム。三つ目がメンサ（いわゆる学食）で有機栽培のものを使うプログラム。学食の野菜を有機野菜に変更したことで上昇した分の学食の費用はプーリア州に補助金を申請できる。ここで重要なのが、子供たちに自分が食べている食品がどうやって作られているかを教えること。特に都市部の子供たちは野菜がどのようにして作られているかを知らない。その野菜が生まれるまでの歴史や伝統といったストーリーを教える。

（２）プーリア州の有機農業の現状について

プーリア州における有機農園の面積は約３０万ヘクタールとなっている。これは、プーリア州の登録農家の畑の面積の約２０％である。またヨーロッパ共同体としても、持続可能な農業の推進ということで有機農業を推進しており、２０２７年までにヨーロッパ共同体の全体の２５％の畑を有機栽培にするという目標が定められている。

（３）マッセリア・ディダッテカに関する調査内容

- ・プーリア州では現在２３１ヵ所登録されている。
- ・主な生産品として、オリーブ、ワイン、チーズ、加工肉食品となっている。
- ・畜産だと、牛、羊、馬を飼育されている。
- ・馬に関しては食用だけでなく乗馬のアクティビティが人気である。
- ・マッセリアを経営されている農家の規模としては、一番多いのが３～５人が３９％、次に２人以下が２９％となっており、大規模農家ではなく家族経営が多い。
- ・マッセリアの利用者は小学生が一番多くなっているが、これは学校のカリキュラムに組みまれていることが理由である。

（４）マッセリア・ディダッテカの登録について

- ・プーリア州の登録簿に登録する。その後市町の登録も必要となる。
- ・登録するメリットとして、資金的な援助（施設の整備や活動経費）を受けられる可能性が広がることや州のプログラムに登録していることがわかるロゴを使用できる。
- ・プーリア州の登録のためには、商工会議所に農家として登録する必要がある。

○農家への補助について

- ・プーリア州では２０１４年から２０２２年にかけて「農村開発計画」が発表され、食育農場が補助金の対象として認められた。２０２３年からは農家の農業以外の所得向上のためアグリツーリズムや６次産業といったものに焦点があてられるようになった。
- ・プーリア州の予算は１５００万ユーロとなっており、投資総額の最大５０％を融資する。

最低限度額が3万ユーロであり、最高限度額が40万ユーロとなっている。

- ・2014年から2024年までで404件の資金援助の申請があり、57件が実際に資金援助を受けられている。その中で、40件が既存の施設の改修のための申請となっており、17件が食育で使用する機器等の購入するための申請となっている。

3. 所感

今回プーリア州政府農業部門からの食育についてレクチャーを受けて、農業と食育のかかわり方について考えるきっかけをいただいた。イタリアでは糖尿病が社会問題となっているという話があったが、日本でも糖尿病を含む生活習慣病が問題となっているなか、子供のころから食に関する知識や食を選択する力を習得することはとても重要である。日本でも様々な機関が連携して食育を推進しているが、まだまだ進んでいるとはいえない状況である。今回のプーリア州政府の事例を参考に子供のころから食について、また作られている作物について学ぶプログラム等を検討することも必要ではないかと考える。

プーリア州では有機農業を行っている割合が約20%もあり、ヨーロッパ共同体が掲げている2027年までに25%の農地を有機栽培にするという目標に向けて邁進されている。日本では2022年時点で0.7%ほどしかなく、国が策定したみどりの食料システム戦略において2050年までに耕地面積に占める有機農業の割合を25%まで拡大することを目標とされている。

しかし、日本では栽培技術が確立していないことや有機農業を行っている農家が少ないことで指導できる人が極めて少ないことなど問題点が多い。今後、日本で有機農業を推進していくうえで、プーリア州から学ぶことも多いと感じた。



視察2 Aglinatura

1. 視察日程等

○日 時 令和6年11月12日（火）

○視察先 Aglinatura（アグリナテューラ）

○対応者 ジャンカルロチェーチ氏 ジャンルーカ氏

2. 研修内容

8代目の当主であるジャンカルロチェーチ氏は1988年にアグリナテューラの代表になった。大学では農業学を学んだが、大学で学ぶ農法は化学肥料を使用する農法であった。そのことに疑問を抱き、安価で大量に販売するのではなく安全なもの・良いものを販売したいという思いから持続可能な農業、有機農業を始めた。有機農業を始めた当初は、周囲に有機農業をされている農家がほとんどおらずバカにされることもあったそうだが、だんだん認められるようになり現在は230ヘクタールの敷地の中で、ブドウ・オリーブ・野菜の栽培やワインの醸造、オリーブオイルの搾油等をおこなっている。

施設見学

ここではオリーブオイルの搾油所でのオリーブオイルの生産工程とぶどう畑を見学させていただいたが随所にこだわりを感じた。

まずオリーブオイルの生産においては、他の農家が栽培したオリーブを搾油して対価をもらう搾油所もある中で、アグリナテューラでは自分たちが栽培したオリーブのみを搾油している。またオリーブオイルに使用するオリーブもオリーブが緑色のタイミングでできるだけ収穫し、ポリフェノールが多く含まれた品質の良いものを使用している。オリーブオイルの生産工程においては、酸化させないことが一番重要とのことで、完全に密閉されている中で、オイルになるまで空気に触れさせないようにされてあった。機械のモーター等による熱も品質が落ちてしまう原因となるため、冷蔵された状態で管理されていた。なお、オリーブオイルの生産工程で出たオリーブの搾りかすは肥料として利用されており、化学肥料を使用しない農業をされるうえで重要な肥料となっている。

次に65ヘクタールという広大なぶどう畑は垣根づくりという栽培方法を採用しており、他の栽培方法と比較して病気に強いのが特徴である。また、畑がある場所は海に近く風が吹くことで害虫や病気を寄せ付けなくしてくれるおかげで、化学的な防虫剤や防腐剤を使う必要が減るため有機栽培が実践できる。こういった地の利を活かした栽培をされているが、もちろん良いところばかりではない。温暖化の影響もあり日差しが強すぎるのだ。このような気候で育ったぶどうは酸味が少なく甘ったるいワインになってしまうのだそうだ。そのため北東の方向が下り斜面になっている場所にぶどうを植えることによって、朝は日が当たり午後になると平坦な場所より早く日陰になっていくように工夫されていた。

質疑応答

①Q. バイオダイナミクス農法を大規模運営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点は？

A. 困難だった点はそんなになかった。昔は化学農薬等を使わずに農業をしていたのだから、祖父や曾祖父がやっていた昔ながらのやり方が受け継がれて経験となっている。どちらかという気候の温暖化が問題だと思っている。今年は8～9ヵ月雨が一滴も降らずオリーブの栽培に苦勞したが、従業員の努力・経験値でクオリティを維持できた。

②Q. SNSでの情報発信が主流の中、広報として口コミを重視しCMを行わない手法が興味深い、ブランディングのための工夫は何か？

A. ありがたいことに直接商品を買いに来ていただく方が多い中で、新商品やわからない商品があった場合は施設を見学してもらったり畑を見ていただいたり丁寧な説明をおこない商品を購入していただいている。その方たちが実際に食べられた後の口コミを自分たちは信じている。確かにSNSで繋がるのは簡単だが、それ以上に人の言葉に価値があると考えている。

③Q. 若い人に農業に携わってもらう工夫はあるか？

A. 非常に難しい問題だと思う。スマホやインターネットでといったものが手短にお金を稼げる手段になっている中で、新しく農業を始める人はなかなかいない。

④Q. コロナ禍において、日本では「緊急事態宣言」が発令され、経済が止まり、人々の生活に大きな影響があったが、イタリアでの影響や農園への影響はあったか？それに関連して、行政との関わりもお尋ねしたい。

A. 農園への影響だと、コロナで仕事が増えた。外食する機会が減ることで、ここに頼んだら美味しい瓶詰が買えるということでリクエストが増えた。対人の接触さえ気を付ければ農園での販売もできたので、スーパーマーケットだと多くの方が来られるのでリスクが高いと思うが、ここだと自然の中に来ていただくだけなので買いに来られる方が多かった。

⑤Q. 8代目として戻ってきたきっかけやこれまで継続してこられた要因と今後続けていくためのチェーチ氏の熱い思いやモチベーションをお聞きしたい。また、何か新たな挑戦を考えているのか？

A. 戻ってきたきっかけは元々戻ってくるつもりだった。大学に入る前からこういう農業をしたいというのが自分の頭の中に夢があった。それを実現させるために戻ってきて、父から畑を一部借りて有機農業を始めた。新しい挑戦については、現在問題と考えているのがエネルギーの問題である。オリーブを絞ることも電気であり、ワインの攪拌や絞ることも電気である。施設内の電気は2010年からソーラーで賄っているが、今度は2025年までに新しいソーラーパネルを設置して、アンドリア市の30%の電力を賄う計画を立てている。

3. 所感

アグリナテューラの経営方法やプロモーションの手法を実際に体験することができ、農家の所得向上について考える良いきっかけをいただいた。広報として口コミを重視しているのは自社の商品に自信を持っているからこそできることだが、実際に農場を見て、商品の良さを分かってもらった上で商品を販売するというやり方は農作物の付加価値を高めることや、商品の安心・安全を知っていただくことにつながる。また、プロモーションの手法の一つとしてランチの提供（有料になるが）を行っており、施設内で生産されたワインや農作物を提供し味わってもらうことで消費者の購買意欲を掻き立てている。私もアグリナテューラの畑やオリーブオイルの搾油所・ワインの製造を見学した後にはランチをいただいたがどれも美味しく、商品を購入したい、購入したものを家族や友人と食べて共有したいという気持ちになった。食材が育つまでの過程や環境を説明し、実際に食べてもらいその農産物の味までPRするという手法は日本の農家でも取り入れることができれば、知名度の向上、延いては所得の向上につながるのではないだろうか。

また、アグリナテューラでは有機農業のことを「持続可能な農業」という言葉でも話されていた。これは自社の畑で採れた農産物を商品にするまでの作業を一貫して行っている中で、農場から出た堆肥やオリーブの搾りかすを肥料として活用することで資源を循環させ環境の負荷を軽減させている。近年佐賀県内でも気候変動や豪雨による農作物の被害が発生しており環境に配慮した農業への転換が求められている中で、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を減少させることで「持続可能な農業」を推進していかなければならない。これは肥料原料を海外からの輸入に依存しており、肥料価格が高騰し農家の経営を圧迫している状況を鑑みても、とても魅力的な方法だと考える。



視察3 佐賀県産品モニタリング交流会

1. 視察日程等

- 日 時 令和6年11月12日（火）
- 視察先 アンティキ・サポーリ
- 対応者 ピエトロ・ジート氏（オーナーシェフ）

○アンティキ・サポーリについて

アンティキ・サポーリはアンドリア市のモンテグロッソという小さな村の中にあるレストランで、食のスローフード協会に推奨されている。プーリアには自家菜園を持ったレストランもあり、アンティキ・サポーリもその1つでレストランのすぐ近くに菜園があり、そこで採れた野菜やハーブやその他、土地の食材を使った料理を提供されている。オーナーのピエトロ・ジート氏はプーリア州だけでなくイタリアの食の世界で名が知られている有名シェフであり、季節ごとのプーリアの食材を一番おいしい状態でお客様に提供されている。レストランの営業は基本1回転だけとなっており、小さな村のレストランにもかかわらずその味を求めて人が訪れるため予約がないと入れないほどの人気店である。

2. 研修内容

○レストランでのモニタリングの目的

- ・イタリア現地の方々に対し、佐賀についてコミュニケーションを図る。
- ・イタリア人とコミュニケーションを行うことで佐賀について国内とは異なる視点で見つめ直す機会、再発見の契機とする。
- ・佐賀県産品の簡易モニタリングを通じたマーケティングの可能性を探るとともに、佐賀県産品を通じたコミュニケーション・交流を図る。

○佐賀県の紹介、交流について

レストラン入口に各自治体のパンフレットやPRグッズを並べ、空いた場所にポスターの掲示をした。パンフレットやPRグッズを持ち帰っていただく現地の方も多数いらった。

また、女性の研修生が着物を着て入店されたお客様に嬉野茶と甘納豆をふるまったが、現地の方にも着物は好評で一緒に写真を撮られる方も多かった。今回、日本文化の紹介として、煎茶道の披露、基山茶と小城羊羹のふるまいをおこなったが、煎茶道の披露中は厳かな雰囲気の中皆さん興味深く見入られていた。

○佐賀県産品のモニタリング

アンティキ・サポーリに依頼し、佐賀県産品を使ったレシピを作成してもらい、約30

名のイタリア各方面の方々に試食をしていただいた。招待した方々は今回の研修で対応いただいたプーリア州政府のルイーギ氏やアンドリア市長、カノーザ・ディ・プーリア町の農業部門責任者やオーナーシェフのピエトロ・ジート氏が招待された方々であった。

○モニタリングに使用した食材

【食材】

- ・高オレイン酸大豆、高オレイン酸大豆油、高オレイン酸大豆きなこ、高オレイン酸大豆煎り大豆、高オレイン酸大豆甘納豆（武雄市）
- ・自然栽培米 米粉、七味唐辛子、乾燥白いきくらげ（唐津市）

【飲料関係】

- ・基山茶、日本酒（基峰鶴）（基山町）
- ・嬉野茶（嬉野市）
- ・O g i j i n（小城市）

【菓子】

- ・小城羊羹（小城市）
- ・高オレイン酸大豆甘納豆（武雄市）

○料理

（ENTREE）

- ・大豆 レモンとコラティナー種オリーブオイル
- ・サルコーネ豆 レモンと大豆オイル

（L ‘ANTIPASTO）

- ・アルタムーラ産のレンズ豆スープ
- ・きな粉を使った塩ダラのフライ添え

（I PRIMI）

- ・トマト、ビーツ、きくらげソースの豚肉のラヴィオリ
- ・大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、七味のカヴァテッリ

（I DOLCI）

- ・白大豆グラッセ、リコッタ風
- ・米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

それぞれの自治体が持ち込んだ食材が料理として出てくるタイミングで提供自治体の研修生が食材の説明をイタリア語でおこなった。説明する際には、他の研修生が食材の写真等の説明資料を持って現地の方々に伝わりやすいように協力した。

3. 所感

このモニタリング交流会では、通訳の方を介さず自分で現地の方々と翻訳アプリ等を駆使してコミュニケーションをおこなうということでもとても緊張した。私が座ったテーブルには、カノーザ・ディ・プーリア町の農業部門の責任者や町長秘書が座られた。イタリア人は陽気でおしゃべり好きな方が多いと聞いていたが、実際に話してみてもとても明るく気軽に話しかけていただいたので、とても楽しい時間であった。2022年の10月にオーナーシェフのピエトロ・ジート氏やプーリア州政府の農業部門のルイーダ氏が佐賀県に視察に来られたという話をした時には、今後カノーザ・ディ・プーリア町もぜひ佐賀県に視察に行きたいと言っていていただきとても嬉しく思った。

今回のモニタリングの食材についてはどれも現地の方々から好評ではあったが、カノーザ・ディ・プーリア町の方々からは高オレイン酸煎り大豆が特に好評であった。イタリアでも色々な種類の豆類が食べられているとのことだったので抵抗なく食べていただくことができたのではないかなと思う。私もプーリア料理にアレンジされた食材を頂いたが、日頃食べている食材も調理法が変わるだけで全然違う料理になっておりとても美味しかった。今回は吉野ヶ里町の食材を使用できなかったが、町の特産品としている背振ジビエ（海外への肉の持ち込みが禁止されているためモニタリングで使用することはできないが）をどのようにアレンジされるのかすごく興味がわいた。

また今回の交流会では、モニタリングに使用した食材をイタリア語で説明するという初めての取り組みをおこなったが、現地の方々も会話をやめて聞き入っており良い取り組みだったと感じた。これまでの先輩方のおもてなしのおかげもあり、「佐賀」についてとても関心を持っていただいていると感じた。



視察４ アンドリア市

１．視察日程等

○日 時 令和６年１１月１３日（水）

○視察先 アンドリア市庁舎

○対応者 市長 副市長

２．研修内容

○市長より挨拶

自国以外の海外との関係を育んでいくっていうことは、自らの地域の価値をさらに見出し、そしてその価値を今後未来に生かしていくということを勉強、学習する上でとても重要なことだと思う。

佐賀県とアンドリア市は似通った点もたくさんあると認識している。そういうところから新しい未来に向けてのヒントを得られるのではないかと考えている。

○アンドリア市の政策について

【農業に関する政策】

- ・農業に関する政策は、まず欧州連合が方針を決定する。それを国を通じて州に浸透させていく。
- ・アンドリア市では一番の産業であるオリーブの生産に力を入れている。
- ・生産されるオリーブは食用だけでなく、薬用、美容のための化粧品にも使われている。
- ・イタリアで生産されるオリーブの６０％はアンドリア市で生産されている。
- ・地中海ダイエットと呼ばれる食文化がユネスコから高く評価されている。
- ・農作物を輸送するために作られた街道といった街の景観も高く評価されている。

【農業以外の政策】

- ・若い世代の市外への流出が問題となっている中で、若年層の所得をある程度保障する政策をおこなっている。
- ・女性が仕事と家庭を両立するのが難しいことが問題となっており、特に片親になった場合は負担も大きくなってしまっているので、負担を軽減していくような政策を考えている。
- ・観光に力を入れていきたいと考えており、特産品であるオリーブオイルと観光業を繋げたいと考えている。オリーブオイルを求めて観光に来た人にどのようにオリーブオイルが生産されているかを知っていただくようなイベントを計画している。
- ・国際的なマーケティング対策もおこなっており、世界中から若いシェフを招いてアンドリア市で生産されたオリーブオイルを使った料理を披露していただくコンクールを開催している。
- ・集客イベントにも力を入れており、有名な指揮者やアンドリア市出身の映画スターを

招いてイベントをおこなっている。

○事前質問への回答

①Q. 農業部門での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っているか。

A. アンドリア市の農業政策は戦略目標に基づき行っており、ここ数年危機に陥っている農業セクターの回復に影響を与える取り組みや対策を講じている。

栽培の競争力を向上させるために世代交代と企業統合を促進し、高品質生産に力を入れている。

観光・農業・貿易が密接に関連しており、有益な経済経路と雇用上の利益をもたらす。特に、国家協会との組織的協力関係を通じてイタリアの価値を高めるための取り組みが行われている。

アンドリア市の伝統であるオリーブオイルでイタリアの成長の原動力になりたいと考えており、他の多くの地域の模範となっている。

②Q. 日本でも少子高齢化をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる

A. 結婚の減少や、逆に別居や同棲の増加によって全般的な不安定という影響を受けている。特にひとり親世帯において、雇用やワークライフバランスの問題が生じる場合には家族を築く段階とすでに築かれた家族を維持する段階の両方で困難が生じる。そのため、3年ごとに作成する地域社会計画に基づいて次の取り組みを行う。

- ・ ワークライフバランス制度の導入と支援 公立・私立の保育園の提供を強化
- ・ ワークライフバランスを必要とする家族へのバウチャー、幼児期および青少年向けサービス、または高齢者および障害者向けのサービスバウチャーの提供
- ・ 虐待と暴力の予防措置

③Q. 輸出入促進や商工業者の所得向上、観光誘致など、農業分野外での自治体の施策はどのようなことを行っているか。

A. 地域マーケティングの取り組みのおかげで、アンドリア市は食品とワインの愛好家にとっての基準となっており、食品とワイン製品に関して、国内外に向けてのプロモーション活動を計画している。

④Q. 新型コロナの前後、またアフターコロナで変化があったことと、変わらなかったことは。

A. 新型コロナウイルスは世界的な経済危機を引き起こし、世界中の経済を試練にさらした。ウイルスの封じ込めのための措置として、多くの企業や事業の一時閉鎖、広範囲の移動制限、金融市場の混乱をもたらした。しかし、消費者の支持を得ている新しい形式のマーケティングを実験することに成功した小規模の地元生産者にとってチャンスでもあった。生産者間のネットワークとそれに使用された技術

は農作物分野のデジタル化の発展により、その普及はさらに拡大することになる。また、原材料価格の高騰により生産コストが高騰しているにも関わらず、農家や食品業界は回復に向かっている。

- ⑤Q. 佐賀県内では、約7割がイノシシによる被害（主に稲作）、カラス等による果樹や野菜の被害があるが農作物の鳥獣被害の現状は。また、日本では鳥獣対策の対策として電気柵やワイヤーメッシュ柵等の侵入防止柵を設置、猟友会員が箱罠や銃器で捕獲し個体数を減らす対策をとっているが、どのような対策を取っているか。

A. プーリア州には25万頭のイノシシが生息していると推定されており、2023年には3人が死亡し数百件の交通事故が発生した。2022年にプーリア州は農業部門と環境部門の共同で野生イノシシの管理に関する緊急介入の地域計画を承認したが、国の法律で動物を保護する法律もあるため、むやみにイノシシを処分することが難しい。

また、アンドリア市には狼も生息しており、イノシシが増えることで狼の数も増えており、イノシシだけでなく農家が飼っている家畜の被害が問題となっている。

3. 所感

今回、アンドリア市との意見交換を通じて、アンドリア市でも生産コストの高騰や鳥獣被害といった佐賀県と同じような問題を抱えていることが分かった。アンドリア市長が挨拶の時に、佐賀県とアンドリア市で似通った点が多くあり、新たなヒントを得られるのではないかと話されていたが、実際に農業以外でも様々な取り組みを行われており若者や女性に対しての取り組みに力を入れてあると感じた。

また、意見交換を通じて農作物の発信方法についても学ぶことができた。特産品であるオリーブオイルを使ったイベントやマーケティングを行っており、市としてオリーブオイルを推し進めていくという気持ちを感じた。

農作物と観光を繋げ、観光客を呼び込む方法は佐賀県でも行える取り組みのためとても参考になった。農作物をプロモーションすることでさらに価値を高め、その農作物を求めてくる観光客にその農作物の生産方法を見ていただき1つの観光スポットとする。アンドリア市の強みを活かした素晴らしい取り組みだと思う。全国に比べて農業や水産業といった第1次産業のウエイトが高い佐賀県でもそれぞれの市町の特産品を活かした観光イベント等を企画することで、集客だけでなく特産品だけでなく農業という職業にも興味を持っていただくきっかけにもなるのではないかと感じた。



視察5 カノーザ・ディ・プーリア町

1. 視察日程等

- 日 時 2024年11月13日(水)
- 視察先 カノーザ・ディ・プーリア町庁舎
ビバイアグリコープ(町内の種苗生産会社)
- 対応者 町長 秘書 農業部門責任者 議長
- 概要

カノーザ・ディ・プーリア町はプーリア州中部にある都市で人口約3万人のコムーネ(基礎自治体)であり、面積は約150km²である。

オフアント川のほど近くにあるこの都市は非常に古い歴史を持ち、プーリアの代表的な遺跡地の一つとみなされている。古代のカノーザの花瓶は各地の博物館に収められている。

2. 研修内容

【ビバイアグリコープ】

○施設見学

カノーザ・ディ・プーリア町にある野菜の種苗生産会社を訪問した。

生産している種苗はブロッコリー、ズッキーニ、イタリアンパセリ、フェネルなど季節にあわせて生産を行っている。種は日本の企業である株式会社サカタのタネのものを使用している。

この企業では、苗の生産から販売までおこなっている。

苗の生産では、容器に土を入れる、土に穴をあけ種を入れる、土を被せて水をかけるといった工程を機械で自動的に行われており、多い時には1日に8000箱の苗を生産されている。苗の生産も成長過程ごとに分けられており、温度・湿度調整ができる部屋で発芽させ、発芽した苗を別の部屋に移し成長させ、最後にハウスに移して管理を行われていた。

また、苗箱ごとに番号の印字と紙を張られてあり、これを基に郵送先を管理されていた。出荷先は主に南イタリア地域を対象としており、北イタリア地域は運送費が高くなってしまう問題もあるため、あまり出荷していない。

約300ヘクタールの敷地に約10m×130mのハウス何十個も建設されているが、建設費用の40%は国からの補助があった。

【カノーザ・ディ・プーリア町】

○町長の挨拶

皆様を今年もお迎えできることを心から喜んでいる。

この町にはオリーブの会社やワインの会社といった農業分野の会社がたくさんあるので、毎年見学してもらいたい。

4か月雨が降っていなかったが、今日は雨が降ったのでみなさんが幸運を運んでくれたと思っている。佐賀にも興味があるので、2026年に佐賀に行きたいと思う。

○カノーザ・ディ・プーリア町への事前質問

①Q. 日本では少子高齢化が進み、農業の担い手が減少している。カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策は。

A. 少子高齢化問題はイタリア、特に南イタリアで深刻な問題である。農業はこの地域にとって一番の産業である。農業従事者が減少する中で、それを補う形で優秀な人材の教育するための援助を行っており良い結果が出ている。

町が直接農業従事者に援助金を出すことはなく、州や国から援助金が出されている。町はセミナーの開催といった人材の育成で貢献している。

②Q. カノーザ・ディ・プーリア町では行政職員と農家はどのような関わり合いがある

のか。

A. 農業従事者が自由に出入りできる窓口を設けており、様々な手続きのサポートを行っている。

Q. 職員は実際に現場に行くのか。

A. 職員の業務のメインはオフィスワークであるため、実際にその農家に足を運んで技術指導をすることはない。会社が持っている社内の問題や行政上の問題などの解決のためのサポートを行っている。

○カノーザ・ディ・プーリア町からの質問

①Q. オリーブの生産はこの町の経済に大変重要な役割を果たしている。日本でオリーブオイルの栽培や生産や販売は行っているのか。日本でオリーブオイルがどれくらい経済に影響を与えているのか。

A. 佐賀県では、主に米・麦・大豆の生産がほとんどである。オリーブの栽培やオリーブオイルの生産・販売を行っている農家もいるが少ないのが現状である。日本では香川県がオリーブの生産のほとんどを占めているが、輸入に頼っているのが現状であり経済に与える影響は少ない。

3. 所感

カノーザ・ディ・プーリア町は遺跡が有名な地域ということもあり、同じく吉野ヶ里遺跡という代表的な遺跡地がある吉野ヶ里町と似たところもあり個人的に親近感がわいた。庁舎に到着後、意見交換が始まる前にカノーザ・ディ・プーリア町のプロモーションビデオを見せていただいたが、日本の自治体のプロモーションビデオと違ったとても迫力のある映像となっており、自治体の観光・プロモーションにとっても力を入れてあることが伝わってくるものだった。

意見交換自体は、企業訪問に時間を費やしたこともあり抜粋した2個だけの回答ということで事前に用意した質問すべてを回答いただくことはできなかった。

しかし、カノーザ・ディ・プーリア町でも少子高齢化や農業者の減少といった佐賀県と同じような問題を抱えていることが分かった。

意見交換後には、カノーザ・ディ・プーリア町の町長から研修生一人ずつ佐賀県とカノーザ・ディ・プーリア町の友好の証として賞状を授与いただいたこともあり、セレモニーやおもてなしに力を入れていただいたこともあり楽しい時間を共有させていただいた。

また、庁舎での意見交換等が終わった後は、町長たちと一緒にレストランで夕食をとらせていただいた。このレストランは前日のモニタリング研修会に招待されていたシェ

フが経営されている店で、とても楽しい時間を過ごすことができた。お土産にオリーブオイルもいただき、お客様に対するおもてなしという面でも考えさせられる一日であった。



視察6 自主研修

1. 視察日程等

- 日 時 令和6年11月15日（金）
- 視察先 コロッセオ、トレヴィの泉、スペイン広場
- 概要

【コロッセオ】

ローマ帝政期の西暦80年に造られた円形の闘技場で1980年にユネスコの世界遺産に登録された。建設後、剣闘士競技や野獣狩りといった見世物を市民に提供するために長く使用されてきた。

【トレヴィの泉】

ローマにある最も巨大なバロック時代の人口の泉。

トレヴィの泉には、泉に背を向けてコインを1枚投げ入れるとローマへの再訪が叶うという言い伝えがある。

【スペイン広場】

ローマの中心街にある広場であり、間近にあるスペイン大使館にちなんで命名された。スペイン広場には、トリニタ・デイ・モンティ協会へと続くトリニタ・デイ・モンティ階段、通称「スペイン階段」が接しており、映画『ローマの休日』でもおなじみの場所である。

2. 研修内容

○研修テーマ

ローマのインバウンド拡大に伴うオーバーツーリズム対策と施設整備の現状について

○タイムスケジュール

- 8 : 0 0 ホテル出発
- 8 : 1 0 ローマ・テルミニ駅
- 8 : 3 0 コロッセオ
- 1 0 : 3 0 トレヴィの泉
- 1 1 : 0 0 スペイン広場
- 1 1 : 4 5 ホテル着

○内容

・ローマ・テルミニ駅

駅は、パリ、ミュンヘン、ジュネーブ、バーゼル等に向かう国際列車が毎日運行されているほか、全てのイタリア主要都市に定期的な列車の便がある。ヨーロッパ最大の駅の1つであり、年間1億5000万人が利用している。

・コロッセオ

1日の最大入場者数は3000人に制限されており、コロッセオを見学するには事前にチケットを購入する必要がある。

コロッセオの公式サイトでオンライン予約を行ったが、イタリア語と英語のみの言語の対応となっていた。また、公式アプリをダウンロードすることでコロッセオの解説を聞くことができるが、日本語には対応していない。

コロッセオの入場には時間指定があり、予約時間から15分以上過ぎると予約が無効となる。入場時は公式サイトで予約完了後に送られてくる入場チケットについてのQRコードを係員に提示する。その後手荷物検査を経て入場となる。

・トレヴィの泉

トレヴィの泉では2024年10月から約3ヵ月のメンテナンス工事が行われて

おり、今回の研修では泉の水は抜かれてしまっていた。それでもトレヴィの泉の周辺は写真を撮る人や工事の泉の代わりに設置された仮設プールにコインを投げる観光客で混雑していた。2024年12月22日にメンテナンス工事が終了しており、再開に合わせて、オーバーツーリズム対策として一度立ち入ることができる人数が最大400人に制限することで混雑の緩和を図られている。

・スペイン広場

ユネスコの世界遺産に登録されているスペイン階段は2016年に修復作業が完了した。スペイン階段では歴史文化遺産の保全のため、階段を汚したり破損した場合罰金を科せられる。また、座ったり寝そべったりする行為も禁止されているため罰金を科せられることもある。

3. 所感

自主研修では移動手段として地下鉄を利用したが、券売機で切符を購入するかクレジットカードでの決済が可能であった。このクレジットカードのタッチ決済は日本でも実証実験が行われているおり、JR九州でも鹿児島本線の門司港駅から久留米駅の全駅等で行われている。世界的にキャッシュレス化が推進されている中でローマでも普及が進んでいるように感じた。

コロッセオでは、事前予約が必要で時間指定がされてあることもあり、コロッセオ入場後は混雑することなくスムーズに見学を楽しむことができた。コロッセオ内にある資料の説明文はイタリア語だけでなく英語や中国語で記載されているものもあり、観光客への配慮は行われていた。

今回の自主研修先であるコロッセオ、トレヴィの泉、スペイン広場は世界的に有名な観光地であるため多くの観光客でにぎわっていたが、どの観光地も周辺に多くのゴミ箱を設置されているおかげかとても綺麗にされているように感じた。特にコロッセオの周辺では石畳の道も多い中、景観を損なわないようなシンプルなデザインのごみ箱が設置されていた。世界的な観光地であるため多くの観光客が訪れるためゴミの量も増えるはずなのだが、ごみで溢れかえっているゴミ箱もあまり見られなかった。これは増加する観光客を受け入れ体制の強化として、ゴミ問題に対応されている効果ではないかと感じた。一方で市街地ではゴミが散乱している場所も見受けられ、オーバーツーリズムの対策が必要ではないかと感じさせられる部分もあった。

また、観光客が多いローマ市街ではスリや詐欺が多発しているとのことだった。実際自主研修前には通訳の方からスリには気を付けてほしいと釘を刺されるくらいであった。詐欺にもミサガ詐欺やバラの花の押し売り等、様々な詐欺がある。今回スペイン広場を視察した際に、スペイン階段を上った先でこのような詐欺を見かけた。観光客自

身が気を付けるのはもちろんだが、観光地での取り締まりなどの犯罪防止への対応も必要であると感じた。



【全研修を終えての所感】

今回の研修では、イタリアと日本の有機農業に関する関心の差をととても感じた。

日本では国産か海外産かといった「産地」の表記で安全や安心といったものを求めて、生産されるまでの過程について関心が薄いように感じる。また、日本では生産者は大量生産し低価格で販売、消費者は価格が安いものを求める傾向にある。イタリアでは食育の一環として、学食で有機野菜のものをを使うプログラムがあり、子供のころから食べている食材がどのように作られているかを学んでいるため、イタリアでは消費者の有機農業に関する意識が高い。生産者だけでなく消費者の有機農業への関心が高まることで有機農業の価値が高まる。

そして有機農業を付加価値としてとらえることも今後重要になってくると考える。有機農業は慣行農業に比べてコストや手間がかかる分、値段が高くなるのは必然である。ここで重要なのは、生産した作物について消費者に知ってもらうこと。環境への配慮やどのような環境で耕作されたかを知っていただくことで商品の価値を理解してもらうことが重要であると感じた。

今回の研修でイタリアの行政機関と意見交換を行ったが、イタリアと日本での組織体制の違いというものを感じた。当初意見交換については担当者同士を想定していたそうだが、イタリアでは担当者は基本的に企画立案等はせず、上司からの指示を受けた業務を行うということで政策的な話はできないということだった。そのようなイタリアの行政の組織体制もあり、部門の責任者との意見交換という形になったが、責任者の考えや地域の農業について詳しく説明を頂けたのは貴重な経験となった。

今回の研修で対応いただいた現地の方々はみなさん明るくて陽気な方々ばかりで、自分のイメージしていたイタリア人そのものであった。どの研修先でも歓迎していただきおもてなしまでしていただいたのは、これまで研修に行かれた先輩方の成果の賜物だと感じた。今後もこの研修が続いていく中で、今回自分たちが研修に行った結果が良い関係性を継続させる一端になればいいと思う。

この研修を通じて、他市町の職員の方とつながりを持てたこと、他市町の農業の現状や政策について聞くことができたことはとても勉強になった。また、海外の農業の視察を行い、自分の目で見て肌で触れることで自分の視野を広げるいい経験をさせていただいた。この経験は今後の行政の仕事だけでなく、今後生きていくうえで大きな財産になった。

① プーリア州政府

○11月10日(日) 晴れ☀

09:50 ホテル発
10:00 バーリ新市街・旧市街を散策
14:30 バーリ発
15:30 カステル・デル・モンテ着
16:30 カステル・デル・モンテ発
17:00 マッセリア着

ホテルをチェックアウトし、9時50分にホテルを出発し、バーリの新市街及び旧市街へ徒歩で移動した。サン・ニコラ聖堂などを視察したのち、南イタリアの郷土料理店にて昼食をとった。その後、ホテルまで戻ったのちに、専用車にてカステル・デル・モンテへ向かった。カステル・デル・モンテで現地の食育農園の案内人であるフランチェスコさん、マルゲリータさんと合流し、説明を受けた。その後、マッセリアに移動し、チェックイン後、マッセリアの食育農園の説明を受けた。



■イルピーノ・グランデ食育農園の説明 (17:00~17:30)

説明者 フランチェスコ氏

- ・食育農園の案内人として働いている。コミュニケーションが大事。
- ・食育は食べ物や動物だけでなく農家が供えているものやその周辺の産業もあわせて教えている。

石垣の多岐にわたる役割

石垣は、畑を作る際に邪魔になる石を取り除くことから始まり、その石を利用して作られた。セメントを使わずに石灰岩を積み重ねることで、隙間ができ、雨水を保水する役割も果たしている。これにより、乾燥した地域でも植物が育ちやすくなっている。

また、石垣は多様な生物の住処となっている。昆虫や小動物、草花などが生息し、生物多様性を維持する上で重要な役割を果たしている。イタリア



では生物多様性が重視されており、石垣はその一環として評価されている。

さらに、石垣は隣接する農家との境界線としての役割も果たす。しかし、動物にとっては回廊のような役割を果たし、生態系の中で重要な通路となっている。フランチェスコ氏はこれを「コリドイオエコロジコ」（生態回廊）と表現している。

教育的な側面

フランチェスコ氏は、子供たちに自然や農業について教えることの重要性を強調している。例えば、ハーブを刈り取らせ、成長を観察させることで、自然のサイクルや植物の重要性を教えることができる。また、収穫した作物を調理することで、食と労働の大切さを伝えている。

イタリアでは、労働が重要な価値観とされており、畑での労働を通じて健康と労働の重要性を教えることが大切だとフランチェスコ氏は述べている。これは、イタリア人としてのアイデンティティを形成する上で重要な要素であると考えられている。

○11月11日（月）曇りのち晴れ※

09：20 マッセリア発
10：05 マドンナ・デル・アッスンタ着（視察）
12：45 マドンナ・デル・アッスンタ発
14：00 Buòにて昼食
15：15 プーリア州政府着（訪問・意見交換）
17：40 プーリア州政府発
19：00 一旦マッセリアに戻る
20：00 マッセリア発
20：20 ミネルヴィーノ・ムルジェのレストランで夕食
22：55 マッセリア着

宿泊しているマッセリアを9時20分に出発し、約45分かけてマドンナ・デル・アッスンタへ向かった。アッスンタでは、農場や畜舎を視察したのち、軽食として、パンやスープのふるまいを受けた。アッスンタを出発した後は、バーリ市にあるキロメートルゼロを実践しているレストランBuòにて昼食をとった。

■マドンナ・デル・アッスンタ視察（10：05～12：45）

説明者 マッシミリアーノ氏

マッセリア・アッスンタは、1600年代からの歴史を持つ修道院を起源とし、現在は牧畜業、農業、レストラン運営、アグリツーリズムを組み合わせた複合的な事業を展開している。本視察では、施設の歴史的背景、事業内容、運営管理、伝統と文化、そして持続可能性への取り組みについて詳細な説明を受けた。

- ・1600年代にフランチェスコ派の修道士が住んでいた建物は、1700年代から徐々に施設が整えられ、現在はアグリツーリズムの拠点となっている。

- ・ここでは農場を運営するだけでなく、レストランやチーズ、食肉加工場も経営している。
- ・農業に関しては、有機栽培で野菜を生産し、牧畜では有機栽培の餌を使用している。
- ・施設の衛生管理や動物の健康管理など、様々なルールを遵守し、品質管理を徹底している。
- ・夏場はほとんど雨が降らないという水不足が深刻な地域で、貯水池を建設するなど、水資源の確保にも取り組んでいる。
- ・食育にも力を入れており、オリーブオイルやチーズの製造工程を体験できるプログラムを提供している。

歴史的背景

マッセリア・アッスンタの建物は1600年代に遡り、元々はフランチェスコ派修道士たちの修道院であった。彼らは農業を行い、その収益で生活していた。その後、建物は貸し出され、地元の農家が使用するようになった。1910年代には、プーリア地方の貧困対策として金銭的援助が行われ、小作農家が土地を購入できるようになる。現在の所有者は祖父、父から引き継ぎ、施設を整備し、収入を増やしてきた。

運営とコンセプト

マッセリア・アッスンタは、農業、牧畜業、レストランの3つの部門に分かれている。レストランでは、自家製の農産物、チーズ、肉を提供し、地元の食文化を体験できるようにしている。農業は有機栽培で行われ、牧畜業も有機栽培の飼料を使用しようとしているが、認証は取得していない。訪問者向けには、農業と牧畜業のエリアを分けている。

農業と牧畜業

農業では、有機栽培で野菜を育てている。牧畜業では、牛、馬、羊などを飼育している。家畜の品種は新種を保持し、維持している。水資源の管理は非常に重要であり、雨水を貯水槽に集め、再利用するシステムを持っている。家畜の飼育には細かいルールがあり、動物の種類や年齢によって飼育方法や環境が異なる。搾乳も2回に分けて行い、品質を均一に保っている。



食文化と伝統

マッセリア・アッスンタでは、地元の伝統的な食文化を大切にしている。羊飼いが羊を連れて行く際に食べていたものを再現し、訪問者に提供している。また、食材の価値を見直し、付加価値をつけて提供することを重視している。オリーブオイル、ワイン、チーズなど、地元の特産品にはそれ

ぞれストーリーがあり、その土地の気候や条件によって味が変わる。

持続可能性と環境

マッセリア・アッスンタは、環境への配慮も重視している。有機栽培や水のリサイクルシステムを導入し、地域の景観を維持している。石垣やなだらかな丘など、昔からの風景を大切にし、それを観光資源として活用している。また、農業だけでなく、養蜂も行っており、ミツバチの重要性を認識している。

1. 歴史と背景

マッセリア・アッスンタは1600年代にフランチェスコ派修道士が居住し、農業を行っていた場所として始まった。その後、貴族に貸し出され、小作農家が利用するようになり、1910年代に小作農家が購入し現在に至る。建物自体は1700年代に遡る歴史を持ち、その変遷が施設内の随所に見て取れる。

2. 事業内容

牧畜業：牛、馬、羊などを飼育しており、有機栽培の飼料を使用しているが、認証は取得していない。動物は個体ごとに登録され、健康状態が管理されている。

農業：有機栽培（ビオロジコ）で野菜を生産し、レストランで提供している。化学肥料や農薬は使用せず、牛糞を肥料として利用し、輪作も実施している。

レストラン：自社生産の食材（チーズ、肉、野菜）を使った料理を提供し、訪問者にその土地の味を楽しんでもらっている。伝統的な羊飼いの料理も提供している。

アグリツーリズム：農業体験や伝統文化の紹介を通じて観光客を誘致している。訪問者向けに、土地に根付いた伝統を語れるような要素を盛り込んだ食事も提供している。

付加価値の創造：農業生産物だけでなく、伝統、歴史、風景などの付加価値を重視し、顧客体験の向上を図っている。価値を再認識し、農業に様々な付加価値をつけて販売につなげることを重視している。

3. 運営と管理

衛生管理：各施設は保健所のルールに則り、衛生的に管理されている。建物ごとに保健所の許可を得て運営されている。

水資源：雨水を貯水し、再利用するシステムを導入している。地下水や雨水を貯めておき、農業用水や動物の飲み水として利用している。水不足に対応するため、貯水湖や貯水槽を活用している。

動物管理：動物は個体ごとに登録され、健康状態が管理されている。動物のための病室も設けられ、獣医が定期的に訪問し健康管理を行っている。

有機栽培：化学肥料や農薬を使用せず、牛糞を肥料として利用。輪作も実施している。土地を枯れさせないために、麦を植えた後に豆科のものを植えるなどの工夫もしている。

情報共有：農家間の情報交換や勉強会を通じて、技術向上や課題解決を図っている。農家が集まる展示会も開催され、情報交換やセミナーが行われている。

EU の援助：登録された農家は、EU からの金銭的援助を受けることができ、伝統や景観を守るための活動に活用している。

4. 伝統と文化

景観の維持：ムルジェ地方の伝統的な風景を維持し、観光資源として活用している。石垣やなだらかな丘など、昔からの風景を大切にしている。

伝統料理：羊飼いが食べていた伝統的な料理を提供している。

建物の歴史：建物の構造や素材から、当時の技術や文化を読み解くことができる。1600 年代から残る建物を利用しており、当時の建築技術や生活様式を垣間見ることができる。

エネルギー：昔は生活に必要なものとして使われていたエネルギーが、今は消費するものになっているという視点の変化について言及があった。

5. その他

オリーブオイル、ワイン、チーズなど、地域の特産品についても言及があった。これらの特産品は、土地の特性や気候、製法によって味が異なり、それぞれのストーリーがあることが強調された。

マッセリア・アッスンタは、歴史的な背景を持ちながら、現代のニーズに合わせた多角的な事業を展開していることがわかった。伝統と革新を両立させ、地域資源を最大限に活用するビジネスモデルは、佐賀県の農業政策にも参考になる点が多数あると考えられる。特に、歴史的建造物の活用、有機農業への取り組み、アグリツーリズムの推進、地域資源を活かした特産品開発などは、今後の佐賀県の農業振興において重要な示唆を与えるものと言えるだろう。

■Buò (Km0 を実践しているレストラン) (14:00~15:00)



グループの始まり：約 25 年前、複数の家族が有機栽培の野菜を農家から直接安く購入するために集まったことが始まり。このグループは

「pacistsoldial」の頭文字を取り「gas」と名付けられた。

レストラン設立の経緯：10 年間、野菜の共同購入を行っていたが、補助金を得て有機野菜を使ったレストランを開業するプロジェクトが立ち上がった。ヨーロッパ共同体からの寄付金でレストランが設立された。

レストランの野菜：レストランで使用する野菜

は、化学肥料や農薬を使わない有機野菜であり、地元の近場で栽培されたものにこだわっている。キロメートルゼロ：地元産のものを中心に扱っているが、顧客の要望に応じて他の地域からの季節の野菜も扱っている。

DOP と IGP: DOP は製品の全てが特定の地域で作られていることを保証するより厳格な制度であり、IGP は製品の品質や評判が特定の地域に関連していることを示す、より柔軟な制度と言える。レストラン側は DOP や IGP にはこだわらず、有機栽培であること（ビオロジコ）を重視している。仕入れ:農家と直接契約しており、仲介業者を通さずに直接仕入れている。約 14 社の農家と取引がある。

このレストランは、有機野菜を求めるグループが、補助金を得てレストランを開業し、地元の有機野菜を広める活動を行っている。キロメートルゼロの概念を重視しつつも、顧客の要望に応じて柔軟に対応した料理を提供している。

■プーリア州政府との意見交換（15：15～17：40）

説明者 農業・環境発展部責任者 ルイージ・トロッタ氏

「マッセリア・ディダッティカ（Masseria Didattica）」は、イタリアのプーリア州で展開されている体験型食育プログラムである。「マッセリア」とは、プーリア州特有の伝統的な農場建築物を指し、石造りの重厚な外観が特徴である。このマッセリアを舞台に、子供たちや一般の人々が農業体験や食に関する学習を通して、食の大切さや地域の食文化を学ぶ場となっている。

「キロメートルゼロ（Km0）」はイタリアで広く使われている概念で、特にプーリア州のような農業が盛んな地域でよく見られる。「キロメートルゼロ」とは、簡単に言うと「地産地消」の考え方を極限まで追求したものである。生産地と消費地の距離をできるだけ短くし、理想的にはゼロキロメートル、つまり生産された場所でそのまま消費されることを目指している。意味合いとしては下記の意味がある。

- ・地域経済の活性化：地元の農家や生産者から直接食材を購入することで、地域経済の活性化に貢献する。
- ・環境への配慮：輸送距離が短くなるため、輸送にかかるエネルギー消費や CO2 排出量を削減し、環境負荷を低減する。
- ・食の安全性：生産者と消費者の距離が近くなることで、食材のトレーサビリティ（追跡可能性）が確保され、安全な食材を入手しやすくなる。
- ・新鮮な食材：収穫後すぐに消費されるため、非常に新鮮で質の高い食材を味わうことができる。
- ・伝統的な食文化の継承：地元の食材や伝統的な製法を守り、地域の食文化を次世代に継承していくことにもつながる。

意見交換では、まず食育の重要性が強調され、健康的で持続可能な食文化の推進が不可欠であると述べられている。特に子供たちへの栄養教育が重要視され、学校、教育機関、公共団体、民間団体などが連携して食育を推進する役割を担うべきだとされている。食育の具体的な役割としては、健康的な食事や素材の利用を通じて将来的な病気を予防すること、持続可能な環境への意識向上、バランスの取れた食事の習慣を身につけさせることなどが挙げられている。イタリアでは子供たちの肥満や糖尿病が問題となっており、食育を通じてこれらの問題を解決することが期待されている。

環境に配慮した食生活の重要性も議論され、有機野菜や地元産品（キロメートル0の食品）の利用が推奨されている。これらは持続可能な地球を守る上で重要であり、科学的なものを使わないこと



によって環境への負荷を軽減できるとされている。また、経済的に困難な人々でもバランスの取れた食事ができるような社会的な包容の推進も目的とされている。

学校教育における栄養教育プログラムの例も紹介され、食品に対するワークショップ、学校庭園での野菜栽培、有機栽培食材を使用した学食などが挙げられている。これらのプログラムを通じて、子供たちは食品がどこで作られているのか、どのよう

に作られているのかを学び、食に対する知識を深めることができる。特に都市部に住む子供たちは、野菜がどのように育つのかを知らないことが多いため、このような教育は非常に重要だとされている。

プーリア州では有機農園が多く、ヨーロッパの中でもその数は最多である。有機農園の広さは約30万ヘクタールで、これはプーリア州の全登録農家の畑の約20%に相当する。EUは2027年までに畑の25%を有機栽培にすることを目標としており、プーリア州はその目標に近づいている。

食育における役割の2つ目としては、キロメートルゼロの食品やグループ購入（GAS）が挙げられる。これにより、地元の農家と消費者が繋がりやすくなり、新鮮な野菜が手に入りやすくなる。農園に行く人が増えたり、農園で直接野菜を買う人が増えたりすることで、地域経済の活性化にも繋がる。さらに、農業以外の収益を上げるための多機能農地の活用方法も議論されている。例えば、宿泊施設やレストランを併設したり、社会的意義のあるプログラムを提案したりすることで、農家は新たな収入源を確保できる。アグリツーリズム、社会的農業、食育農場などがその例として挙げられる。プーリア州のマッセリア・ディダッティカ（教育農場）の登録制度についても説明があった。登録することで、州のロゴが使用できたり、資金援助を受けられたり、市町村との連携が強化されたりするなどのメリットがある。登録には商工会議所への登録や品質検証などが必要であり、品質検証では農業生産要件、社会的教育の実践、物流的要件、安全条件などが評価される。品質検証の具体的な内容としては、以下のものが挙げられる。

- ・農業生産要件：植物や動物種の区分け、持続可能な農業体系、伝統的な作り方、土地の伝統を加味した生産
- ・社会的教育の実践：トレーニングコースの受講、収容人数や受付窓口の有無、教材の用意、相談できる人物の有無

- ・物流的要件：市町村が発行する施設の適正な建物としての証明書、平面図の提出、40人以上が収容できるスペースの有無、駐車場の完備
- ・安全条件：衛生的な環境、第三者に対する保険契約のコピー、救急箱の有無、危険な場所への明示

また、品質検証における記載事項としては、教育活動の運営者や責任者、テーマやプログラムの内容、土地に根付いた話などが重要であるとされている。運営者には農業の知識だけでなく、伝統的な遺産や環境、歴史、文化に関する話ができる人が望ましいとされている。運営者のトレーニングについても触れられ、安全衛生や保険、税制、教育プログラムの作成、食文化を広げる準備などが挙げられている。資金援助に関する話もあり、EUとプーリア州が連携して、増築や改築、既存施設の近代化、コンピューターや家具の購入、雨天時のための屋根の設置などに対する補助金が出るということが説明されている。資金援助の予算や融資額についても具体的に触れられている。

最後に、マッセリア・ディダッティカを広めるためのPR活動として、バーリで9月に行われる展示会「レバンテ」が紹介され、州のホームページでも情報が開示されていることが述べられている。この意見交換を通じて、栄養教育と農場の多機能性に関する様々な情報が共有され、今後のプーリア州における食育と農業の発展に繋がることが期待される。

② Aglinatura

○11月12日（火）晴れ☀

10:00 マッセリア発
 10:35 Aglinatura 着（視察・昼食）
 14:35 Aglinatura 発
 14:50 ホテル着
 18:30 ホテル発
 19:10 アンティキ・サポーリ着（佐賀県産品モニタリング交流会）
 00:00 アンティキ・サポーリ発
 00:20 ホテル着

■ 6次産業化を手がける大規模農場（Aglinatura）の視察（10:35～14:35）

説明者 ジャンカルロ・チェーチ（Giancarlo Ceci）氏

- ・アグリナトゥーラは、ワインとオリーブオイルを中心に、トマトや様々な野菜の瓶詰めなどを生産している。
- ・敷地内には、ブドウ畑、オリーブ畑、菜園、オフィス、オリーブオイルを作る作用所、ワインの醸造所、熟成庫などがある。
- ・土壌を改善するために、敷地内で飼育する牛の堆肥や、トマトソースやワイン製造過程で出る廃棄物などを肥料として活用している。また、太陽光発電システムの導入など、再生可能エネルギー

一の活用にも取り組んでいる。

- ・ブドウ畑では、土地の個性を活かすため、伝統的なブドウ品種を栽培し、バイオダイナミック農法（農薬や化学肥料を一切使用せず、自然の力を最大限に活かすこと）を実践している。ワインの製造過程では、温度管理や発酵、熟成など、様々な工程でこだわりを持って高品質なワインを生産している。
- ・エネルギー問題への取り組みとして、太陽光発電システムの導入を計画しており、将来的には地域住民にもグリーンエネルギーを供給することを目指している。

1. アグリナトゥーラの概要

アグリナトゥーラは1988年に創業し、36年の歴史を持つ農園である。現代表ジャンカルロ・チェーチ氏は父親から農業を引き継ぎ、当初は瓶詰め野菜の販売から事業を始めた。代表は大学で学んだ化学薬品を多用する農業に疑問を持ち、36年前に有機栽培へと転換した。有機栽培の実践を通じて自然が生き生きとし、持続可能な農業につながると確信し、現在もその信念に基づいた農業を続けている。農園では40頭の牛を飼育し、その糞を有機肥料として利用している。また、トマトソースの皮やブドウの絞りかすも肥料として再利用し、無駄のない循環型農業を実践している。敷地面積は230ヘクタールに及び、ブドウ畑、オリーブ畑、菜園、オフィス、オリーブオイル搾油所、ワイン醸造所、熟成ワイン貯蔵所などがある。敷地内には11世紀頃から存在する城があり、ジャンカルロ・チェーチ氏の生家でもある。1600年代に修道院として建てられ、11世紀には十字軍の拠点で、テンプル騎士団、聖ヨハネ騎士団が駐屯していた。1819年に現在のオーナーの先祖が購入した。今回の訪問では、ワインに詳しいジャンカルロ・チェーチ氏の案内のもと、農園の概要、生産方法、歴史、今後の展望などについて詳細な説明を受けた。



2. 代表の想いと経営理念

ジャンカルロ・チェーチ氏は自然の中で育ち、自然と農業に対する情熱を持ち続けている。安全なものを作りたいという強い決意を持ち、その想いは子供たちにも受け継がれている。今後も自然を守りながら、体に優しい有機栽培の野菜を作り続けることを目指している。

大規模農園の運営においては、農業経験が重要であり、特に困難な点はなかったとのことだ。バイオダイナミックス農法は昔から行われてきた自然な農法であり、現代の難しい点は気候の温暖化であると述べている。気候変動に対応するため、作業員が手入れや工夫を重ねている。

3. 生産方法

3.1 オリーブオイル

プーリア州は平坦な地形のため、機械での収穫が可能である。緑色のオリーブの実を使用し、ポリ

フェノールを多く含む高品質なオイルを生産している。黒くなった実は油脂が多く、品質が劣るため使用しない。収穫した実は扇風機で葉を取り除き、選別する。遠心分離機で水と油を分離し、オリーブオイルを抽出する。搾りかすも肥料として再利用される。

3.2 ワイン

65 ヘクタールのブドウ畑で様々な品種（シャルドネ、ボンビーノ、フィアーノ、ネロ・ディ・トロイア、モスカートなど）を栽培している。辛口ワインと甘口ワインを生産している。垣根作りで風通しを良くし、病害虫を防いでいる。東北北東向きの斜面に畑を作り、日照時間を調整し、ブドウの酸味を保っている。

バイオダイナミックス農法を実践し、月の満ち欠けに合わせて作業を行う。栗の抽出物やフェロモンを利用して害虫を防ぐ。手摘みで収穫し、丁寧に選別する。白ワインは皮を取り除き、ジュースのみを発酵させる。赤ワインは皮ごと発酵させ、色と渋みを抽出する。温度管理を徹底し、酵母の働きを調整する。樽熟成と瓶熟成を行う。

4. 販売方法と従業員

直接農園に買いに来る購入者が多く、商品の一つ一つ丁寧に説明することで信頼を得ている。口コミを重視しており、SNS よりも人の言葉の価値を大切にしている。従業員の年齢構成については、若い方は少なく、若者が農業に携わってもらうことは難しい問題であると認識している。スマホやインターネットで簡単に稼げる時代であり、農業に興味を持つ人が少ない現状を課題として捉えている。

5. コロナ禍の影響と今後の展望

コロナ禍においては、家にいる人が増え、瓶詰めの注文が増加した。スーパーマーケットよりも安全に買い物ができると判断されたことが要因と考えられる。今後の展望として、2025 年中にソーラーシステムを設置し、再生可能エネルギーを利用する計画がある。近隣住民にもグリーンエネルギーを供給するプロジェクトも検討している。

6. ワインの種類

フレッシュでフルーティーなワイン、カステル・デル・モンテ DOC、カステル・デル・モンテ DOCG などがある。甘口ワイン「モスカート・ディ・トラニー」は3回に分けて収穫し、貴腐菌がついたブドウを使用している。

7. まとめ

アグリナトゥーラは、自然と農業に対する情熱を持ち、持続可能な農業を実践している大規模農園である。高品質なワインとオリーブオイルの生産にこだわり、環境に配慮した取り組みを行っている。ジャンカルロ・チェーチ氏の自然と農業に対する深い愛情と、次世代への継承に対する強い意志が感じられた。気候変動への対応やエネルギー問題への取り組みなど、将来を見据えた革新的な試みも行っている。今回の訪問は、アグリナトゥーラの持続可能な農業への取り組みと、高品質な

製品への情熱を深く理解する貴重な機会となった。

③ 佐賀県産品モニタリング交流会（アンティキ・サポーリ）

■佐賀県産品のモニタリング交流会（20：00～00：00）

ピエトロ・ジート氏（農民シェフ）

- ・アンティキ・サポーリはアンドリア市の中にある小さな村モンテグロッソにあるレストランで、周辺はオリーブ畑やブドウ畑に囲まれた、のどかな場所に位置している。
- ・プーリア州の伝統的な郷土料理を提供している。野菜を中心とした豊富な前菜が特徴で、周辺の畑から取れる地元の新鮮な食材を活かした料理を楽しむことができる。
- ・イタリアで最も権威のあるレストランガイド「ガンベロロッソ」で、最高評価を獲得するなど、国内外で高い評価を得ており、世界中から訪れる人が絶えず、予約困難なレストランとしても知られている。
- ・そのような場所で、今回イタリアの現地（多業種）の方々に対し、佐賀についてコミュニケーションやプレゼンを実践し、佐賀の食材でシェフが料理を作る佐賀県産品モニタリング交流会を開催した。
- ・今回の交流会は、私たちがイタリア人をおもてなしする形で行われた。

イタリアの現地（多業種）の方々に対し、佐賀についてのコミュニケーションやプレゼンを実践し、佐賀の食材でシェフが料理を作り交流会を行った。

日本文化の紹介として代表の方5名に対し煎茶道の披露を行った。実際に急須、湯呑を使用して基山茶、小城羊羹を提供した。各県産品の紹介についてもイタリア語を用いた説明を行った。



④ アンドリア市

○11月13日（水）曇り時々雨

10：20 ホテル発

10：30 アンドリア市役所着（意見交換）

12：00 アンドリア市役所発

12：30 Caseificio Acri 着（視察）

13：45 Caseificio Acri 発

14：00 ホテル着

15：15 ホテル発

16：15 Vivai Agricoop 着（視察）

17:25 Vivai Agricoop 発
17:40 カノーザ・ディ・プーリア町役場着（意見交換）
19:00 カノーザ・ディ・プーリア町役場発
19:10 Locanda Di Nunno 着（夕食）
22:25 Locanda Di Nunno 発
23:05 ホテル着

■アンドリア市との意見交換（10:30～12:00）

説明者 ジョバンナ・ブルーノ氏（市長）、チェザーレオ・トロイア氏（副市長）

（説明内容）

- ・佐賀県内のほぼ全ての市町からの参加にアンドリア市は喜びを感じている。
- ・海外との関係を育むことは、自らの地域の価値を見出し、未来に生かす上で重要。
- ・アンドリア市と佐賀県には類似点があり、そこから未来へのヒントを得られる可能性がある。
- ・オリーブの生産はアンドリア市の主要な農業であり、オリーブオイルは食用、薬用、美容用に使われている。他にも、多様な農作物やチーズなどの製品も生産しているが、オリーブが最も重要なものである。また、観光業においても、オリーブは重要な役割を果たしている。
- ・アンドリア市はイタリア全体のオリーブオイル生産の60%を占めている。
- ・高品質なオリーブオイルの生産は、持続可能性を考慮した生産方法が重要であり、ムルジェ自然公園の自然環境を維持しながら、最高級のオリーブオイルを生産している。
- ・アンドリア市はユネスコから、地中海ダイエット、石積みの壁、農作物を運ぶための街道などが評価されている。
- ・アンドリア市では若者の町への定着を促進する政策として、家族の収入をある程度保障する政策を打ち出している。
- ・女性の仕事と生活の両立、特に片親の場合の負担軽減のための対策が必要。
- ・観光業の充実により、アンドリア市の可能性が広がる。
- ・政治分野でも、観光資源を活かすための政策を考えなければならない。
- ・オリーブオイル生産会社への企業訪問など、観光客が楽しめるイベントを企画する必要がある。他にも、アンドリアの自然に育つ特有の植物にスポットを当てた観光も検討している。
- ・国際的なマーケティング対策として、若いシェフを招いたオリーブオイルを使った料理コンクールを開催している。有名人などを招いたイベント企画にも力を入れている。
- ・コロナ禍の影響で市民生活が貧しくなり、若者の間で人間関係が希薄になった。しかし、テクノロジーは、コロナ禍で隔離された人々を再び繋ぐ重要な役割を果たした。
- ・アンドリア市では、オリーブの木は、イノシシによる被害を受けにくいものの、農作物に対するイノシシ被害が深刻。しかし、イノシシの保護に関する法律があるため、むやみな処分はできない。自然公園内ではイノシシの殺生は禁止されており、自然のバランスを維持する政策に力を入れている。
- ・狼もイノシシの増加に伴い増加し、家畜を襲う可能性があるため、自然のバランスを崩さないように監視することが重要である。

・動物の数を物理的に数えてモニターし、バランスを保つことに苦勞している。

1. 冒頭の挨拶と目的

冒頭で、アンドリア市からの代表団への感謝の意が述べられ、佐賀県との関係が継続していることへの喜びが表明された。海外との関係を育むことは、地域の価値を見出し、未来に生かしていく上で重要であると強調された。両地域には似通った点が多く、未来に向けてのヒントが得られる可能性がある」と述べられた。



2. 地域間の協力と交流

アンドリア市からチェザーレオ・トロイア評議員に、両地域の良いものを共有し、より深い関係を築くための仕事が依頼されたことが報告された。両地域間で社会の高齢化や後継者問題などの共通テーマについて話し合うことが提案された。

3. 2度目の訪問と共通の目的

2度目の訪問に対する感謝の言葉が述べられ、共通の目的があることが確認された。文化的交流だけでなく、未来の経済的な側面でも相乗効果があるような関係を築き上げたいという目的が共有された。

4. アンドリア市の農業とオリーブオイル生産

アンドリア市の農業政策はEUの指導に基づいており、国を通じて州に浸透していることが説明された。特にオリーブの生産に力が入れられており、食用だけでなく薬用や美容のためにも利用されている。観光業においてもオリーブは重要な役割を果たしている。アンドリア市では全国で生産されるオリーブオイルの60%が生産されており、品質の高いオリーブオイルは持続可能性が考慮された生産方法で作られている。ムルジェの自然公園を持続可能な形で維持しながら最高級のオリーブオイルを作ることが重要視されている。

5. アンドリア市のその他の農作物と食文化

オリーブ以外にも野菜などの様々な農作物も重要な製品であるが、オリーブが最も重要である。自然環境の維持にも力が入れられており、4つの区域に分かれている。アンドリア市はユネスコから地中海の食文化や石積みの壁、農作物を運ぶために作られた街道などが評価されている。農産物の保存方法も発達しており、地域の食品の特徴を保存するのに役立っている。

6. オリーブオイルと観光業の連携

高品質なオリーブオイルを観光業に繋げる政策が行われており、雇用を増やすことにも貢献してい

る。オリーブオイルの生産会社訪問やイベントの企画も検討されている。アンドリアの土地に自生する植物にスポットを当てた観光も考えられている。国際的なマーケティング対策も行われており、若いシェフを招いてオリーブオイルを使った料理のコンクールなども開催されている。有名人を招いてのイベントも企画されている。

7. 若者世代への対策と女性の社会進出

アンドリア市では、若い世代が町に残りたいと思うような政策が行われており、家族の収入を保障するような政策も打ち出されている。若い世代が自立できるような仕事に就けるように支援しており、女性が仕事と生活を両立できるよう、特に片親になった場合の負担を軽減する対策が必要であると述べられた。

8. 観光業の充実と政策

アンドリア市が持っている全ての有効な手段を活用して観光業を充実させることによって、大きな可能性が生まれると述べられた。経営管理や専門店の場所を活用し、観光客が最も訪れる場所の1つにするために、政府が政策を打ち出す必要がある。オリーブオイルと観光業を繋げるために、生産会社訪問やイベントの企画も検討されている。

9. 自然環境とイノシシ問題

アンドリア市ではイノシシによる被害が深刻であり、イタリア全体の問題であるが、特にアンドリアでは繁殖が大きい。自然のことを考えて取り除くことは不可能であるため、状況が悪くならないように抑止するための対策が取られている。国の法律で動物を保護する法律もあり、むやみやたらに処分することはできないため、対応が難しい。イノシシが増えると狼も増え、家畜を襲うようになるため、自然のバランスを崩さないように監視することが重要である。

10. その他

コロナ禍でのテクノロジーの重要性や行政の脆弱さ、今後の対策についても言及された。アンドリア市の紋章や歴史についても触れられた。

本意見交換会では、アンドリア市の農業、観光業、社会問題、自然環境など多岐にわたるテーマについて議論された。両地域間の協力関係を深め、共通の課題解決に向けて連携していくことが確認された。

⑤ カノーザ・ディ・プーリア町

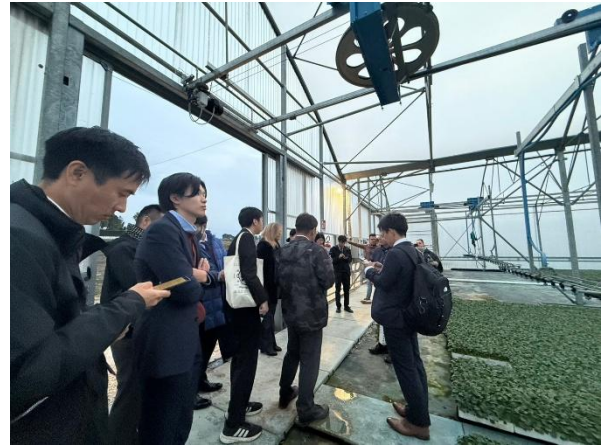
■Vivai Agricoop 視察（16：15～17：25）

説明者 Michele Murante 氏（社長）

（説明内容）

- ・この会社は8年前に設立され、主に苗の製造を行っている。

- ・会社の規模は設立当時に比べて5ヘクタールから7ヘクタールに成長した。
- ・たくさんのビニールハウスでは、植物の種から発芽させ、苗を育てている様子を観察することができた。
- ・驚いたことに、ブロッコリーの種を作っているのは日本の会社（サカタの種）であり、他にも様々な種をそこから購入している。
- ・ビニールハウスを新規で建てるときは国の援助があるが、いまだに1ユーロも支払いがされていない状況である。
- ・事務所にはビニールハウスの図があり、どの苗がどのハウスにあるかが一目でわかるようになっている。



■カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換（17：40～19：00）

説明者 ヴィト・マルカンジオ氏（市長）、Michele Vitrani 氏（議長）、Cristina Saccinto 氏（観光議員）、Lucia Masciulli 氏（農業議員団）
（説明内容）

- ・ヴィト・マルカンジオ市長は佐賀の代表団の訪問が恒例になっていることを喜ばれていた。
- ・来年以降も訪問を歓迎しており、オリーブやブドウの会社など、訪問可能な会社は多数あることが伝えられた。
- ・訪問時には4ヶ月間雨が降っていなかったにもかかわらず、久しぶりに雨が降ったことを、代表団が幸運の雨をもたらしてくれたと感謝していただいた。
- ・南イタリアにおける社会問題として、農業従事者の減少が挙げられている。
- ・コムーネ（町）自体は農業従事者への寄付や融資はできないが、州や国からの援助金が充てられていること、そしてコムーネは人材育成やセミナーを行い農業従事者に貢献していることが説明された。
- ・コムーネがするサポートの具体例として、農業事業者が情報やサポートを求めて自由に利用できるオフィスの設置や、補助金等手続きの書類準備などを行っている。
- ・町の職員はオフィスワークが中心であり、実際に農家への技術指導等に行っていない。



・農業生産がこの町の経済にとってとても重要な役割を果たしていることが強調され、また、日本のオリーブオイルの生産状況についても説明を求められた。

1. カノーザ・ディ・プーリア町訪問の概要

佐賀県からの代表団がカノーザ・ディ・プーリア町を訪問し、歓迎を受けた。この訪問は、両地域の慣例となりつつあり、毎年恒例の行事となっている。カノーザ・ディ・プーリア町は農業分野において多くの企業が存在し、特にオリーブやブドウの生産が盛んである。来年以降も、これらの企業への訪問が計画されている。訪問時、カノーザ・ディ・プーリア町では4ヶ月間雨が降っていなかったが、代表団の訪問中に雨が降った。これは、訪問団が幸運をもたらしたと考えられ、感謝の意が表された。

2. 社会問題と農業の重要性

南イタリア全体で共通する社会問題が存在する。カノーザ・ディ・プーリア町にとって、農業は最も重要な産業であり、昔から変わらない。しかし、農業従事者の減少傾向が見られる。

3. 農業従事者への支援と育成

農業従事者の減少を補うため、カノーザ・ディ・プーリア町では優秀な人材育成に力を入れている。町からの援助があり、良い成果が出ている。町自体が直接農業従事者に寄付や援助金を出すことはできないが、州や国からの援助金が充てられる。町は人材育成に貢献しており、セミナーや技術指導を行っている。例えば、去年はオリーブの木の剪定技術に関するコースが開催された。

4. 農業従事者向けオフィス

カノーザ・ディ・プーリア市内には、農業従事者がいつでも情報収集やサポートを受けられるオフィスが設けられている。ここでは、様々な手続きのサポートや相談が行われている。

5. 町職員の役割

市の職員は、オフィスワークが中心であり、実際に農家を訪問して技術指導を行うことはない。行政の面から、各業界や企業の行政上の問題解決をサポートしている。

6. オリーブオイル生産に関する質問

訪問団から、日本におけるオリーブオイルの生産状況についての質問があった。オリーブの栽培と生産が行われているのか、また、経済にどれくらいの割合を占めているのかを知りたいという要望があった。

7. まとめ

カノーザ・ディ・プーリア町への佐賀県代表団訪問は、両地域の農業分野における交流を深める上で重要な機会となった。カノーザ・ディ・プーリア町では、農業が主要な産業であり、人材育成や行政サポートを通じて農業従事者を支援している。訪問団からの質問を通じて、日本におけるオリ

ーブオイル生産への関心も示された。今後も、両地域の交流が継続され、農業分野での協力関係が発展することが期待される。

8. 今後の展望

今回の訪問を機に、カノーザ・ディ・プーリア町と佐賀県との間で、農業分野における具体的な協力プロジェクトが検討されることが望ましい。例えば、技術交流、研修プログラム、共同研究などが考えられる。また、オリーブオイル生産に関する情報交換や市場調査も有益であろう。これらの活動を通じて、両地域の農業の発展に貢献できる可能性がある。

⑥ グループ別自主研修

○11月15日（金）晴れ☀

06：00 ホテル発

07：00 サンピエトロ大聖堂着

08：30 バチカン美術館着

10：30 トリオンファレ市場視察

11：40 ホテル着

12：00 ホテル発

12：55 レオナルド・ダ・ヴィンチ空港着

15：05 レオナルド・ダ・ヴィンチ空港発（所要時間 12 時間 15 分）

（機内泊 🌙）



イタリア滞在最終日、この日の日程はグループ別の自主研修だったため班別にホテルをチェックアウトし、研修場所へ向かった。午前中で自主研修を終了し、正午過ぎの電車で空港へ向かった。12時55分頃空港に到着。航空機のチェックイン後、宮崎さんらと別れを告げ、出国審査を受け、出発までの間空港内で過ごした。

研修7日目はグループ別自主研修を行った。9時からの行動では行けるところが限られるため、我々のグループは6時に出発し、まずは7時にオープンするバチカンのサンピエトロ大聖堂に向かった。まだ夜明け前の暗い中だったが、すでに並んでいる人もおり、我々も並ぶことにした。程なくして行列は動き出し、手荷物検査を受けたのちに入場することができた。サンピエトロ大聖堂は、バチカン市国にあるカトリック教会の総本山で、キリスト教の世界でも最も重要な聖地のひとつである。サンピエトロ大聖堂はクーポラも見逃せない場所となっている。クーポラとは、大聖堂の屋上にあるドームのことで、ローマの街並みを一望することができる。クーポラは階段またはエレベーターで昇ることができ、我々は時間短縮のためにエレベーターを使ったが、エレベーターを使っても

320 段の階段は登らなければならなかった。この階段の 1 段の幅が広く、思った以上にきつく、終わったかと思えばまだまだ続いているのである。クーポラは 7 時 30 分からオープンとなっており、我々はオープンと同時にいったため、屋上で少しの間景色を独り占めすることができた。眼下に広がるサンピエトロ広場やローマの街並みはいつまでも見ていたいと思える景色であった。サンピエトロ大聖堂を見学し終えると、次はバチカン美術館へ向かった。バチカン美術館もサンピエトロ大聖堂と同じくバチカン市国に位置するのだが、美術館の入り口がローマ側からしかないので一度出国し、バチカン市国の周りを回って入口へ向かうこととする。バチカン美術館は、バチカン市国にある世界最大級の美術館で、歴代ローマ教皇の収集品を収蔵展示しており、その歴史は 500 年以上にも及び、美術、歴史、文化に興味のある人にとって、まさに宝庫と言えるものである。全長約 7 km にも及ぶ展示ルートがあり、見どころも多いため、通常半日から 1 日かけて見学するものであるが、今回、我々には時間がなかったため、速足で 1 時間半程度の滞在となってしまった。私が一番見入った



のはシスティーナ礼拝堂である。システィーナ礼拝堂は、ローマ教皇の公邸であるバチカン宮殿にある礼拝堂である。ミケランジェロによる天井画「天地創造」と壁画「最後の審判」で世界的に有名である。システィーナ礼拝堂は、1473 年から 1481 年にかけて、教皇シクストゥス 4 世の命により、バチカン宮殿内に建設された。礼拝堂の名前は、この教皇にちなん

で名付けられたものである。システィーナ礼拝堂の最大の見どころは、ミケランジェロが描いた天井画「天地創造」と壁画「最後の審判」である。天井画「天地創造」は、旧約聖書の創世記を題材に、神が天地を創造する様子を描いた壮大な作品で、壁画「最後の審判」は、新約聖書のマタイ福音書に記された最後の審判の様子を描いたもので、キリストを中心とした多くの人物が描かれている。システィーナ礼拝堂はバチカンで最も有名な場所の一つであるため、朝方にもかかわらず非常に多くの人が集まっていた。私はイタリア出発前に徳島県にある大塚国際美術館（ここでは世界の名画のレプリカを原寸大で鑑賞することができる。）へ行き、システィーナ礼拝堂を立体的に再現した「システィーナ・ホール」を鑑賞したが、実際にバチカンに来てみると、何世紀もの歴史が積み重なった本物の空間で味わう作品は現地でしか体験できない雰囲気を感じるとともに、いつまでも作品に浸っていたい気分になった。残念ながら時間が押しているのでそれはかなわなかったが…。バチカン市国は世界で最も小さな独立国でありながら、世界中から多くの観光客が訪れる人気の観光地

である。年間を通して観光客が絶えることはない。多くの情報源で、バチカンには年間数百万人の観光客が訪れているとされており、バチカン美術館だけで年間 420 万人以上の観光客が訪れ、世界で 37 番目に多いとされています。一方、佐賀県の観光客数は年間 310 万人程度（2022 年）とされており、数字だけ見ると、ずば抜けて違うという感じではないように捉えることができる。ただし、この数字はほとんどが国内観光客であり、近年は外国人観光客も増加傾向にあるが、その数は 4 万人（2022 年）と少なくなっている。今後はいかに外国人観光客を誘客するかが佐賀県の観光客数の鍵となってくるだろう。

バチカンを後にした我々は続いて、トリオンファレー市場へ向かった。トリオンファレー市場は、ローマ最大級の市場であり、単なる買い物以上の様々なことを学ぶことができる場所である。旅行者にとっても、ローマの日常生活や文化に触れる貴重な機会となった。トリオンファレー市場は、19 世紀の終わり頃に青空市場として始まった。当時のローマは都市化が進み、人口が増加していた時期で、食料品を供給するための市場の需要が高まっていた。トリオンファレー地区は、バチカン市国に近く、交通の便も良かったため、市場が開かれるのに適した場所であった。青空市場として始まったトリオンファレー市場は、徐々に規模を拡大していき、周辺の農家や商人などが集まり、新鮮な野菜や果物、肉、魚介類などが取引されるようになった。地元の人々の生活に欠かせない場所として、市場は賑わいを見せていた。2009 年、トリオンファレー市場は近代的な建物に改築された。これは、市場の老朽化が進んでいたことや、衛生面、利便性の向上などが求められたためである。新しい建物は、地下に駐車場、地上に店舗、上層階にオフィスを備えた複合施設となり、より快適で機能的な市場へと生まれ変わった。現在のトリオンファレー市場は、広さ 8,000 平方メートルを超える広大な敷地に、270 以上の店舗が軒を連ねている。生鮮食品をはじめ、チーズ、ワイン、オリーブオイル、パスタなど、イタリアの食文化を代表する様々な食材を手に入れることができる。地元の人々だけでなく、観光客も多く訪れる人気のスポットとなっている。トリオンファレー市場の歴史は、ローマの都市の発展と密接に関わっており、市場は、都市の人口増加に伴う食料需要を満たすだけでなく、地域経済や文化の中心としての役割も担ってきた。そもそもローマの市場の歴史は紀元前 8 世紀まで遡ることができる。紀元前 8 世紀の古代ローマ時代、古代ローマでは、フォルムと呼ばれる公共広場が市場として機能していた。フォルムは、政治集会や裁判が行われる場所でもあり、市場は政治と密接に結びついていた。2 世紀初頭、トラヤヌス帝の時代に建設されたトラヤヌスの市場は、人類史上初のショッピングセンターとも言われている。建築家ダマスカスのアポロドーロスによって設計され、食料品をはじめ、様々な物資が取引されていた。多層構造になっており、店舗だけでなく、事務所なども備えていた。

① 全体所感

イタリアの農業について、佐賀とイタリアの農業の違いを現地へ行き、様々な場所を訪問することで、肌で違いを感じることができた。気候、風土、文化の違いによって生み出される農作物や農業経営の規模、何から何まで佐賀とは違う農業経営を行っていた。日本の中で強いて言うならば、気候は違うが農業経営の規模という点では北海道が似ているのではないかと感じた。

また、実際にキロメートルゼロで運営している八百屋、レストランを訪問して究極の地産地消を感じ

ることができた。基山でキロメートルゼロを実践することは可能であり、現に行っている地元の生産者から農産物を購入し、学校給食へ提供することなどはキロメートルゼロの実践であり、子供たちは食材がどのように生産されているかを学ぶ機会が増え食育にもつながる。ほかにも、ファーマーズマーケット、（基山で言うとPAのふるさと名物市場やJAの青空市が該当する。）の活用や地元の食材を積極的に使用する飲食店を利用すること、さらには市民農園や家庭菜園を始めるなど私たち一人ひとりの行動が、キロメートルゼロの実践になり地域経済の活性化、環境負荷の低減などにつながる。イタリアはスローフード運動発祥の地であり、ファストフードのような大量生産・大量消費の食文化に反対し、地域の伝統的な食文化や食材・調理法を見直そうという運動である。イタリア人は食事を単に栄養を摂取するだけでなく、家族や友人とのコミュニケーションの場として非常に重要視している。職場においてもスローフードを実践することは可能であり、例えば同僚と会話をしながらゆっくりと食事を楽しんだり、部署ごとにランチミーティングを行ったりすることで職員間のコミュニケーションを活性化し、よりよい人間関係を築くことができる。スローフードの精神は単に食事に関するものではなく、生活全般における「ゆとり」や「質」(QOL)を重視する考え方であり、スローフードを実践することで職員の一人ひとりの心身の健康やより良い人間関係、持続可能な社会の実現につながる。イタリアの食育について、マッセリア・ディダッティカなどを通して学ぶことができた。基山で実践できることとしては、幼いころから体験学習を行うことは重要だと考えられる。現在、小学校の児童を対象に田植えや稲刈りの体験を行っているが、さらに子供たちが実際に食材に触れたり、調理をしたりする機会を増やすことで食への関心を高めることができる。また再度重複するが、学校の授業で食に関するテーマを取り上げ、給食を通して食育を推進することは非常に大切だと感じられた。イタリアの食育をそのまま実践するのではなく、地域の文化や食事情に合わせることで効果的な食育を実践することができるだろう。



○プーリア州政府

プーリア州政府では、食育の現状に対するレクチャーを受けた。

テーマは、「栄養教育と多機能性」であった。

イタリアでは、学校で栄養に関する授業を行っており、「健康」であるためには、病気を未然に防ぐことが必要であることを学び、近年問題視されている健康を害する肥満や糖尿病対策につなげる取り組みがなされている。

授業では、体験プログラムを実施されており、学校で管理する畑で農業を体験する時間を設け、学食では有機栽培された野菜を使ったメニューが提供されている。これは、州が支援し、市町が行う事業となっている。

食育の学習で重要なことは、食品がどこでどう作られているのかというストーリーを学ぶことだと考えられており、このストーリーを学ぶことでそれぞれの理解が深まる構成がとられている。

また、EUでは有機栽培面積の拡大が図られており、2030年までに、農地面積に占める有機栽培面積の25%が目標となっている。プーリア州では現在20%程度の栽培面積となっており、さらなる推進が求められている。

栽培面だけではなく、イタリアには、「Km0運動」（キロメートルゼロ運動）と呼ばれる取り組みがある。スローフード運動から生まれた言葉であり、生産地と消費地の距離が近いことが望ましいという考え方である。

スローフードという言葉はイタリアが発祥とされ、1986年にローマ市内へのマクドナルド1号店の出店が契機となっており、イタリアの伝統を守ろうとする感情から生まれた運動となっている。

イタリアでは、GASと呼ばれる有機作物や環境負荷の少ない物品を共同購入する仕組みがあり、地域の生産者と消費者をダイレクトにつなぐ仕組みであり、消費者は余計なコストを負担することなく鮮度が高い有機作物を購入でき、生産者は安定購入をしていただけることで経営の支えとなっている。

イタリアでの農業の多機能性は、生産としての農地、有機栽培など環境負荷の少



ない栽培方法による生物の多様性の確保、昔ながらの景観を維持することにつながっている。

この事例としては、アグリツーリズムが挙げられる。農業と観光を意味する言葉の造語であり、農家が所有する家に宿泊施設やレストランを併設し、都市に居住する人たちが自然や農家に触れる機会となり、休暇の過ごし方の一つとなっている。盛んな地域としては、トスカーナ地方が有名である。

マッセリアとは、プーリア州特有のホテル施設であり、16～18世紀に農業の領主屋敷として建てられた石造りの建物で、当時組織的な農業が展開されていた。この石造りの屋敷を中心に農地が広がっており、住み込みの召使や羊飼いやなど暮らしていた。この建物が現在は改修により宿泊施設として観光客などを受けいられている。農家が提供する地元料理は健康的であり、マッセリア滞在の大きな魅力となっている。マッセリアの取組は、農家が収益を得る手段となっており、取り組む農家も増加している。ただし、本業の農業所得以下となるような基準が示されている。

プーリア州の代表的な生産物は、オリーブ、ぶどう（食用・ワイン用）であり、畜産関係では馬の飼養頭数が一番多い。

農家の経営規模としては、2名以下が約30%、3～5名が約40%と小規模農家、家族経営農家が多数を占めている。

マッセリアの登録件数は年間23件程度あり、小学生、保育園、中学生、高校生の順に利用が多い。

マッセリアの手続きでは、農地の登録、改修費用などへの補助金の申請などの手続きがあり、州政府と市町で連携している。

要件としては、

- ・商工会議所で農家登録をすること
- ・関係の講習を受講すること
- ・計画図を提出すること
- ・安全衛生・保険

などがある。

これらに対する補助金は、EUから州、州から農家に支払われる。補助金は、施設整備や伝統的な石垣の補修などに充てられている。

日本でも偏った食生活などの影響により、肥満や痩身傾向など健康への影響が懸念されており、食育基本計画を策定し、計画に位置付けられた事業を推進する取り組みを行っている。

玄海町では、町立の保育園や小学校において、先生を中心に畑で野菜を栽培し、給食で食する取り組みや地元の農家を先生に招き、水田で田植えや稲刈をするなど農業に触れあう機会を創出する取り組みを続けている。また、地域の農産物のP

Rも兼ねた産業文化祭を年1回開催しており、地域農業の振興にも努めている。

しかし、農林業センサスの数値にも表れているとおり、町内の農家数は年々減少しており、生産力の維持や農地の維持が大きな課題となっている。さらに、肥料や燃料、農業用資材が高騰する中、経費の上昇分を価格に転嫁できないことが、農業の継続性に悪影響を与えている。

このような状況の中、今回、レクチャーを受けた農泊の取り組みは、これまでの農業収入を軸として、食育体験や農泊による副次的収入を得る仕組みであり、参加には一定の基準や農業生産をおろそかにしないルール作りがなされていることは非常に感銘を受けた。農泊の取組は日本の各地でも行われているが、玄海町では取り組みが進んでいないのが現状である。これは、玄海町も家族経営農家が多い中、農作業＋ α となる農泊、農業体験にさけるリソースがないこと、これまでの農業を継続する意識が高いことが要因ではないかと考えるが、農家所得が伸び悩む中、新たな収入源として期待される取り組みである。まずは、このような取り組みが国でも支援されていることなど、町内の農家に情報提供し、興味がある農家の支援を図ることで、本町の農業を元気にする取組の一つとしたい。

また、日本において有機農業はまだまだ発展途上であり、イタリアなどのEU各国と比較すると普及率は低水準である。プーリア州では有機栽培面積が20%を超える中、日本での栽培面積は0.3%程度となっており、2050年の25%の目標には程遠い状況となっている。日本で有機栽培が普及しない要因としては、有機栽培のノウハウが不足していること、人手が不足していること、消費者の関心が高まっていないことなどが考えられる。また、有機栽培は、慣行栽培と比べ、生産品の価格が高くなる傾向もあり、新たに取り組もうとするハードルとなっているようである。

有機栽培作物の見える化のため、イタリアでは、EUが認証するオーガニック認証に加え、イタリア独自でも認証制度が設けられており、日本でも同様に有機JAS認証制度がある。この有機JAS認証は、認証取得が難しいことが課題ともなっているようである。



○Aglinatura (アグリナトゥーラ)

アグリナトゥーラでは、六次化の取組について学んだ。

アグリナトゥーラにおける主な生産物は、ワイン、オリーブオイル、トマト、野菜である。

8代目である現在の経営者は、幼いころから農薬を使用した大量生産に疑問を感じており、中学生の頃に農地の一部を借り、有機による野菜作りを始め、栽培した野菜を瓶詰めし、売り歩くことをされていた。

進学した大学では農学部を専攻し、改めて化学薬品の使用による大量生産、低価格に疑問を感じたとのことである。

大学卒業後は、有機栽培に挑戦し、価格は高くても高品質を目指すこととした。有機栽培による効果として、品質の高い野菜が栽培できるだけではなく、自然に優しいことから、土壌がいきいきしてきたことを実感されたそうである。

化学肥料を使わないため、飼養する牛の糞を堆肥化し、肥料として使用されている。この牛のエサにも配慮されており、有機栽培された牧草をエサとしている。また、トマトやブドウの皮も発酵させ、堆肥として施用するなど、時代のニーズに応じた持続可能な農業、循環型農業を体現されている。

有機農業は、農薬や化学肥料を使用する慣行栽培と比べて、手間暇がかかり、収穫量も劣る経営であるが、今もなお新たな取組にチャレンジするモチベーションについて気になり、研修生が質問したところ、「生まれ育った土地への愛着」であると回答された。この意識は、今回の視察で出会った方たちにおける共通の感情で、地元の歴史や伝統を大切にされており、国民性の一種なのではと感じている。

アグリナトゥーラでは、有機栽培のひとつであるバイオダイナミック農法を採用されており、これは「月などの天体の動きから小さな虫を含めた自然界の全ての要素が相互に関係し合い、農場全体を一つの生命体と捉える農法」である。100年前にドイツで提唱された農法である。たとえば、種まきや収穫などのタイミングは、月の満ち欠けに基づき決められている。この農法は、環境負荷低減や持続可能な農法を目指す中で注目されている。日本においても、化学薬品の使用を低減する環境負荷低減の施策がはじめられたところである。日本は、世界的にみても農薬使用量が高く、世界有数の農薬大国であり、有機農業の普及には、多くのハードルが予想される。町内においても有機農業にチャレンジされる農業者は把握していない状況である。

販売については、広告への掲載などのプロモーションは行っておらず、口コミで購買者（ファン）を増やす手法が取られている。自分たちの商品の価値を知り、そのうえで購入を希望される人を買ってもらいたいとの考えからである。購買者の口コミにより、新たな客を獲得できるサイクルができており、コストがかからず非常に効果的な手法となっているようである。このため、外出規制のあったコロナ禍

においても、立地的に密になることがなく、売上が減少することはなかったそうである。逆に、宅配の需要が増え、注文が増えたそうである。

今後の新たなチャレンジについては、エネルギー問題に焦点をあて、現在は自社内で使用する電力として、太陽光発電を導入しているが、アンドリア市の人口の3割に供給できるような太陽光発電施設の導入の考えを示された。

自社のみならず、地域の環境にも目を向けた経営者としての目線は、地域への誇り、愛着を感じるとともに、EUが環境問題の先進国であることを感じた発言であり、その精神に尊敬の念を覚えた。

農場で有機栽培の説明を受けたあとは、オリーブオイルの製造工程の見学を行った。オリーブは手作業で収穫され、コンテナ箱に入れられたあとは、選別機に入れられ、ごみなどの除去が行われる。処理の後、圧搾機にかけられ、オイルが抽出され、オリーブオイルが精製されていく。オリーブオイルの劣化は酸化によるものであるため、最終工程まで空気に触れることなく処理できる機械が導入されている。

次にワインづくりについて、説明を受けた。ワインの原料となるブドウも自家栽培されており、65haという広大な面積で栽培されている。8月収穫分は辛口、9月収穫分は甘口など収穫時期によって生産されるワインが異なる。栽培方法は垣根づくりで日差し対策として東北の向きにしている。また、海風があたることで湿気や害虫予防にもなっている。未収穫となっているブドウを試食させてもらったところ、甘く、干しブドウの味がした。私自身は普段ワインを飲まないが、甘いブドウからあのような渋みのあるワインが製造されることが驚きであり、奥深さを感じた。

ワインの醸造タンクも見学し、大きなタンクで厳密な温度管理のもとワインが製造されていた。ブドウの搾りかすも再利用され、グラッパと呼ばれるブランデーの一種の蒸留酒が作られており、資源を有効活用する意識の高さを感じた。

ここまで大規模でされている企業であるが、事業の継続性に欠かせない後継者問題については、日本と同様に難しい課題として捉えられていた。

また、事業へ補助金を活用する際には、新しい法律やルールができることで、役所に提出する書類も複雑になることが悩みだと話された。行政として、必要最小限



の書類となるよう心掛けてはいるが、改めて申請者の目線も踏まえた事務手続きを心掛けようと感じたエピソードであった。

アグリナトゥーラで強く感じたことは、農業が自然の一部であり、その自然に寄り添いながら、自分たちの経済活動を共存させる意識が根底にあることである。それは、先祖代々守られてきた土地に愛着と誇りを持ち、そのうえで持続可能な農業を実現するという明確な経営ビジョンである。

このような明確なビジョンを持ち、事業を展開される農業者の支援を行うことが、地域の農業の活性化や地域を守ることにつながることから、町内の志の高い農家を見出していくことも心掛けて業務に当たりたい。



○佐賀県産品のモニタリング交流会

モニタリング交流会は、イタリア語や英語などの語学能力が乏しい自分としては、今回の視察の中で一番頭を悩ませていたイベントである。来ていただいた方とどのようにしたらコミュニケーションがとれるか、スマホの翻訳機能で会話ができるのかなど考え、内心ドキドキしながら、会場準備を行った。

会場準備では、各市町から持ち寄ったパンフレットなどを並べるスペースづくりやおもてなし用の緑茶の準備などを行い、来客を待った。

思っていたよりもスペースが限られており、各自持ち寄った資料が用意された



テーブルからあふれたため、もう少し広いスペースがあれば、見やすいディスプレイができただろう。玄海町からは主に棚田の写真など視覚的に分かりやすいものを持って行ったが、町内で作成しているパンフレット等はほぼ日本語のみであり、英語版など多様な方にも配慮する必要性を実感した。

訪れた方たちは、カードやパンフレットなど気になったものを手に取り、持ち帰ってもらえたようであった。事前に準備の内容や作業分担、展示ブースの大きさなどを確認しておけば、よりスムーズに準備ができたと思われ、反省点である。

事前にプーリア時間と言われ、時間におおらかな性格と聞いており、徐々に来客がされるものと思っていたが、思いのほか定時前から来店された。このモニタリング交流会がコロナ禍で開催できず、久しぶりの開催で地元の方も楽しみにされていたのかうれしく思った。

例年は、研修生が日本らしい出し物をするようになっていたようであるが、今回は佐賀県で全国スポーツ大会・全国障がい者スポーツ大会が開催されることから、代わりに佐賀県市町村振興協会の桑原氏にお茶を振る舞っていただいた。イタリアでは、食事の際は水や炭酸水が一般的のようであり、緑茶に触れる機会は少ないように感じた。冷たい緑茶と熱い緑茶が振る舞われ、皆思い思いに試飲されている光景が印象に残った。

モニタリング交流会に提供された食材は、唐津市から「米粉、七味唐辛子、白きくらげ」、武雄市から「高オレイン酸大豆（きな粉、煎り大豆、甘納豆）、嬉野市から「緑茶」、小城市から「Origin、小城羊羹」、基山町から「日本酒」であり、食材としては大豆が多く、メニューにも大豆を使用した料理が多く記載されていた。



玄海町からも食材の提供を検討したが、乾燥物であることなど条件があり、提供には至らなかった。町内の農畜水産物産物は多様なものがあり、質もいいと評判であるが、加工品や保存が容易なものなどになると、提供できる品がないことを改めて感じるとともに、今後可能性のある分野だとも感じた。

皆がテーブルにつき、ホストとして私たち研修生もゲストの対面に座ったところで料理が運ばれてきた。イタリア料理と日本の食材とのコラボを味わいつつも、食された地元の方々が、どのように感じたか、どの料理が口に合ったかなどの質問を重ねた。会場には通訳の方が3名体制で対応していただいたが、30名程度での交流会であり、数はもちろん十分ではなく、各々がスマホの翻訳アプリなどを使い、会話を試みたが思ったように翻訳ができず、お互いもどかしい時間があったが、その分、会話が通じた時の喜びと安堵はひとしおであった。スマホアプリでは、日本語をイタリア語に変換はできているようであるが、イタリア語から日本語への変換がうまくできなかった。使い慣れないこともあり、まだまだ実用性の面では期待できない性能だった。

イタリア人は食事の時間を大切なコミュニケーションの場として捉えていることを聞いていたが、こちらの不慣れな対応にも嫌な顔をせず、穏やかに対応してもらえたことで、こちらでもコミュニケーションが図りやすかった。もう少し円滑にコミュニケーションが進むようなことができれば、さらに多くの事柄に対して意見を聞くことができただろう。この点については、反省すべき点であり、今後の課題であると感じた。

また、テーブルには当然のようにオリーブオイルが置いてあり、席に座った地元の方は、さりげなく銘柄等を確認していたことが記憶に残っている。通訳の方から、オリーブオイルは醤油のような感覚で使うものだと言っていたが、実感として感じた瞬間でもあった。

料理や食材に対する意見は、それぞれであったが、日本の食材に対して好印象をもっていただいたようである。

地中海料理は、地域の数だけ料理があることから、日本の食材もうまく活用できる懐の広さとポテンシャルを感じた。冷凍技術は進歩しているので、もっと多くの日本の食材をイタリアでも味わってもらえたらと思う。

海外に来ると、自国のことを知らないことやコミュニケーション能力の不足を感じるとともに、大きな刺激を受ける。いろいろな方と交流できるモニタリング交流会は、今後も引き続き続けていきたい。

この交流会に、玄海町の産品を提供することはかなわなかったが、町内には町が所有する加工施設があるので、新たな商品開発を希望される方にも活用してもらうなど、施設の有効活用を模索していきたいと思う。現在の利用者と新たな利用者

の交流により、新たな商品開発が開発され、町の特産品になることが望ましい形である。

○アンドリア市との意見交換

アンドリア市では、市長同席のもと、アンドリア市の紹介や事前質問への回答と質疑の時間が設けられた。

冒頭に市長より、今回の訪問に対する感謝の意を表され、佐賀県との交流の継続について話された。

また、市長から自国以外の国との関係構築は、自らの地域の価値をさらに見



出し、そしてその価値を未来に向かって生かしていくことを学習することは大変重要であり、イタリアと日本は似ているところ、異なるところがあると思うが、その違いを認識することで未来に向けてのヒントを得られるのではないかと話された。

実際の商品に触れることの重要性についても指摘された。

市長の言葉を聞きながら、納得しながら共通の目的を持つことで、文化的交流のみならず将来にわたって経済的な側面でも相乗効果が得られる関係性を構築していきたいと感じた。

農業行政の仕組みについては、日本とEU各国では違っており、イタリアの農業政策は、EUの共通農業政策の影響を強く受けており、EUからの補助金や規制が大きな役割を果たし、農業の持続可能性や環境保護が重要視されているところが特徴となっている。EUの方針に基づき、州政府を経由し、市町に伝達がなされており、日本が国や県の大きな基本方針に基づき、各市町村においても農業の安定供給や農業振興を目的とした補助制度を創設している状況と比較すると大きな違いがあることを学んだ。

アンドリア市の主要産品は、オリーブオイルであり、イタリアの生産量の6割を占め、市としてもその生産に大変力を入れている。

このオリーブは食用だけではなく、薬用や化粧品などにも利用されている。さらに観光の面にも大きく寄与している作物である。

また、オリーブが持続可能な生産方法で栽培されていることも重要なことである。

この地域の食文化である地中海料理は、ユネスコの無形文化遺産に選定されている。そのほかにも世界文化遺産としてカステル・デル・モンテがあり、石灰岩を積み重ねて作られた地域特有の石垣や建物もこの地方の守るべき景観となっている。

次に、地域課題として、少子高齢化の状況については、イタリアでも少子高齢化が進行しており、市としては若者の転出が多い



伝統的な石垣

ことが課題であり、その対策に力を入れている。若い世代にこの地域に残りたいと思うような取り組みに行っている。その中でも家族を焦点に絞り、家族の収入をある程度保障する政策も打ち出している。地域として、若い世代の人たちが自立して生活できる仕事に就けないことが課題であり、就職しても収入が安定するのが、30歳を過ぎるという現実がある。そのため、家族が安心して生活ができる所得を確保できる対策の必要性を感じている。

また、女性が仕事と生活を両立することは大変難しい問題であり、特にシングルマザーとなったときは、女性が社会で担う負担は大きいものがあり、負担軽減策を考える必要がある。

観光業に力を入れる場合、地域資源を有効に活用することが重要である。有効な資源がある場合、その価値を生かすため、政治と行政で政策を打ち出す必要がある。行政としては、オリーブオイルを観光業に生かす取り組みとして、どのようにオリーブオイルが生産されているかを楽しみながら学べるよう企業訪問などのイベントを計画していくことが挙げられる。特産品だけではなく、地域特有の植物にもスポットをあて、観光客に楽しんでもらうことも考えている。

国際的なマーケティング対策も行っており、オリーブオイルの国際コンクールの開催や有名人とコラボした企画にも力を入れている。

このように市の産業としては、観光業への期待が大きく、世界遺産である「カステル・デル・モンテ」は、年間40万人を超える集客力がある。この施設を有効活用し、観光業を軸として食育、オリーブオイルなどのイベントを自治体が主体となって開催していくことが必要と考えていると説明がなされた。

説明を受けた感じたことは、イタリアも少子化の進行やシングルマザーなど女

性への支援の必要性など日本と同様の課題を抱えており、基礎自治体においては手探りで対策を講じていることは非常に共感を覚えるとともに対策の難しさも感じた。

意見交換として、佐賀県では、獣害としては7割がイノシシによるものであり、ワイヤーメッシュや電気牧柵などにより被害防止対策を講じているが、イタリアの現状を尋ねたところ、イノシシは増加傾向にあり、深刻な被害をもたらしており、被害を憂慮していると回答がなされた。アンドリアは自然が豊かであるため、イノシシの繁殖が盛んであり、対策を講じてイノシシをゼロにすることは不可能だと認識しており、抑止する対策を講じている。

日本同様、動物を保護する法律もあり、いたずらに処分もできない現実があり、そのギャップに頭を悩ませている。

また、野生のオオカミも生息しており、オオカミがイノシシを捕食するなど自然界のバランスとの兼ね合いを考慮した対策の必要性もある。大切なのは自然界のバランスを崩さず、家畜や農産物への被害を軽減することにある。例えば、自然公園では、オオカミやイノシシの分布状況をモニターし、生態系を維持するためバランスをとる活動がなされている。

移動中の車内からは、ワイヤーメッシュや電気牧柵の設置している状況は見られなかった。道路の法面にイノシシが通った形跡は見受けられた。

市庁舎での交流後、アンドリア市の紹介で地元農家の視察を行った。

紹介された視察先ではオリーブの栽培と酪農を営まれ、加工品としてチーズを製造されていた。酪農はホルスタインではなく、オーストリア品種のジャージー牛を飼養されており、日本と同様に子牛の雄は販売し、メスは自家保有している。チーズの製造においては、牛乳が自家製であることが強みであるとの言葉が印象に残っている。

町内で、六次化の事業としてジェラートを製造されている酪農農家と話した際に、収益を多角化するため加工をし、新たな収益源とすることは重要であるが、本業である酪農をおろそかにはしてはいけない。本業あつての六次化であるとの言葉を思い出し、事業を継続されている農家には明確なビジョンがあるのであらうと想像した。そして、行政として、六次化することは目的ではなく手段であり、農家の所得安定や農業所得向上が目的であることを忘れてはならないと強く思った。

○カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換

カノーザ・ディ・プーリア町では、町長、評議員の同席のもと意見交換を行った。

まず、町長より、佐賀県との交流が恒例になりつつあり、今回の訪問に際し、歓迎の意を表された。町内には、農関連の会社が多く、視察先も多く、見てもらいた

い企業も多いので、またお越しく下さいと話された。

この地域にとって農業は基幹産業であり、それは昔も今も変わっていない。農業従事者は減少傾向にあるが、その対策として優秀な人材を教育するシステムがあり、それについては良い効果が表れてきている。

また、町内には数多くの遺跡があり、その分、歴史があることが町の財産であり、農業とも密接に関わり合いを持っている。

この交流により、佐賀県にも興味が増し、2026年には訪問したい意向があるとのことであった。

評議員との意見交換では、相互に質疑応答を行うことができた。



1 行政と農業者との関係性（佐賀⇒イタリア）

日本では、国や県の補助も市町を経由するものが多い中、イタリアでは補助金はEUから州政府を通じて交付されていることをこの視察を通して学んだが、市の行政職員がどのように農業者と関わり合いを持っているのかについて質問がなされた。

市の庁舎内に農業者が自由に出入りできるオフィスを設けており、事務手続きの支援や相談に応じている。また、市の職員は、オフィスワーカーであるため、技術指導や現場に行くことはほとんどないとの回答であった。

2 日本でのオリーブ栽培状況（イタリア⇒佐賀）

日本でのオリーブの栽培状況について質問がなされ、日本では、大規模なオリーブ栽培が行われていないことが回答された。佐賀県内でも小規模で栽培されている農家は存在するようである。日本にもオリーブ協会が設立され、面積拡大に向けた取り組みがすすめられている。

また、重ねて日本でのイタリアの食材のイメージについて尋ねられた。

チーズやパスタ、オリーブオイルとの回答があり、ワインや生ハムについても食すことも回答がなされた。

以上のような意見交換を行い、町長よりお土産を頂戴した。

その後、カノーサ・ディ・プーリア町内の企業の視察を行った。

案内していただいた企業は、アグリコープという育苗を専門に行われている企業で大きなハウスがまず、印象に残った。

育苗ハウスの大きさが、1棟で1.3ha(10m×130m)という広大なハウスでブロッコリー、イタリアンパセリ、ファンネルなどの苗を受注生産されている。玄海町内で見かけるハウスは1棟で0.03ha(6m×50m)が一般的であり、管理がしやすい0.1haにするため連棟で建てるケースが多く、規模感の違いに驚かされた。

取引先としては、近隣からの依頼が多く、主に南イタリアからの依頼が多いとのことであった。

従業員は、1日に2名体制で、8,000箱の苗の生産を行っているとのことであった。育苗に必要な種は、日本のサカタのタネから購入しており、購入の理由として発芽率が高いことが挙げられた。日本の技術が世界でも評価され、活用されている事例を目のあたりにでき、イタリアと日本の農業が連携していることを実感することとなった。

育苗までの工程は、種を発芽させ、一定の大きさになるまで育苗をされており、育苗箱に種を植えるまでの土入れ、種まきは機械化されていた。また、育苗中の水やりも機械化されており、水の確保のため地下水の確保もなされていた。近年の酷暑は、イタリアでも同様であり、暑さ対策として遮光カーテンを設置するなど対応が必要となっているようであった。

この企業は、現在経営面積が7haあり、創業当初である1988年時には0.5haの規模であり、大規模な投資をし、現在に至っているとのことであった。この規模拡大における補助金としては、EUから事業費の4割が交付されることになっている。総事業費については、確認することができなかった。

発芽後の育苗箱の運搬は機械化がされているが、育苗ハウス内への運搬、整理は人力でされており、機械化できること、人力で行うことなど作業の分担がなされていた。

イタリアでも、テクノロジーの導入は推進されており、日本でもスマート農業として国も力を入れている分野である。人口減少が見込まれる中、担い手不足の解消のため、機械化やデジタル化は両国の解決策の一助となる取り組みであることは疑いようがない。

玄海町は中山間地域のため、棚田を多く抱えており、水田においては草刈りが重荷になっているとの意見を多く聞いている。国において、中山間地域等直接支払制度など支援策があるが、そもそもの担い手が不足する中、地域の棚田組合の組織の維持も難しくなっている現状があるため、ロボット草刈機の導入などスマート農業の推進を図る必要があると感じている。

○自主研修

ローマでの自主研修は、3名のグループで行った。

研修の目的として、「観光都市におけるインフラ状況」を設定した。

私は、学生時代に好きな科目が世界史であり、イタリアも古代ローマ帝国をはじめ、広大な国土を誇った国であり、ローマ帝国時代もロマンのある時代だと思っており、その時代の歴史的遺跡をこの目で見られるこの自主研修は楽しみにしていた研修のひとつであった。

今回の研修時間を考慮し、視察先は、コロッセオを中心とし、トレヴィの泉とスペイン広場を回るルートとした。

古代ローマ帝国時代に建設されたコロッセオは、映画の題材にもなるなど非常に有名な建築物で、剣闘士の戦いなど古代ローマ人の娯楽を担う建築物として有名である。その収容人数は50,000人と言われており、当時の建築技術の高さとその規模を今に伝える重要な建築物にもなっている。

トレヴィの泉は、1700年代に建設されており、大規模な噴水と芸術的な彫刻が特徴となっており、噴水に硬貨を投げると再びローマを訪れることができるという伝説も有名である。

スペイン広場は、大変有名な広場であり、映画「ローマの休日」でオーディリー・ヘップバーンが演じた主人公が階段でジェラートを食べるシーンはあまりに有名であり、私自身もこの映画のシーンを見て、このスペイン広場を知った。スペイン広場について調べてみると、18世紀にはスペイン大使館がこの広場の所在地であったため、スペイン広場と名付けられたようである。

視察に当たっては、制限時間を考慮し、コロッセオは大変な混雑で当日受付では入場までに時間を要すると聞いていたため、事前にチケットを購入し研修に臨んだ。

ホテルを出発し、最初の目的であるコロッセオを目指し歩みを進めた。路上の状況や付近の設備などに気を配りながら歩いていると、所々にごみ箱があること、日本のように道路工事をしている現場を見かけないことなどに気付いた。道路は、ひび割れが目立つ個所もあったが、特に補修はされていないようであった。

ただ、途中、路面清掃車を見かけ、道路の補修ではなく、清掃に重きを置いているのではないかと感じた。



また、遺跡の周辺は石畳が多く見受けられ、道路の路面状況よりも傷んだ個所はないように感じた。

レンタサイクルやレンタルキックボードのレンタルスペースもあったが、徒歩での観光客は少ないのか、利用者は見かけなかった。

到着したコロッセオ付近は、ツアー客などで大変混雑しており、日本人の観光客も相当数見かけた。

初めて目にしたコロッセオは映像や写真を見て想像していたよりも大きく、迫力があり、感慨深いものがあった。

事前に購入したチケットのおかげでスムーズに入場できたが、セキュリティが厳しく、チケット確認、パスポート確認、金属探知機、持ち物検査、さらにチケット確認をされるなど、厳重なセキュリティ体制であった。

コロッセオ内には無料のトイレが設けてあり、利用したが、日本とは違い、個室のみであり、女性用だけではなく、男性用トイレも混雑していた。

施設内は順路を示す案内板が設置してあり、イタリア語に加えて英語表記がなされていた。

施設内も混雑しており、通路が狭い箇所は、人込みをかき分けながら、施設内を見学していったが、外観の迫力とは違い、闘技場跡は歴史を感じさせる佇まいであった。また、施設内は随時改修がなされているようであり、折れた柱などが保管されているスペースがあった。

コロッセオは、西暦 80 年ころに創建され、2,000 年近くが経過している。同時期、日本は弥生時代だと考えると、50m 近い高さの建築物を建設したローマの建築技術や皇帝の力の大きさに畏敬の念を感じた。

施設内には、建設当時の模型や説明動画などが至る所に設けてあり、当初想定の時間を超え、見入ってしまった。

外観よりも内部の方が劣化進んでいるように感じたが、それでも日本の木造建築では現存しえないことを思うと、歴史的遺物を目にできるという環境は歴史が好きな人にとっては、恵まれている環境と言えそうである。

コロッセオの視察を終え、次はトレヴィの泉に向かった。あいにく、トレヴィの



泉は工事中であり、泉の代わりに簡易の水槽が設けてあったが、硬貨は数える程度しか投げ込まれていなかった。それでも、観光客は多く、人気の高さがうかがえた。ちなみに投げ入れられた硬貨は、地元の慈善団体に寄付されているようである。

次に、スペイン広場に向かった。トレヴィの泉とは違い、開けた場所であったため、圧迫感なく、周辺の状態を確認することができた。広場内には噴水があり、素晴らしい彫刻ときれいな景色を楽しむことができた。スペイン広場は、ローマ市内の観光地へのアクセスが便利な立地となっており、周辺には高級ブランドショップやカフェが立ち並んでいる。

移動する中で、中世風の洋服を着た男性が、写真を一緒に撮ろうとしてきたが、観光客を狙ったビジネスと思われる。このようなビジネス手法を目の当たりにし、海外に来たことを実感する出来事であった。ローマ市内は特にスリに注意するよう言われていたため、気を付けていたが、被害に遭わなかったことは幸いであった。

ローマでの視察を通じて、観光地にもかかわらず、公衆トイレが整備されていないことには驚いた。駅などには、有料の公衆トイレが整備されていたが、トレヴィの泉やスペイン広場では見当たらなかった。この点については、日本の利便性や安心感が高いと思う。街並みについては、歴史を感じる建物が至る所にあふれており、近代的なビルはなく、歴史に重きを置いたまちづくりがなされ



ている。道中、石畳の補修作業を見かけたが、すべて人力で行われていたことも意味があるだろう。長い歴史を抱くまちとしての誇りと伝統を後世に伝えていく意思のようなものを感じた。このような意識は、木造建築物が中心の日本では感じる事が難しく、醸成されにくいものであると感じた。

所感

今回のイタリア プーリア州及びローマでの研修は、「農業」、「食育」、「観光」分野について意見交換と視察を通し学ぶことで、新たな事業展開を目指すことを目的としており、文字や写真だけでは分からないことを体験することが出来た。初めてのヨーロッパ、久しぶりの海外ということもあり、不安が勝りながら、研修の準備を進めた。研修を終えた感想としては、大変刺激を受けることができ、非常に貴重な経験をさせていただいたと思っている。

研修に当たり、日本とイタリアの農業について調査した結果について次の表のとおりである。

項目	日本	イタリア
人口	1 億 2,600 万人	5,924 万人
国土面積	37.8 km ²	30.2 km ²
農用地面積	466 万 ha	1,240 万 ha
国内総生産 うち農林水産業	514 億ドル	407 億ドル
有機栽培面積	30.3 千 ha	190 千 ha
主要農産物	米、野菜、果物	小麦、ブドウ、オリーブ

国土は日本の方が広いが、農用地面積はイタリアが多い半面、農林水産業の国内総生産額は日本が高い傾向にあることが分かる。

現在、私は農林水産課の農政係で水田政策、園芸政策、畜産政策、林業に携わっている。玄海町の特徴としては、人口よりも牛の数が多いことであり、農業産出額の内訳としては、畜産が 50%を超え、次いで果樹や米の割合が高くなっている。その他の特徴として、中山間地域であり棚田が多く、トラクターやコンバインが入らない水田も抱えていることが挙げられる。このような特徴を頭に入れつつ、イタリアの農業の現場を視察した。

今回の研修を通じて一番印象に残っていることは、イタリアの方々が一様に土地、地域に愛着、誇りをもって生活されていることである。私や他の町職員も定住

対策を講じる中で、転出防止のため、地元に着愛を持ってもらおうと謳うことがあるが意識、対応が不足しているのではないかと感じた。イタリアの方々のこのような感性はどのように醸成されたのか、興味があるところである。身近に歴史的な遺産が見える形で残っていることも大きな要因ではないかと考えている。玄海町周辺では、豊臣秀吉の朝鮮出兵の際に建築された名護屋城にまつわる大名陣跡があるが、今は石垣の名残などを残すのみであり、歴史に詳しくないと石垣の跡なのかただ石があるのか判断することは難しいのではないかと感じる。地域から都市部に人口が流出するという現実がある中、地域に着愛を持ってもらい、地元に住み続けてもらうことは両国共通の課題であるが、地域資源により、アプローチの方法は異なり、参考になる部分、独自性が求められる部分が必要であることを学んだ。

また、ともに無形文化遺産に選定されている日本の「和食」、イタリアの「地中海料理」にもそれぞれ地域性がうかがえた。

和食と地中海について、次のとおり表にまとめてみたところ次のような特徴があった。

	和食	地中海料理
主要食材	米、魚、野菜、	
調理法	煮る、焼く、蒸す、生食	グリル、ロースト、煮込み
調味料	味噌、醤油、出汁	オリーブオイル、酢、ハーブ
栄養バランス	低脂肪、高繊維	高オレイン酸、抗酸化物質
文化的背景	季節の変化、素材の味を重視	食を通じた交流を重視

どちらの料理も健康志向であり、各地域の文化と風土を反映していることが共通の特徴となっているようである。



実体験として、パスタは地域で形状が異なることを聞いてはいたが、本当に地域によりパスタの形が異なり、これも地元を感じるの一因になっているように思う。

本町では食育の一環として、イベントなどで地元料理を振る舞う企画があるが、イベントなどの一過性ではなく、家庭などより身近に地元料理に触れる機会、生きた伝統に触れる機会の重要性を認識できたことは新しい発見であった。

研修の成果のフィードバックとして、今一度、地域資源を見つめ直し、今のあるがままの地域資源に価値

を見出すことが挙げられる。

町の総合計画策定時などには、地域愛のため地域資源に目を向けようとする考えは聞かれるが、本気で地域の価値を見出しているか、日々見出そうとしているかと問われていると言葉だけが先行しているように思うし、自分自身もできていないことを認識できたことも今回の研修の成果のひとつである。

確かに価値の創造と新たに何かを創造することも重要であり、これからのまちづくりに必要なことであると思うが、地域資源を有効活用することが、地域住民の誇り、地元への愛着を醸成することにつながっていくと考える。イタリアで見た石灰岩の石などは、田畑を形成する上では不要なものであるという感覚でいたが、伝統的にその石を活用し石垣を形成したり、住居を建築したりといった歴史が、今では地域資源となり、遺産となっていることを目で見て、耳で聞くことができたことは、特別なものが地域資源ではなく、すべてのものが地域資源になることを教えていただいた。

それは、地域資源とはそこにあるもの、特別なものである必要はないことを学び、これまでの不要なフィルターを通し、地域を見ていたことを実感した。特別なものを探そうとするから、住民からも「何もなか」と言われるのだろう。

このように学び、認識することはできたが、地域資源の洗い出しをどのようにすればいいのか、具体的な手法については、画期的な方法は思いつかないが、それぞれのものには、それぞれのストーリーがあり、形作られている。そのストーリーをひもとくため、地域の人、本町に移住してきた人や観光客などの目線を交えながら、ひとつひとつの事柄を記録していくことから始めてはどうだろうか。見える化することで、新たな気づきや発見が得られ、地域資源を掘り起こすことができ、愛着のあるまちづくりへとつながるだろう。

なお、玄海町では総務課の企画により、12月20日に庁内向け海外視察報告会として、町長、副町長をはじめ、過去の本研修の参加者など10数名を超える方に報告することができた。この報告会では、持ち時間が1時間となっており、質疑時間を考慮し、説明30分、質疑30分というタイムスケジュールで臨んだ。



説明では、パワーポイントで作成した日本とイタリアの概要の説明から始め、研修の内容、研修での気づきなどの説明を行った。

質疑応答では、実際行ってみてどのように感じたか、何がおもしろかったかなど体験に基づく質問が多かったように思う。報告会後のアンケートでは、労いの言葉や今後の業務に生かしてほしいこと、他の職員に

も共有してほしいことなどいろいろ貴重な意見をいただいた。

ちなみに、いろいろな食材も食することが出来たが、印象に残っているのはロバの肉を食べたことと朝食時のバターの味である。

このような研修は行って刺激や学びを受けておしまいではなく、どう町に還元していけるかが問われる研修であることを改めて認識し、細かいところにも気を配りつつ、大きな視野・視点をもつことを絶えず意識しながら農業行政に邁進していきたい。

現在、今後の地域の農業の設計図となる地域計画の策定を行っているが、その中で農業者の生の声を聞かせていただいている。なかなか明るい展望が無い中、先祖代々受け継いだ農地をどう維持するか、今後どう維持していくか意見を聞きながら、誰が担い手となり、どの農地を管理していくかの見える化を進めている。農業者からの意見として、棚田は狭小地が多く稲作をする上での大きな課題は草刈りの負担が大きいことが挙げられている。これは、農業労働力の低下や農業者の高齢化が要因と考えている。

まずは、この喫緊の課題に対して、新たな労働力の確保や作業の省力化を対策として考えている。このように必要な支援を推進していくため、農業者の声を聞きながら具体的な施策を講じていきたい。

最後に、本研修は、1 職員としても、1 個人としても大きな刺激を受け、今後の人生に影響を与えるターニングポイントともなる非常に影響力のある研修である。興味のある職員には、是非参加をしていただきたいと願う。

また、貴重な時間を共にした他市町の職員との継続した交流を深め、刺激を与え、与えられる関係を構築していきたいと思う。

このような機会も設けていただいたこと、参加を促していただいた関係者に感謝し、今後も佐賀県、玄海町の発展のため行動で恩返しができるよう努めていきたい。

玄海町の棚田の風景	プーリア州の農地の風景
	

佐賀とイタリアの農業

佐賀	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
米				育苗	→	田植え				収穫		
飼料米						田植え		収穫				
大豆							播種				収穫	
麦（平野部）					収穫						播種	
たまねぎ（平野部）				収穫					播種	→	定植	
特徴 田の特徴	表作、裏作の二毛作が主。乾燥、調製作業はJAが主。大規模農家は自家で行う。 二毛作が多いため、通年することがある。											
小中学校								夏休み				
	小8時～16時 中8時～16 部活～18時 児童生徒が歩き・自転車で登下校 児童クラブ 15時～19時（基本迎え 保護者）											

イタリア	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
麦						収穫	→				播種	
オリーブ											収穫	
トマト								収穫				
アーモンド								収穫				
小中学校							夏休み					
	8～13:30 給食なし 午後の授業を選択すれば 給食あり 学校の送迎は保護者 ※大人 バカンス（7～8月 3週間くらい？ 2～4週間）											

1 プーリア州政府（マッセリアを含む）

プーリア州政府が農業関係事業として取り組んでいる「マッセリアディダッティカ」について、①プーリア州政府で制度の説明と、「マッセリア」といわれる日本の観光農園に近い2つの施設②IL PINO GRANDE(イルピーノグランデ)、③マッセリア・ア・アッスンタの現地視察について報告する

□プーリア州概要 人口：400万人 州都：バーリ

農地面積は州全体の68%を占め、イタリア全地域の中で最も高い。オリーブはイタリアで生産1位。果樹38%（オリーブ、ブドウなど）園芸作物37%（野菜、小麦、豆類）畜産6.7%。

プーリア州はイタリアのブーツ型の国土のかかと部分にあたる、イタリア南部に位置する州で、白壁の街並みが広がる丘上都市、何世紀もの歴史を刻む農地、数百キロにもおよぶ地中海の海岸線が有名。州都バーリは活気に満ちた港町。レッチェの街は

バロック建築が多く見られ、「南イタリアのフィレンツェ」と呼ばれている。アルベロベッロ（世界遺産）の町やイトリア渓谷には、円錐型の屋根が特徴的な石造りの小さな住居「トゥルッリ」が立ち並ぶ。



- ① プーリア州政府が取り組む「マッセリア ディダッティカ」について
プーリア州政府職員 ルイーダ氏より説明を受けた。



□ 「マッセリア ディダッティカ」

「マッセリア」を利用して行う「食育のことを指す。プーリア州政府は2008年に農家の経済的な手助けになるような環境整備として「マッセリア」を活用した食育として「マッセリアディダッティカ」に関する州法を制定した。

□ 「マッセリア」

1500年～1700年代に建てられた建物や住居のことであり、プーリア州で

はその建物を用いて農園をやっているものを指す。農村建築であるだけでなく、歴史、伝統、そこに住む人々の過去を知ることのできる素晴らしい施設であり、「マッセリア」を通して、「地元愛」を育てることを目的としている。

□食育の重要性

- ・食育は健康的で持続可能な食文化の推進を意味する。
- ・学校や公共団体、民間団体との連携が求められる。
- ・子どもたちに健全な食事の重要性を教えることが目的。

□持続可能な食文化の推進

○健康な食事の重要性

- ・バランスの取れた食事が将来的な病気を防ぐ。
- ・特に肥満や糖尿病のリスクを低減するための教育が必要。
- ・子どもたちに健康な食材の選び方を教える。

○環境意識の向上

- ・有機野菜や地元産の食品を使用することの重要性。
- ・持続可能な農業が環境保護に寄与する
- ・ソーシャルインクルージョン（社会的包摂）の推進を通じて、すべての人がバランスの取れた食事を享受できるようにする。

□教育プログラムの具体例

○食品に対するワークショップ

- ・学校での果物と野菜の勉強体験プログラムの実施
- ・子どもたちが実際に食品を育てる体験を通じて学ぶ。

○学校庭園のプログラム

- ・学校で野菜を育てる実践的なプログラム。
- ・子どもたちが自ら育てた野菜を食べることで、食に対する理解を深める。

○有機栽培学食プログラム

- ・学校給食で有機栽培の食材を使用する取り組み。
- ・健康的な食事を提供することで、子どもたちの食育を促進。

□プーリア州の農業と有機栽培

○有機農業の現状

- ・プーリア州は、ヨーロッパで有機農園の数が多い地域。
- ・約30万ヘクタールの有機農地が存在し、全農地の20%を占める。

○ヨーロッパ共同体の目標

- ・2027年までに EU 内の農地の25%を有機栽培にする目標。
- ・プーリア州はこの目標に向けて進展している。

□地域コミュニティとの連携

○農村コミュニティとのつながり

- ・農村と都市部の人々をつなぐイベントや活動の重要性。
- ・地域の農業を支えるための社会活動の促進。

○農業以外の収益モデル

- ・農業だけでなく、観光や教育などの多様な収入源を模索。
- ・農家が宿泊施設やレストランを運営する事例。

□まとめと今後の展望

○食育の重要性の再確認

- ・食育を通じて子どもたちに持続可能な食文化を伝えることが重要。
- ・地域の農業と教育機関の連携を強化する必要がある。

○未来への期待

- ・プーリア州の取り組みを他地域にも広げることが期待される。
- ・地域の農業と教育の融合が持続可能な社会の実現に寄与する。

視察の学び

食育と持続可能な食文化の推進に関する包括的な視点を提供しており、素晴らしいと思った。特に、子どもたちにバランスの取れた食事の重要性を教えることや、有機農業を通じた環境保護の取り組みが強調されている点に感銘を受けた。教育プログラムの具体例として示された学校庭園やワークショップなど、実践的な活動は、子どもたちが食と自然のつながりを実感する機会を提供し、長期的な意識改革に寄与すると思います。

また、プーリア州がヨーロッパ有数の有機農業地域であることや、地域コミュニティとの連携の重要性について触れられている点は、持続可能な農業モデルとしての可能性を示している。農業以外の収益モデルを探る試みも、多様性を取り入れた持続可能な地域社会の構築に寄与すると思われる。

このような取り組みを他地域へ広げることは、地球規模での環境保護と食文化の発展に大きく貢献すると期待される。食育と地域連携の融合が、持続可能な社会の基盤を築く鍵であると感じた。

一方で、有田町の食育を調べてみたところ、プーリア州ほど法整備はされていないが、それぞれで食育がおこなわれている。

学校給食では、「ふるさと食の日」が設けられ、月に1度、有田産の食材を使った給

食が提供されている。他にも地元農家が「ふるさと先生」となって小学生に対し味噌作りや米の収穫体験をさせたり、集落主導で地区の子どもたちに田植えや収穫体験をさせたりと食育が取り組まれていた。イタリアとは違い収穫体験等はボランティアでしていただいている状況なので農家の収益に少しでもなるような仕組みづくりができると食育の活動が活発になり、郷土愛を育むことができると思った。

② IL PINO GRANDE(イルピーノグランデ)

1500年代の建物。当時は、一部を牛舎として使用されていた。オーナーの奥様の先祖が所有されていた建物。

カステル・デル・モンテ（世界遺産）の見学を終えた後、現地の農業や環境に関する話を「マッセリア・ディタッティカ」の資格を取得しているフランチェスコ氏に聞いた。

この地域では、伝統的な石垣が非常に重要な役割を果たしており、石垣は単なる区切りや装飾ではなく、多様な役割を持っていた。



多様な役割を果たす石垣▲



▲イルピーノグランデ内

まず、石垣は畑を整備する過程で取り除いた石を活用して作られている。この過程で不要な石を取り除くだけでなく、石垣そのものが周辺環境に貢献している。具体的には、以下のような役割を果たしている。

1. 地下水の保全

石垣の隙間を通じて雨水が地下へと浸透し、地下水として蓄えられる。雨が少ない時期にもこの水が植物や作物を育てるのに役立つ仕組み。例えば、4月や5月に降った雨が地下水として蓄えられ、夏場の水不足を補うことが可能。

2. 生物多様性の保全

石垣は昆虫や小動物、草花などの住処として機能。この地域では生物多様性が重要視されており、石垣が多様な種の生息地となることで、自然環境を維持している。例えば、

テントウムシやカタツムリなどの小さな生物が石垣を利用している。

3. 農地の境界

石垣は隣接する農家同士の土地の境界としても利用され、農地の整理や管理に役立っている。

4. 自然素材の活用

石灰岩を使った石垣は、セメントを使用せずに作られている。石灰岩は保水性があり、乾燥した環境下でも一定の湿度を保つため、農業や植物の成長を助けている。

この地域特有の風景である「ムルジェ地方」の石垣は、総延長が 100 キロメートルを超えと言われるほど広範囲に広がっています。また、大きな石が取り除けない場合は「スペッキエ」と呼ばれる小さな石山に積み上げられることもあります。これはこの地方特有の風景の一部となっています。

さらに、現地の農業体験の話も印象的だった。この地域では、子どもたちや観光客が農業に触れる機会を設けている。例えば、麦が実る時期には、収穫から粉にする過程を学び、パスタやパンを作る体験を提供している。同様に、ハーブの栽培や野菜の収穫を体験し、食材を活用した料理や保存食（オイル漬けやピクルスなど）を作るワークショップも行われている。

こうした取り組みには、以下の意義が込められています。

1. 自然と健康の重要性の理解

作物が土壌から育つ過程を学ぶことで、自然の恵みが健康に直結していることを伝える。

2. 労働の価値の認識

イタリアでは労働が人間にとっての基本であり、それを通じて社会や文化が形成されていることを学ぶ。

また、子どもたちが植えたハーブや野菜が成長し、再訪時にその成果を目にすることで、農業の循環や自然の大切さを実感する仕組みもあります。

最後に、この地域特有の標高や地形についても触れられた。この地域は標高が 400～500 メートルと高く、沿岸地域に比べて気候が涼しいため、独自の農業や自然環境が形成されている。特に、アルタ・ムルジェ地方は石が多いことで知られ、その地名自体が「石の多い地域」を意味している。

現地の人々の話から、自然環境と調和しながら農業を営む姿勢や、生態系を維持するための工夫が伝わってきた。これらの知識や価値観を共有することは、訪れる人々との

コミュニケーションにおいても重要であり、地域文化の理解や継承に繋がっている。

視察の学び

畑に石がたくさん転がっているなど、普通では短所であると思うがそれを特徴と捉え多面的な意味を持たせていることに驚いた。先人たちから受け継いだ知恵だと思うが、このように土地の特徴を活かし、環境にも配慮され素晴らしい方法だと思う。

有機栽培や環境に配慮した農業は、手間ばかりかかる農業だと思っていたが、コストもかからず効率的な方法もあるということが分かった。有田町でも有機栽培までとはいかないが環境に配慮するかつ効率的な方法はあるかもしれないので農家さんと連携し見つけていきたい。

③ マッセリア・アッスンタ

この施設は、17 世紀に修道士が農業や牧畜を行っていた修道院を起源とし、徐々に現代的な施設へと進化してきた。



1. 歴史と施設の成り立ち

- ・ 17 世紀の起源：フランチェスコ派の修道士たちが農業と牧畜を行い、自給自足を基本とした暮らしを送っていた。
- ・ 施設の改修：時代に合わせて電気や上下水道などの設備を導入。1700 年代の建物を基礎としながらも、衛生基準や建築基準を満たす形で少しずつ改修を進めた。
- ・ 小作農からの発展：20 世紀初頭、プーリア州が農家に対して金銭的援助を行い、土地を購入・運営するシステムが整備された。その後、代々家族経営で収益を拡大し、現在のような観光農園に発展。

2. 運営の基本方針

- ・ 3つの主要部門：
 1. 農業・有機栽培：野菜をビオロジコ方式で栽培。
 2. 牧畜・チーズ生産：チーズや乳製品を生産。
 3. レストラン：自家製食材を提供し、農場の価値を伝える。
- ・ 付加価値の創造：農産物や牧畜製品を単に販売するだけでなく、歴史や伝統を伝える体験型の価値を付加。例として、修道士が食べていた簡単な料理を観光客に試食させる体験を提供。
- ・ 施設の分離管理：農業、牧畜、観光エリアを明確に分け、衛生管理と運営効率を確保。

3. 衛生管理と規制対応

- ・ 設備基準：各エリア（作乳場、加工場など）には、衛生的な設備（タイル張り、適切な水回りなど）が必要。
- ・ 動物管理：動物ごとに適した環境（湿度や床材の違いなど）を用意し、健康管理を徹底。
- ・ ルールの進化：施設や機器、従業員の訓練が時代ごとの規制に適応するよう整備されてきた。例として、搾乳機の種類や動物の健康検査に関するルールが挙げられる。

4. 地域交流と情報発信

- ・ 展示会の活用：地元農家や一般市民が集まる食品展示会で、商品販売や情報交換を実施。プーリア州の農業関係者や専門家も参加し、技術や知識の共有が行われる。
- ・ 教育プログラム：農家が観光農園として運営する際の基礎知識や技術を提供するための講座を開催。専門家が建築や衛生、機械導入などの具体的な助言を行う。

5. 農業と観光の融合

- ・ 伝統を体験として提供：地域の伝統や歴史を伝える料理やエピソードを体験として提供し、観光価値を高めている。
- ・ 動物との共存：牧畜業を基盤としつつ、動物と触れ合う体験やその背景にある管理体制を見学できる。

視察の学び

マッセリア・アッスンタは、地域の伝統や農業資源を活かしながら、観光と結びつけて収益を拡大してきた。歴史や文化を保ちながら、現代の基準に適応した運営方法が学べる施設。視察を通じ、農業や牧畜の付加価値を最大化し、観光資源として活用する方法について多くの知見を得ることができた。

2 Aglinatura (アグリナトゥーラ)

約 230 ヘクタールの敷地を持つ農業法人。

この地で約 150 年前から農業を行い、現在の代表ジャンカルロ氏は 8 代目。

主な生産品は、ワインとオリーブオイルで他にもトマトやバジルソースを瓶詰めしたもの販売。

ジャンカルロ氏が農業を始めたのは約 25 年前で、当時はまだ珍しかった BIO にこだわり BIO 農家としての道を進んでいる。2011 年頃より、有機農法の中でも基準が特に厳しい「バイオダイナミクス農法」という農法を取り入れている。



▲垣根づくりのブドウ畑



▲ワイン工場内

※「バイオダイナミクス農法」とは、オーストリア人哲学博士ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機農法の一つ。ドイツの認証団体「demeter (デメター)」が管理しており、世界で最も厳しい有機基準ともいわれ、オーガニック業界では一目置かれている。その基準は、圃場で使用できる素材のほか、その調達先の条件まで厳しい決まりが設けられており、例えば、家畜の糞を肥料に使用する場合、農場から 80 km 以内からの調達に限ると定められている。また、天体の位置が植物の成長に影響を与えると考え、農作業は太陰暦に基づいた専用の農事歴（バイオダイナミクスカレンダー）に従っている。

有機栽培を始めたきっかけ。

大学で農業を専攻していたが、学習するのは化学肥料や除草剤を大量に使用し簡単にたくさん生産できる栽培方法だった。学生時代から大量消費に向けた作り方、化学肥料などを使った栽培方法に疑問を感じていた。

先代から農業を引き継いだ際に安くたくさん売るのではなく高くてもいいから安全なものを作りたいと一大決心をして「有機栽培」に取り組んだ。

その結果、自然がだんだん生き生きとしてきた。今の言葉で言うと持続可能な農業につながった。

自分が持っている敷地の中だけで有機栽培を完全に徹底していけばよりいいのではと考えた。まず、野菜を育てるに必要な肥料のつくり方を考えた。牛を 40 頭飼い、有

機栽培のエサを与え、その牛たちのフンを堆肥化させ肥料に使った。また、トマトソースを作る際に出る皮や、ワイン造りでブドウを絞った後の皮などのゴミとなる部分も牛フンと一緒に混ぜ、発酵させ1つの肥料となる。無駄なものが一切ない。

畑で起こっていることがすべてつながり循環している。

モチベーションについて

生まれ育った場所で、子供のころからの遊び場が農場だった。都会で遊ぶよりも、自然で遊ぶ方が好きだった。大学進学で故郷を離れたが故郷に戻って農業をやりたいと思っていた。故郷が好きで、残したいと思いががあるので、ここの自然を守りながら体に優しい有機栽培の野菜を作っていこうという情熱は燃え続けている。

大規模農園運営で難しいことは？

「バイオダイナミクス農法」という偉そうな名前で有機栽培とか言っているが、昔は化学肥料なんてものはなかったもので、祖父や曾祖父は必然的に有機栽培をやっていたことなので特別難しいということはないが、作業員が日々、一生懸命に木の手入れを行っている努力があって、経験値と知識があるからクオリティが維持できる。ただ、最近の温暖化は難しい点。今年は、暑く、雨が降らない時期が長く続き、オリーブの実もつかないのではと心配したが、実際はおいしいオリーブができていた。

販売方法について

直接商品を買いに来て下さる方が多い。新しい商品やお客さんからの質問は、ひとつひとつ丁寧に説明し、時間があるときは畑などを見学してもらっている。とにかく丁寧に説明し、理解してもらって買ってもらっている。そして、「あそこのトマトソースおいしかったよ」と口コミで広がることを信じている。確かに、現代のSNS等は、つながるのは早いし簡単だが、直接、人の言葉で伝えることは、それ以上の価値があるのではないかと考えている。

コロナ禍はどのような影響があったか？

簡単に言うと仕事は増えた。ここに頼めばおいしい瓶詰が買えるからとリクエストが増えた。お客さんもスーパーマーケットなどの人が多いところに行くことは躊躇していたが自然の中に来るだけという感覚で、簡単に買いに来る人が結構いた。

要望

農業関係のルールや規制が多すぎる。時間がたてば経つほどルールが追加され、クリアするために新しい書類を作成し、許可を取らないといけない状況。ヨーロッパ全体に言えること。もっと簡単に物事が進められるようにしてもらわないと本業がおろそかになってしまうよねっていう気持ちが本音。

今後新しい取り組みは？

エネルギー問題を解決する大きなプロジェクトを考えている。農作業のほとんどで電気を使っているが電気を買うのは無駄であるのでソーラー発電を施設の屋根等に設置し施設の電力はもちろん、アンドリア市の人口の3割分の電力を供給しようとするプロジェクトを動かしている。

オリーブオイル加工所を見学

オリーブの実が緑色の状態で収穫するようにしている。オリーブオイルは酸化すると変色するため空気に触れないように絞っていく。

ブドウ畑見学

ブドウ畑は 65 ヘクタールある。いろんな品種のブドウを栽培している。赤ワインのボンビーノネーロやネーロデトロイア、白ワインのボンビーノビアンコやフィアーノなど辛口ワインは適正時期（8月）に収穫し絞って作るが、甘口ワインは、9月ごろまで熟させて収穫し絞って作る。

栽培方法に「垣根作り」と「棚作り」があるが、この農場では「垣根作り」で栽培をしている。「垣根作り」にすることで風通しを良くしている。

海の近くにあり風が吹くので、この風が湿気を飛ばして、病気や害虫などを寄せ付けないようにしている。

このように、自然を活かし工夫することで化学的な防虫剤や防腐剤を使わずに栽培をすることができる。また、化学肥料を撒くという手間もかけずに簡単に有機栽培に取り組める。

最近では、温暖化の影響もあるがもともと日差しが強い土地柄。日差しが強いと甘味が強くなる。甘味が強いワインはアルコール度数が高くなるがキリッとしたものがなくなる。ワインは、旨味とアルコールを酸味で縁取ることでワインの形ができる。酸味が必要になるので日差しに当て過ぎないようにすることが重要で、朝は日差しを当てるが午後は早く日陰になるように、畑の傾斜や方位を考えブドウの木を植えている。

収穫時期を見極める方法は食べてみる。美味しくないといいワインは作れない。さらに、糖度と酸度を計測して収穫時期を見極める。

土の特徴は石灰岩の石ころがたくさん畑の中にあるがそれが畑に特徴を与えている。石灰岩の石ころが畑にある影響で、ブドウの木にとってもストレスがかかり糖度が通常よりも上がりにくくなる。糖度が上がりにくいので甘くない酸味の強いブドウができやすくなり、ワインに向いている。

私たちが行っている「バイオダイナミクス農法」という有機栽培に取り組んでいるが世界のワイン界の中でも常識になってきている。

防虫、防腐対策の主な例は、2つあって、1つ目は、木の根元に生えるキノコ対策。栗の渋皮部分を抽出した液体のスプレーを根元にかけて対策する方法。2つ目は、害虫であるテントウムシ対策。オスのフェロモンがついている針金を木に巻き、他のテントウムシが寄ってこなくなる方法。このように、自然にあるものを多用し、化学的なものを使わない方法をとっている。

自然なものを使って、生態系を守っていかないとワイン作りにも影響が出てくる。例えば、今年は、温暖化で通年よりも20日早く収穫が終わった。このまま温暖化が進むと同じ品質のブドウが栽培できなくなり、ワインの味わいも変わってくる可能性がある。生態系や環境に配慮した有機栽培をすることで持続可能な農業ができると考えている。

ブドウの木は1ヘクタールに4,000本植えている。

ワイン生産工場にて

白ワインと赤ワインの違いは、絞って皮ごと漬け込むのが赤ワインで、絞って皮を除いて漬け込むのが白ワイン。

ブドウを絞った後、すぐに発酵にかけるのではなく一度冷ましてから発酵させる。

その時の温度によって味わいが変わってくるのでタンクの温度をコンピューターで管理している。

アルコール発酵する際に熱と二酸化炭素が出て皮を上押し上げてしまい色付きが均等にならないので混ぜる必要がある。かき混ぜることによって、皮から渋みや香りが出てくる。

絞って残った皮は、「グラッパ」というブランデーづくりに有効活用される。「グラッパ」は、イタリアで食後酒として親しまれ、肉料理を食べた後に飲むと胃もたれしにくいらしい。

酵母という微生物が活動してアルコール発酵がおこなわれていて、温度が36度程度まで上がるが、おいしいワインを作るために温度を24度程度に下げ微生物の活動を制限している。その分ワインのなるまでの時間が掛かるがおいしいワインを作るために手をかけている。

視察の学び

有機栽培に取り組み生態系や環境に配慮することで持続可能な農業ができるという考え方だと分かった。化学的なものを使わないように自然や気候、植物や昆虫の特性をうまく利用し農業をしていることに驚いた。日本でも土地などの特徴を活かした栽培方法等はあると思うが、有田町ではあまり聞いたことが無いので、このように特性を活かし、環境に配慮もできかつ、コストや労力がかからない方法を模索していけたらと思う。

3 佐賀県産品のモニタリング交流会

会場：Antichi Saponi（アンティキサポーリ）

Antichi Saponi（アンティキサポーリ）とは アンドリア市の中にある小さな村モンテグロッソにあるレストランで、食のスローフード協会に推奨されている。

プーリアには時価菜園を持ったレストランもあり、アンティキサポーリもそのひとつでレストランのすぐ近くに菜園がありそこで採れた野菜やハーブやその他、土地の食材を使った料理を出している。営業は、昼・夜両方で、35～40 席前後で基本 1 回転なので予約がないと入れないほどの人気店。オーナーのピエトロ・ジュートはイタリアの食の世界でかなり有名。

事前に提供していた佐賀県産品をイタリアのシェフに調理していただき、イタリアの方々と一緒に料理を食べ、食材の感想やそれぞれの国の文化など紹介した。

モニタリング交流会

【モニタリングに使用する食材】

- ・高オレイン酸豆油（武雄市）・高オレイン酸大豆（武雄市）・高オレイン酸きな粉（武雄市）・高オレイン酸煎り大豆（武雄市）・高オレイン酸大豆甘納豆（武雄市）
- ・自然栽培米 米粉（唐津市）・七味唐辛子（唐津市）・乾燥白きくらげ（唐津市）・基山茶（基山町）・日本酒（基峰鶴、基山町）・嬉野茶・Ogigin（小城市）
- ・小城羊羹（小城市）

調理されて提供された料理



▲大豆 レモンとコラティナー種オリーブオイル
サルコーネ豆 レモンと大豆オイル



▲アルタムーラ産のレンズ豆スープ
きな粉を使った塩ダラのフライ添え



▲ トマト・ビーツ・きくらげソースの
豚肉のラヴィオリ



▲ 大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、
七味のカヴァテッリ



▲ 白大豆グラッセ、リコッタ風



▲ 米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ

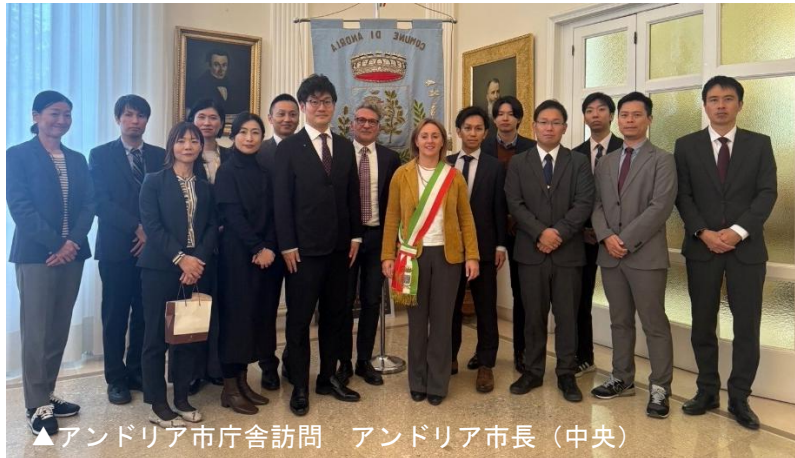
視察の学び

イタリアの方は、大豆がおいしいと言ってよく食べていた。イタリア人は豆をよく食べるので馴染みがあったのだと思った。海外に農産物を売りたい場合は、その国の食文化に近い農産物だと受け入れられやすく消費も期待できるのではと思った。

白大豆グラッセ、リコッタ風はとてもおいしかった。あまり甘いものは好んで食べないがこれはまた食べたい。

4 アンドリア市

アンドリア市：人口 10 万人 面積：鳥栖市くらいの大きさ



▲アンドリア市庁舎訪問 アンドリア市長（中央）

【質問】

- ① 日本でも少子化対策をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる対策はあるか。新規就農者への支援は思いつきやすいが条件や補助内容は。

回答→若い世代が若いうちから自立して働けるよう政策をしていかなないと考えている。また、女性が仕事と生活を両立することは大変難しい問題になっている。特に、ひとり親の女性が社会で担う負担は大きいので負担を軽減する対策を考える必要がある。

- ② 輸出入促進や、商工業者の所得向上、観光誘致、農業分野以外での自治体の施策は。

回答→観光を充実させることで可能性を生まれると思う。世界遺産等の観光資源があるので生かした政策を考えている。国際的なマーケティング対策も行っている。世界中から若い料理人を招いて、現地の食材を使って料理を披露してもらうコンクールを開いている。

- ③ コロナの前後、またアフターコロナで変化があったことと、変わらなかったことは。

回答→コロナにより隔離され、人々の交流がなくなった。ただ、そういった中でもテクノロジーのおかげで人々を再びつなげられた。

- ④ 佐賀県内では、約7割がイノシシによる被害（主に稲作）、カラス等による果樹や野菜の被害があるが農作物の鳥獣被害の状況は？また、日本では、鳥獣被害の対策として電気柵やワイヤーメッシュ柵等の侵入防止柵を設置、猟友会員が箱罠や銃器で捕獲し個体数を減らす対策をとっているが、どのような対策をとっているか。

回答→イノシシはイタリアにも生息している。イノシシが増えることでそれを食べるオオカミも増える。オオカミが増えたことで家畜の被害が増えるので問題となっている。生態系のバランスを整えることが重要と考えている。

視察の学び

日本は、主な農産物である稲作へのイノシシの被害が深刻なので対策が必須であるが、イタリアは、主な農産物はオリーブで、イノシシはオリーブを食べないのでオリーブに被害はなく、その他の野菜に被害が出ている。そのため日本ほどイノシシへの対策がとられているわけではなかった。

5 カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換

プーリア州にある都市。人口約3万人。古い歴史を持ち、遺跡が有名。



▲カノーザ・ディ・プーリア町庁舎訪問 町長（中央）

① 日本では、イノシシなどによる農作物の被害があるが、カノーザ・ディ・プーリア町での鳥獣被害の状況とその対策は。

回答→イタリアも同じ問題を抱えている。

② 日本では少子高齢化が進み、農業の担い手が減少している。カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策は。

回答→イタリアも同じ問題を抱えている。ヨーロッパ共同体からの援助や、農家向けのセミナーの開催をしている。

③ 日本では行政は補助事業事務に追われているが、カノーザ・ディ・プーリア町では行政職員と農家はどのような関わり合いがあるか。

回答→補助金申請のお手伝いやセミナーの開催

6 自主研修

テーマ：ローマの観光業を徒歩で調査

コロッセオ、トレビの泉、スペイン広場を徒歩で周回した。



▲コロッセオ



街中を清掃する清掃車▲

① コロッセオ

イタリア・ローマに位置する古代ローマ最大の円形闘技場で、西暦 70～80 年頃に完成。正式名称は「フラウィウス円形闘技場」で、フラウィウス朝の皇帝によって建設された。収容人数は約 5 万人から 8 万人とされ、剣闘士の戦い、猛獣狩り、公開処刑、さらには模擬海戦など多様な娯楽が行われた。楕円形の構造を持ち、高さ約 50 メートルの外壁はアーチ構造で強度を高めています。建設にはコンクリートや石材が使用され、現在も古代建築の技術力を示している。中世以降、地震や石材の転用で損傷したが、1980 年にユネスコ世界遺産に登録され、ローマ観光の象徴的存在となっている。

② トレビの泉

イタリア・ローマにあるバロック様式の美しい噴水で、ローマ最大の泉として知られている。高さ約 26 メートル、幅約 49 メートルの壮大な構造を持ち、18 世紀に建築家ニコラ・サルヴィの設計により完成。中央には海神ネプチューンが貝殻型の戦車に乗る姿が描かれ、その両脇には豊穡と健康を象徴する女性像が配置されている。泉の名称は、3 つの道（トレ・ヴィ）が交わる場所にあることに由来している。観光客には、「背を向けてコインを泉に投げると再びローマに訪れることができる」という言い伝えが人気。トレビの泉は、映画『甘い生活』にも登場し、ローマの象徴的なスポットとして世界中から多くの訪問者を魅了している。

③ スペイン広場

イタリア・ローマにある観光名所で、バロック時代の美しい建築と広場の調和が特徴。名称は、近くにスペイン大使館があったことに由来している。この広場の中心には、ローマを象徴する「スペイン階段」がある。1723～1726 年に建築家フランチェスコ・デ・サンクティスの設計で完成した階段は、135 段あり、広場と上部に位置するトリニタ・デイ・モンティ教会を結んでいる。階段のふもとには、彫刻家

ベルニーニ親子が手掛けたバロック様式の噴水「舟の噴水」がある。春には階段が花で飾られ、特に美しい景観が楽しめる。19世紀には多くの芸術家や文学者が集い、現在も地元民や観光客で賑わうローマの象徴的なスポット。

視察の学び

ローマの街は、少し歩くと遺跡があり、また少し歩くと遺跡があるというくらいローマは遺跡だらけだった。また、古くからの建物で景観が形成されており道に迷いやすい。

街中を清掃車が掃除をしながら巡回しきれいに保たれていた。

また、街中の歩道にゴミ箱が設置されていた。清掃車が巡回している為ゴミ箱の管理もされていた。もともとポイ捨て等が多いためこういった対策が取られているのではと感じた。

7 学びを深める

今回の研修でもウエイトを占めている「有機栽培」について、さらに調べてみた。

●環境への負担とは何か

有機農業＝環境への負担が少ない、サステナブルなのか。「環境への負担」とは、エネルギーを使い過ぎていないか、CO₂をどれくらい出しているか、有限な資源に依存していないかなどが該当する。他にも、生き物が減っていないかなどの生態系の保全やいろいろ投入し水質汚染をしていないかなどが該当する。

●化学肥料とエネルギーについて

有機農業は農薬や化学肥料を使わず、地域にある資源を有効利用して自然循環することで、持続可能な農業を目指そうというもの。

そもそも、化学肥料とは何か。植物のメインの栄養源は窒素。つづいてリン、カリ。窒素はどこにでもあり空気の約8割は窒素。しかし、植物は空気中の窒素をそのまま吸収することはできない。そのため、化学肥料では空気中の窒素に圧力をかけて固定化する。化学肥料の登場で農産物の生産が飛躍的にしやすくなった。ただ、固定化する際に大量の天然ガスを使用する。

続いて、リンとカリは鉱山資源由来で日本のリン鉱石、カリ鉱石の自給率は0%。リン鉱石は中国、カリ鉱石はカナダなどメインの産地があり偏在している。日本でリン鉱石もカリ鉱石も採れない中で、化学肥料に頼らないと農業生産できないのは、持続可能という意味で危うい。

有機農業だと化学肥料には頼らないので、エネルギー消費や地域資源循環といった文脈では良いと言われている。現在の有機農業は全て地域のものを活用しているかという

とそうでもなく、いろいろなものを遠くから取り寄せている。たとえば、土壌改良剤のペーハー調整で使われるピートモス。原材料は水苔なので天然資源由来だが、シベリアや北海道など、寒い地域の湿地帯の水を抜いて水苔を採取しているので生態系を壊している恐れがある。湿地は、生物多様性の宝庫だがそれを壊して作られる農業資材も存在し、有機農業であれば全てがサステナブルというわけではなかった。

次にエネルギーを栽培するにあたってどれだけ使用しているかについて。身近なのがハウスの加温。ハウス栽培のみかん、マンゴーはよく暖房を焚いて育てられる。有田町では、きゅうりやいちごなどが冬に燃料の重油を利用し栽培されている。

農薬の使用の有無、オーガニックかそうでないかに関わらず、CO₂は排出される。ただ単純にオーガニック＝サステナブルでないということが分かった。

●農薬と生態系について

生物密度を上げていく、タフな環境で育てるとというのが有機栽培の基本。農薬は「薬」とついているが、簡単に言うと競争相手を排除するもの。農業において排除したい競争相手とは、「虫」と「草」と「菌」で農薬のほとんどは殺虫剤、除草剤、殺菌剤。特定のものを排除しようとする生態系はアンバランスになりやすい。菌がたくさんいると、病原菌が大量発生しにくい。つまり、いろんな菌がたくさんいる状態にしておく特定菌のパンデミックは起きにくい。実際に畑によっても瞬く間に病気が広がる畑とじわじわ広がる畑があるとのこと。

農薬のなかに生物農薬というものがあり、「バチルス」という生物農薬がある。農薬とついているが納豆菌の仲間で最初に納豆菌を付着させ菌だらけにしておくことで、病原菌が広がらないようにする。有機農業をしている人はこういった菌を上手に使っており、これを生物的防除という。

見学したアグリナトゥーラのブドウ農場でも、ブドウの木の前葉に生えるキノコ対策で葉の表裏部分を抽出した液体のスプレーを根元にかけて対策する方法や害虫であるテントウムシ対策でオスのフェロモンがついている針金を木に巻き、他のテントウムシが寄ってこなくなる生物的防除が取り組まれていた。

農薬を使わずに生き物いっぱいの畑は理想だが現実的には、生き物を増やしたら自然に収穫ができて経営が成り立つかというと難しい。例えば、除草は手間がかかるので、広い面積の畑で除草剤を撒かない代わりに、ビニールで覆うことがある。除草剤は撒いていないが、大量のビニールを使用しているので環境負荷が小さいとは言えない。雨が降った後の保水性には問題がある。ビニールで覆ってしまうと田畑が本来持っている大事な役割、水を溜めておくという力が大きく失われる。そう考えると除草剤を使った方が田畑の役割を果たせることになるので環境負荷が少ないと考えることもできる。農薬を使わないから有機農業がいいとは言い切れないことが分かった。

また、化学肥料は便利で効き目がある程度計算できる。一方で有機肥料は扱いが難し

く散布するのも大変でサイズも大きいため即効性があるわけではなく微生物がじわじわと分解して植物が食べられる大きさになってやっと効いてくる。分解が進む速度は微生物の量や地温によるので、適切な投入量がわかりにくく入れ過ぎてしまうこともある。

畑にいろいろなものを投入すれば、だいたい環境負荷になる。窒素だと半分くらい植物が吸わずに河川に流れ出て、河川に流れた窒素は水質汚染につながる。投入量が分かりにくい有機農業と適量を施せる化学肥料。水質汚染という観点でいうと施肥設計をしないのであれば化学肥料の方が無難である可能性もあるということが分かった。

町内で有機農業に取り組んでいる農家はほとんどいない。それは、まず兼業農家がほとんどで、また小面積に複数の生産者がいるため取り組みにくい状況であるからということが分かった。そして、有機農業が良く慣行農業が悪いというわけでもない。しかし、現在、物価高騰やウクライナ情勢で化学肥料などの資材費が上がりコストがかかり農家の経営を圧迫している。化学肥料などを使い効率よく栽培できるが経費が掛かり農業を持続的にできない状況でもあり、また、化学肥料の原料を輸入できなくなると今まで通り栽培はできない。だから有機栽培の生物的防除などを取り入れた慣行農業をおこなっていく必要があると思う。

行政ができることは、専門家や生物的防除などに取り組んでいる農家と、町内の農家をつなげるパイプ役になること。研修会や勉強会を開催し、先進事例などの知識を得て、作物や土壌に合わせた対策方法を話し合い、少しずつ試していくことができると思った。

8 本研修について

本研修において得たものは大きく2つあった。

1つ目は、視野が広がったこと。海外経験がなくこれまでは、何か問題を解決しようとする際は国内で他にどんなことがあるか参考に調べていたが、イタリアは、日本といろんなものが全く違ったことを実感し、海外はどんな取り組みをしているかなど見ようとする範囲が広がった。例えば、農業でいうと、水路がほとんどなかった。日本の主農業である稲作は、水が豊富な環境だから水路が発達し、田に満遍なく水がいきわたるように整備されているが、プーリア州は雨がほとんど降らないため、水をあまり使わないブドウやオリーブ、麦が主な農業になっており、水路はなく地下水を利用した方法で栽培され、日本との違いに驚いた。

2つ目は、県内に知り合いが増えたこと。1週間という長期間、寝食を共にしたことによりお互いにコミュニケーションがとれ、関係性が深まった。業務関係や他市町の状況など会話が膨らんだ。これからの仕事において貴重な財産となったと思うので、今後も関係を持てるよう交流を続けていきたい。

視察先では、事前知識も乏しく、また時間も限られておりなかなか深く聞くことがで

きなかったが実際に現地で見聞、経験できたことはこれも財産になった。今後もプーリア州とは交流を深めると思うので機会があればまた話したい。

9 まとめ

今回の研修で1番学んだことは、農家はその土地の価値を理解しそれを他者へ伝えられていること。

価値とは、「歴史」や「過程」、「特徴」。例えば、この建物は1600年代に大地主によって建てられいろんな人の手に渡り今は私が住んで周りの農地を使って昔からの伝統や方法を引き継ぎ環境にも配慮した農業を営んでいる。など、建物を中心として歴史があり、いろいろな人に渡って今私が住んでいる「過程」がある。そして、昔からの伝統や方法を引き継いで農業を営んでいるということがそこでしか体験できない「特徴」になっている。

もちろん、観光業でいえば、おいしい料理や野菜、ワインなどがあることが前提だが、上に書いている価値をストーリーとして伝えられているので他との差別化やわざわざ現地に行って体験する理由になっていると感じた。

また、食育の観点からも、大人たちが価値を理解し伝えられるので、子供たちにマッセリアディダッティカを通して価値を伝えることができ、郷土愛を育んだり、自分の健康や環境に対して考えるきっかけを作ったりしていることが分かった。

この価値というのは、農家たちからすると生活や営みの一部であたりまえの日常だと思うが、体験する方からしてみれば当たり前ではないので体験する理由になっている。あたりの日常や営みを見つめなおし農家たちが価値の再発見をし、伝えていることが素晴らしいと思った。

これからの業務にあたる際や地域の活動など参加する中で有田の価値は何なのかと考えながら、有田町の価値の再発見をし、今後の業務に活かしていきたい。

I プーリア州政府

〔1〕マッセリア・アッスンタ視察

1. 視察日時等

- 日 時 11月11日（月）10:00～12:30
- 視察先 プーリア州 マッセリア・アッスンタ
- 対応者 マッシミリアーノ氏（オーナー）
マッタレーナ氏（従業員）

2. 研修内容

マッセリア・アッスンタの歴史、経営

プーリア州の「マッセリア・アッスンタ」は、マッシミリアーノ氏が経営する多機能農場で、伝統的な農業・牧畜を基盤にアグリツーリズモ（農業観光）や食育農園を展開している。

この施設の歴史は、1600年代に建てられた建物を中心とし、敷地内には教会があり、もともとフランチェスコ派の修道士たちが畑を耕しながら暮らしていた。1972年に現在のオーナーの父親が小作農家を援助する制度を利用して購入し、その後少しずつ拡張された。1992年にはアグリツーリズモを開始し、食育活動も行いながら経営を発展させてきた。

現在は農業と牧畜をベースとし、付随的にレストランを経営しており、ここで採れた野菜やチーズを提供している。野菜の栽培は完全有機栽培で、牧畜は有機栽培の餌ではないが、それに準じたものを使用している。特に注意しているのは、生産エリアと観光客用エリアを明確に分けることである。

畜産と食品加工

牧畜業では牛と羊を飼育し、その乳を使用してチーズなどの加工品を生産している。動物の飼育や搾乳、チーズ製造の過程には建築や衛生管理の厳しい基準があり、時代に合わせて変わる。例えば、羊の飼育では、大人の羊は湿った藁、子羊は乾燥した藁を使用する基準があり、搾乳室では掃除をしやすいよう壁はタイル貼りでなければならない。搾乳は機械化が必須であり、搾乳した牛乳が空気に触れないよう厳密に管理されている。これらの基準をクリアすることで州政府に農場として登録でき、登録により国からの資金援助を受けることができる。

農業と環境

農場は有機栽培に注力しており、化学肥料や農薬を使わない代わりに、牛糞を堆肥化

して活用し、二毛作で麦の刈り取り後には豆類を植えて土壌に窒素を補充するなど、持続可能な農法を行っている。

プーリア州は雨が少なく、8～9 か月雨が降らない。土壌も石灰が多く水が流出しやすいため、農業は常に水との戦いである。特に 1985 年から 1990 年は水不足が深刻だった。州主導で農家が集まる地域に貯水槽を設置したことで改善したものの十分ではない。そのため、水を有効利用するさまざまな工夫がなされている。例えば畜舎を掃除するための水は、一度農場に送り溜められた後、大地のフィルターで浄化され再利用される。また、建物に降った雨も樋で集められ貯水槽に溜められている。

食育レストランと多機能農場

マッセリア・アッスンタのレストランでは地域の伝統や価値を生かし、羊飼いが食べていた昔ながらの料理を提供している。これにより、一皿でその土地の文化や歴史を体感できる仕組みを作り出している。

プーリア州では食品展示会が行われており、農家同士の情報交換の場として有用である。そこでの交流をきっかけとして、レストランや食育農園などの新たな事業が生まれることもある。



3. 所感

マッセリア・アッスンタの視察で特に印象的だったのは、マッシミリアーノ氏の「今ある土地や建物がどうやって現代まで受け継がれてきたかを知ることが重要で、その土地にある自然や文化資源すべてを再評価し、新たな価値を生み出し商品化することが必要」という言葉である。白石町も何もないように見えても、昔から受け継がれてきた何かがあるはずであり、それを見つけ出し新たな価値を創造していく必要があると感じた。

また、多機能農場を経営する上で、プーリア州では補助制度や食品展示会などの農家同士の情報交換の場があり、多機能農場にチャレンジしやすい環境が整っていると感じた。日本においても多機能農場は、中小規模の農家の所得確保策の一つとして有効な手段ではないかと考える。例えば、白石町には宿泊施設がなく、観光客が訪れても滞在する場所がないため、民泊を行う農場があっても良いのではないかと考える。しかし、多機能農場の展開には、さまざまな規制や施設整備費用の問題が常に付きまとうため、行政による支援や情報発信が必要となる。今後このような施策を展開する場合には、プーリア州やマッセリア・アッスンタの取り組みは参考になる事例であると感じた。

〔2〕プーリア州政府における食育の現状について

1. 視察日時等

○日 時 11月11日（月）15:30～17:30

○視察先 プーリア州 州庁舎

○対応者 ルイーダ・トロッタ氏

2. 研修内容

プーリア州（Puglia）について

プーリア州はイタリア南部に位置し、アドリア海とイオニア海に面した地域で、美しい海岸線、歴史的な街並み、豊かな農産物で知られている。人口は約400万人で、佐賀県と同様に農業が盛んな地域である。夏は暑く乾燥し、冬は温暖な地中海性気候で、オリーブやブドウの栽培が盛んであり、オリーブオイルやワインの生産地として有名である。

農業県である佐賀県と産業構造が似ており、令和5年にはプーリア州政府農業部門と佐賀県市長会、佐賀県町村会、佐賀県市町村振興協会の間で友好協定が結ばれた。

食育の重要性

プーリア州では、健康を促進し、肥満や糖尿病などの病気を予防するため、オーガニック製品やキロメートルゼロ製品などの持続可能で環境に影響が少ない食品を選択することで環境意識を高めるとともに、経済的に困難な人でもバランスの取れた食事をとれるよう栄養教育政策を推進している。特に幼少期からバランスの取れたライフスタイルを促進するため、子どもたちへの食育が重要視されている。

プーリア州だけでなくイタリア全体でも食育は重要視されており、学校と連携して児童や生徒を対象に野菜や果物など食品に関するワークショップや学校庭園での野菜栽培体験、地元産の有機食材を使った学食の提供などを行っている。学食で有機栽培の食品を使用することで増加した費用については、補助金を支給する仕組みも存在する。

子どもたちに、食べている食品がどこでどのように作られているか、その食品の持つストーリーや伝統、歴史を教えることで、有機栽培の重要性を理解させ、持続可能な地球を守る意識を育むことに繋がる。



食育における農業の役割

このように、食育を推進する上で有機栽培は重要な要素であるが、プーリア州には30

万ヘクタールの有機農場があり、ヨーロッパ最大の規模を誇る。有機農場は州全体の農地面積の 20%に相当し、この数字はヨーロッパ共同体が 2027 年までに達成を目指している 25%に近い水準であり、プーリア州が食育に適した地域であることを示している。

また、地産地消を意味するキロメートルゼロや有機栽培の食品を共同購入する GAS も、農作物と消費者の距離を縮めている。さらに、農業の多面的機能を活用した宿泊施設やレストランなどを含む多角経営の多機能農場も、食育における重要な役割を担っており、その中でも特に重要なのが農場で食育を行う教育農園（マッセリアディダッティカ）である。

教育農園の役割と支援

教育農園では、農業活動や生産サイクル、季節性、動植物の生物的多様性に関する知識を教育し、有機栽培や郷土の歴史的、文化的、人類学的側面に関する知識を深めるとともに、健康的で正しい栄養の原則を普及させることを目的としている。プーリア州では現在 231 の教育農園が登録されており、オリーブオイル、ワイン、チーズなどを生産しながら食育活動を行っている。

教育農園になるためには登録が必要で、申請にはまず商工会議所への登録を行う。その後プーリア州に申請を行い、農業生産性、社会教育、物流、安全性、品質憲章など多岐にわたる要件を満たす必要がある。

登録が完了すれば、農場は州政府から設備改修や教育活動、石垣などの風景維持への資金援助を受けることができる。補助金は最大 40 万ユーロまで利用可能で、これにより農場は教育活動に必要な技術や施設を導入しやすくなっている。

また、教育農園を推進するために、プーリア州は広報活動にも力を入れており、毎年 9 月に開催される展示会を通じて活動を紹介し、消費者との結びつきを強化している。さらに、政府のホームページでも必要な情報を公開し、教育農園の重要性を伝えている。

3. 所感

食育といえば、日本では主に学校で行われるもので、給食を通じて栄養や食品ロスについて学んだり、地域の農家での農業体験を通じて食材の生産過程を学ぶことが一般的である。しかし、イタリアの食育は主として家庭や地域社会で行われるものであり、中でもプーリア州では農場がその大きな役割を担い、食育農場を通じて食材や地域の伝統、文化が教えられていることが分かった。

私自身、普段から子どもに食育を行うことはほとんどなく、自分も大人になってからは食育を学ぶ機会がなかった。しかし、プーリア州のように多くの食育農園があれば、休日に家族でレジャーの一環として訪れ、家族みんなで食育を受けることができるため、農業と健康、そして観光の 3 つの面で食育農園は有用であると感じた。

また、食育において重要な役割を持つ有機栽培について、プーリア州では有機農場が

州全体の農地の20%を占めているのに対し、日本では0.3%（有機JASを取得している面積）しかなく、有機農業の普及は進んでいない。化学肥料などによる環境への負荷を抑えた有機農業は地球環境を守る上でも重要であり、今後その推進は必要不可欠である。その手段として食育は有用であり、食材への関心を高め、有機農業の推進につなげることができる。プーリア州の食育農園は、食育と有機栽培を同時に行う効率的な事例であると感じた。

プーリア州の食育への取り組みは、農業県である佐賀県においても、今後の農業振興への新たなアプローチとして参考になると考える。

Ⅱ 6次産業を手がける大規模農場の視察

1. 視察日時等

- 日 時 11月12日（火）10:30～14:00
- 視察先 プーリア州 アグリナトゥーラ
- 対応者 ジャンカルロ・チェーチ氏（オーナー）
ジャンルーカ氏（従業員）

2. 研修内容

アグリナトゥーラ（Aglinatura）について

アグリナトゥーラは、ジャンカルロ・チェーチ氏が経営する大規模農場で、230ヘクタールの農地において、ブドウ、オリーブ、トマトその他の野菜を生産している。また、農場で収穫した作物を使用して、ワイン、オリーブオイル、トマトソースなどの6次産品を加工・販売している。

チェーチ氏は1988年に父親から農場を引き継ぎ、有機農業へと方向転換し、発展させてきた。40頭の牛を飼育し、その糞を有機肥料として利用しているほか、トマトソースやワイン生産の副産物である皮なども肥料として再利用し、廃棄物を極力出さない取り組みを実践し、農場内で循環型農業を実現している。また、施設にはオリーブオイル搾油所、ワイン醸造所、熟成用の樽保管庫が備わり、自然生態系を維持するための森も残されている。

チェーチ氏は大学の農業学科で学んだ際、従来の化学薬品を多用する農業に疑問を抱いたことをきっかけに、引き継いだ農場を有機栽培へと転換することを決意した。有機栽培に転じたことで、安価な大量生産ではなく、環境負荷を低減しつつ、高くてもいいから安全なものを作ることを目指した。その結果、だんだんと自然環境が改善され、農場全体が生き生きとなって、それにより有機栽培への転換は間違っていなかったと確信したという。

質疑応答

- Q 8代目として戻ってきたきっかけやこれまで継続してこられた要因と今後続けていくための想いやモチベーションは。
- A 地元の自然とともに育ち、大学では「大人になって地元に戻るなら自然を守りながら農業をやりたい」と考えていた。卒業後に戻ってきて、やはりこの土地が好きで、ここを残していきたいと思いつけている。自然を守りながら体に優しい有機栽培の野菜を作る情熱は今も燃え続けている。
- Q バイオダイナミクス農法を大規模経営で行う中で、基準をクリアするために困難だった点。技術の継承はどのようにしていくのか。
- A バイオダイナミクス農法とか偉そうな名前を言うが、おじいちゃんやひいおじいちゃんが昔からやっていたこと。それが受け継がれ、蓄積されているだけで難しいことはない。しかし、近年は温暖化の影響で難しい栽培環境になってきている。2024年には8〜9ヶ月間雨が降らなかったが、工夫と経験を活かし、質の高いオリーブオイルを生産することができた。
- Q SNSでの情報発信主流の中、広報として口コミを重視し、CMを行わない手法が興味深いが、ブランディングのための工夫は何か？
- A 買いに来てくれた方に直接丁寧に説明し、時間があれば畑を案内したり見学してもらっている。そうして買ってくれたお客さんの口コミを信じている。SNSは簡単に早いですが、人の言葉はそれ以上に価値があると考えている。
- Q 若い人に農業に携わってもらう工夫はあるか。
- A 非常に難しい問題。スマートフォンやインターネットの普及により、若者が農業から離れていることが課題である。スマートフォンやインターネットによる仕事が増える中で、農業を始めようと言っても、ついてきてくれる人はなかなかいない。
- Q コロナ禍において、日本では「緊急事態宣言」が発令され、経済がとまり、人々の生活に大きな影響があったが、イタリアでの影響や農園への影響は。それに関連する行政との関わりは。
- A 簡単に言えば仕事が増えた。コロナ禍では外出が減り家に留まる人が増えたことにより、注文が増加した。スーパーは人が多く行くのはリスクがあるが、自然の中はリスクが少ないため、多くの人が農場に訪れた。
- 政府の規制については、ヨーロッパは規制が厳しく、日を追うごとにルールが追加され、それをクリアするため書類作成に苦労している。これが経営の足かせになっており、簡素化が必要だと感じている。
- Q 大学を出て戻ってこられたのは、もともと戻ってくるつもりだったのか。
- A 大学に入る前から夢があり、それを実現するためにここに戻ってきた。子供の頃から自然の中で自然に育てられたため、父の農薬をたくさん使う農業に疑問を持っていた。

Q 今後何か新しい挑戦をするつもりはあるか。

A 大きなプロジェクトを考えている。2025 年にアンドリア市の約 30%の家庭にグリーンエネルギーを供給できる規模のソーラーパネルを設置するプロジェクトを進行中である。

有機栽培と製造のこだわり

(1) オリーブオイルの製造

アグリナトゥーラでは、六次産業化の実践を通じて自然環境と経済活動を両立させる取り組みが行われている。まず、オリーブオイルの加工施設にて、オリーブの収穫と加工プロセスの説明が行われた。オリーブの収穫には、大型機械で木を揺する方法や人力で枝を叩く方法が用いられ、収穫されたオリーブは扇風機の風で葉や枝が除去される。オリーブには緑色と黒色があり、ポリフェノールを多く含む緑のオリーブが最適とされる。黒いオリーブは過熟で脂質が多く、オリーブオイルの質を損なうため、重量差を利用して選別され、緑のオリーブのみが使用されている。できるだけ緑のオリーブを収穫するためには、収穫のタイミングを見極めることが重要であると説明された。選別されたオリーブはミキサーや遠心分離機を通し、水分と油分を分離させてオリーブオイルが抽出される。製造過程では酸化や機械の摩擦熱による品質劣化を防ぐための工夫がされており、品質へのこだわりが感じられた。



また、オリーブオイルの搾りかすは別の場所に集められ、牛肥と一緒に発酵させて有機肥料として再利用され、農場内で活用されている。

(2) ブドウ栽培

次にブドウ畑に移動し、ワイン用のブドウ栽培に関する説明が行われた。65 ヘクタールの広大な畑では、地元品種を中心に栽培が行われている。ブドウは垣根作りで北東向きに植えられ、棚作りよりも病気に強いとされる。北東向きに植えることで、海からの風が湿気を飛ばし、病気や害虫を寄せ付けない環境を作り、有機栽培がしやすくなる。また、強い日差しが当たりすぎることを避け、甘くなりすぎず酸味を保つことで、おいしいワインを作ることにも貢献しているという。

モスカートをを使用したワイン製造では、辛口と甘口の 2 種類が作られ、収穫時期や熟度によって風味が調整される。甘口ワイン「モスカート・ディ・トラニー」は地域の名産として知られている。ブドウの熟度は糖度計や実際に人の舌で確認しながら、収穫の

最適なタイミングが決められる。こうした細やかな管理が品質の高いワイン生産に直結している。

栽培方法では、有機栽培に加えバイオダイナミック農法が実践されており、農薬や化学処理を排除し、自然な害虫対策として栗のタンニンや虫のフェロモンを活用した仕掛けを使用している。この農法では、月の満ち欠けに基づく樽の管理なども行われている。

自然と調和した農業を実践する中で、気候変動への対応が重要視されている。温暖化の影響で今年の収穫は例年より20日早まったという。気候変動による影響が今後ワインの味わいにも及ぶ可能性があるため、自然との調和をさらに推進し、生態系を守る必要があることが強調された。



(3) ワイン製造

次にワイン醸造所でワインの製造過程が説明された。白ワインと赤ワインの違いについて、白ワインはブドウを絞ったジュースを冷却し発酵させて、落ち着いた味わいを実現している。一方、赤ワインは皮を含めた発酵で色素やタンニンを抽出し、攪拌工程により均一な仕上がりが目指される。発酵温度は通常の36度ではなく24～25度に下げ、酵母の働きをゆっくり進めることで風味を向上させている。さらに、製造過程で残った皮はグラッパという蒸留酒の製造に活用されている。

ワイン製造は非常に複雑で精密なプロセスであり、温度管理、発酵時間、攪拌方法など、多くの要因がワインの品質に影響を与えるため、さまざまな工夫やこだわりが取り入れられている。その結果、品質が高く、おいしいワインが生産されている。

プロモーションの取り組み

最後に、ここで作られたワインやチーズ、野菜の試食を行った。ここでは、自家製の商品を提供する取り組みも行われており、試食会場となった建物は、かつて十字軍の駐屯基地だった歴史的な建築物で、現在はチャーチ氏一家が住む住居でもある。

ワインの試飲では、単に飲むだけでなく、そのワインがどのような環境条件で作られたのかという背景説明が行われた。こうした説明を聞き、その情景が脳裏に浮かぶことで、ワインの味わいが一層楽しめるよう工夫されており、購入意欲を引き出す仕掛けが施されている。

3. 所感

アグリナトゥーラでは、有機栽培を基盤とし、自然との調和を目指した持続可能な農業が実践されていた。日本でも、有機栽培や循環型農業への関心が高まりつつあるが、有機 JAS 認証の取得にかかる手間とコスト、栽培管理の難しさに加え、消費者の有機栽培への関心がイタリアやヨーロッパと比較してまだ低いことが普及の妨げとなっている。日本では、「環境によい」「からだに良い」といった点よりも、「おいしい」「安い」といった点が重要視されているように思われる。

日本で有機栽培を普及させるためには、有機栽培に取り組む農家への支援や知識の共有はもちろん、食育を通じた消費者側の意識改革を促していくことが重要な課題であると感じた。

また、アグリナトゥーラは、農作物を原料とした加工品を自社で製造し、それを巧みなプロモーションで販売する六次産業化の成功事例である。特に、地元の歴史や環境を活かしたブランディング、訪問者への丁寧な説明、試飲体験を通じた顧客との直接的なつながりを重視したマーケティングが印象的だった。

白石町においても様々な六次産品が開発され、道の駅などで販売されているが、今後さらに販売を拡大するためには、アグリナトゥーラのような「買いたい」と思わせるようなブランディングの強化を推進していく必要があると感じた。

Ⅲ 佐賀県産品のモニタリング交流会

1. 視察日時等

○日 時 11月12日（火）20:00～23:30

○視察先 プーリア州 モンテグロッソ 「アンティキサポーリ」

○対応者 ピエトロ・ジート氏（オーナーシェフ）

現地の参加者多数

2. 研修目的

- （1）イタリア現地の方々に対し、佐賀についてコミュニケーションやプレゼンテーションを実践し、海外の生の声を体感することにより、国際的な感覚、情報発信手法の重要性を理解する。
- （2）多業種のイタリア人とコミュニケーションを行うことで、「佐賀」について、国内とは異なる視点で見つめ直す機会、再発見の契機とする。
- （3）佐賀県産品のモニタリングを通じ、販路拡大・マーケティングの可能性を探り、コミュニケーション、交流を行う。

3. 研修内容

アンティキサポーリ (Antichi Saporì) について

モニタリング交流会が行われた「アンティキサポーリ」は、プーリア州のモンテグロッソ・ディ・アンドリアという田園風景に囲まれた小さな街にあり、2023年に30周年を迎えた歴史あるレストランである。

地元の農村文化と自然の美しさを反映した温かみのある雰囲気が特徴で、地元食材を中心とした「キロメートルゼロ」の理念を掲げ、地域の魅力を最大限に活かした料理を提供している。イタリアの格付誌『ガンベロロッソ』の「2025年のイタリアのレストラン」にも掲載され、最高栄誉の一つであるトレ・ガンベリ賞を受賞。イタリア国内のみならず世界中からその味を求めて人々が訪れる、予約困難な名店である。その一方で、価格は良心的で、価格以上の満足感が得られる料理として、ミシュランガイド2025のビブグルマン部門にも掲載されている。

オーナーシェフのピエトロ・ジート氏は、「すべては地球から」という哲学のもと、「農民シェフ」として祖父母と両親から受け継いだ料理文化を誇りに、自ら菜園で育てた有機野菜や地元産の食材を使用することを徹底している。また、店づくりにおいても、席数を減らし、キッチンが見える構造に改装するなど、客が自分の家にいるような雰囲気づくりにこだわっている⁽¹⁾。

モニタリング交流会

モニタリング交流会では、事前に送付していた県産品の食材を使った料理をアンティキサポーリで考案してもらい、ゲストに試食していただいた。また、県内産のお茶やお酒、菓子も提供した。

会場には佐賀県の各自治体のポスターやPRパンフレットを並べ、佐賀県の紹介も行った。さらに、女性の研修生は着物を身にまとい、日本らしさを表現した。

今回持ち込んだ食材

【食材】

高オレイン酸大豆油、高オレイン酸大豆、高オレイン酸大豆きな粉（武雄市）

武雄市で栽培されている、佐賀大学で育成された遺伝子組み換えでないオレイン酸含有率の高い大豆

自然栽培米 米粉（唐津市）

農薬、肥料を使用せず、植物が本来持つ力で育てられた米で作られた米粉

七味唐辛子（七宝丸）（唐津市）

唐津の七つの地元素材をブレンドした香り豊かな七味唐辛子

乾燥白いきくらげ（唐津市）

黒いきくらげの白色突然変異種で全国的にも極めて生産者が少ない。

【飲料】

基山茶（基山町）

日本茶では珍しい無農薬栽培で育てられ、栽培から、加工・製品仕上げ、直売所の袋詰めまで、一貫して自社生産されている

日本酒（基峰鶴）（基山町）

基山商店で醸造されている日本酒で、九千部山・基山（きざん）から湧き出る伏流水と地元契約農家による山田錦から作られ、様々な賞を受賞している。

Ogigin（小城市）

小城蒸留所で製造されている、天山山系を源とする名水とジュニパーベリー（ジンの主原料）や羊羹、ハーブなどの地元原材料を中心に、最適なバランスを追求してつくられた繊細なクラフトジン

【菓子】

小城羊羹（小城市）

全国的に知られている小城的銘菓

今回のメニュー

【ENTRÉE（入口）】

大豆 レモンとコラティーナ種オリーブオイル

サルコーネ豆 レモンと大豆オイル

（高オレイン酸大豆、高オレイン酸大豆油）



【L' ANTIPASTO（前菜）】

アルタムーラ産のレンズ豆のスープきな粉を使った塩ダラのフライ添え

（高オレイン酸大豆きな粉）



【I PRIMI (第一の皿)】

トマト・ビーツ・きくらげソースの豚肉のラヴィオ
大豆、エンダイヴ、サルシッチャ、七味のカヴァッテリ
(乾燥白いきくらげ、七味唐辛子)



【I DOLCI (スイーツ)】

白大豆グラッセ、リコッタ風
米粉と大豆オイルのチョコレートケーキ
(自然栽培米 米粉、高オレイン酸大豆油)



交流会の始まりには、日本文化の紹介として、煎茶道の披露を行った。茶道と聞くと抹茶を茶筌で点てる抹茶道をよくイメージするが、煎茶道は茶葉と急須を使う、私たちになじみ深い淹れ方を美しい所作として体系化したものである。茶葉には基山茶を使用し、お茶請けとして小城羊羹を提供した。

ゲストにはお茶の味だけでなく、美しい所作で淹れられるお茶の作法を通じて日本文化を楽しんでいただけたようだった。また、ゲストからは「線香を焚くのはなぜか」や「羊羹の色が違うのはなぜか」といった質問があり、線香は仏教の影響を受けていることや、羊羹の色が小豆、インゲン豆、抹茶などの原料によって異なることを説明した。



日本文化の紹介中や食事中には、モニタリング用の佐賀の食材が使われるタイミング

で、研修生がイタリア語で説明を行った。説明後は会場から温かい拍手をいただいた。

佐賀県産の食材を使った料理について、ゲストからは高オレイン酸大豆について「大豆を使った料理はイタリアにはあまりない」と話があったが、おいしく食べてもらえたようだった。七味唐辛子については、イタリア料理でもバジルなどのハーブがよく使われているためか、受け入れられている様子だった。また、食中に提供した基峰鶴と Ogigin についても好評で、お代わりをする方もいた。

交流会では料理以外にもさまざまな話を聞くことができた。イタリアでも日本食が知られており、プーリアにも寿司などの日本食を提供するレストランがあり、ゲストも訪れることがあるそうだ。また、農業に関する話として、プーリア州政府の方から「プーリア州には川が少なく、雨も降らないため、水を確保するのが最大の課題である」との話があった。白石町でも、水を確保するために井戸から地下水をくみ上げすぎたことによる地盤沈下が深刻な問題となったことを話すと、プーリアでは井戸を深く掘りすぎると海水が出てくるとの話があった。このほかにもさまざまな話を聞くことができ、お互いの国への理解を深めることができた。

3. 所感

レストラン「アンティキサポーリ」は予約のとれない人気レストランとは思えないほど、市街地から離れた場所にあった。そのような場所にあっても、世界中から客が訪れるのは、料理の味だけでなく、店が持つ歴史やピエトロ氏の地元産の食材を使った地域密着型の理念がブランドとして確立されているからだろう。そのような素晴らしいレストランに佐賀県産品を使ったメニューを考案していただき、大変誇らしく感じた。

提供された料理は、佐賀県産の食材の魅力を十分に引き出したものであった。また、食材について研修生が直接イタリア語で説明し、煎茶道の披露や着物の着用を通じて日本文化を紹介することで、食材の背景にある文化も合わせて発信した。その結果、食材の魅力をより効果的に伝えられたように感じる。ゲストからも好評を得られたことから、良い食材と伝える工夫があれば、佐賀県産品の国際的な販路拡大にも大きな可能性があると感じた。

今回のモニタリングは、イタリア現地で海外の直接的な反応を得ることで、佐賀県産品の価値を再発見し、その魅力と可能性を再確認する貴重な経験となった。

IV アンドリア市との意見交換

1. 視察日時等

○日 時 11月13日（水）10:30～12:30

○視察先 プーリア州 アンドリア市庁舎

○対応者 ジョバンナ・ブルーノ氏（市長）、トロイア氏（副市長）

2. 研修内容

アンドリア市 (Andria) について

アンドリア市は、プーリア州中部に位置し、広大なオリーブ畑と田園風景に囲まれた都市である。人口は約 10 万人で、トラニー県内で最も多い。郊外にある世界遺産カステル・デル・モンテは、アンドリア最大の観光名所となっている。産業ではオリーブ栽培が盛んで、オリーブオイルの生産地として知られている。

今回の視察では、アンドリア市が現在取り組んでいる施策や課題について、事前に研修生側が提出した質問に沿って説明が行われた。

事前質問

- (1) 農業分野での施策は、自治体独自ではどのようなことを行っているのか。
- (2) 日本でも少子高齢化をはじめとした問題による後継者不足があるが、自治体として取り組んでいる対策はあるか。新規就農者への支援は思いつきやすいが、条件や補助内容は。
- (3) 輸出入促進や、商工業者の所得向上、観光誘致など、農業分野以外での自治体の施策は。
- (4) コロナの前後、またアフターコロナで変化があったことと、変わらなかったことは。
- (5) 佐賀県内では、約 7 割がイノシシによる被害（主に稲作）、カラス等による果樹や野菜の被害があるが農作物の鳥獣被害の状況は。また、日本では、鳥獣被害の対策として電気柵やワイヤーメッシュ柵等の侵入防止柵を設置、猟友会員が箱罠や銃器で捕獲し個体数を減らす対策をとっているが、どのような対策をとっているか。

農業分野の施策

ヨーロッパにおける農業政策は、欧州連合 (EU) の指導のもとで策定され、国や州を通じて地方に伝えられる形で進められている。その中で、アンドリア市は主要産業であるオリーブオイルの生産に注力している。プーリア州はイタリア全体のオリーブオイル生産量の約 60% を占めており、高品質と持続可能性で知られている。オリーブオイルは食用だけでなく、薬用や化粧品としても利用されており、アンドリア市において地域経済の重要な役割を果たしている。

特にオリーブオイル生産と観光業を結びつける取り組みが推進されており、観光客が生産現場を訪れる体験型プログラムや、オリーブオイルを使った料理の試食イベントを通じて、地域の魅力を国内外に発信している。

また、この地域はユネスコの世界遺産に登録されており、農業文化に関連する資産として、地中海式の食文化や、畑を区切る伝統的な石積みの壁、農作物を運ぶ街道などが

評価されている。これらの資源は農業と観光を結びつけ、地域全体の発展を支える要素となっている。

さらに、アンドリア市ではチーズやその他の農産物を他地域へ流通させるため、長期間保存する技術が発展してきた。このような技術は地域独自の食品の特色であり、この地域ならではの強みとなっている。

農業と観光を結びつけることにより、そこに新たな雇用が生まれ地域全体の発展に繋がっている。



少子高齢化への対応

少子高齢化はイタリア全体の課題であり、それに対する施策も国が中心となって進めている。地域レベルでは、若い世代が地元に残り、安定した生活を送れるようにすることに重点を置いた施策が実施されている。

近年、若者が安定した仕事に就くまでの時間が長くなり、独立や結婚、出産のタイミングが遅れていることが課題となっている。アンドリア市ではこの状況を改善するため、家族が安心して暮らせる環境づくりに努めている。具体的には、家族の収入を支援する施策を展開し、特に女性が仕事と家庭を両立できるような施策を重視している。

女性の負担軽減にも力を入れており、仕事と育児を両立するための時間調整や支援策を進めている。片親家庭の場合、女性にかかる社会的負担が大きいため、その負担を軽減する仕組みが求められている。アンドリア市では、地域社会全体で家族を支え、住民が豊かで安心して暮らせる環境づくりが進められている。

農業以外の施策

アンドリア市では、農業以外の施策として観光業や文化事業を重視し、市が誇る資源を活用した地域の魅力向上に取り組んでいる。

まず、観光振興の柱として、ユネスコ世界遺産に登録されているカステル・デル・モンテを中心に、地域の景観や自然を最大限に活用することを目指している。この取り組みでは、オリーブオイルの生産体験ツアーやアンドリア特有の自生植物にスポットを当て、観光客が地域の自然や文化に触れられる機会を提供している。

また、国際的なマーケティング戦略として、世界中から若手シェフを招き、高級オリーブオイルを用いた料理コンクールを開催するほか、アンドリア出身の映画スターを招いたイベントを企画し、集客につなげる施策を実施している。

さらに、アンドリア市はEUの農業品質基準の認証取得や見本市の開催などを通じて、

農業と観光の両面から地域の活性化を進めている。これらの取り組みを通じて、持続可能で多面的な地域発展を目指している。

コロナ禍前後の変化

コロナ禍はアンドリア市の社会や行政に大きな影響を与えた。行動制限によって市民生活が貧しくなり、特に若者の間では、対立や人間関係の希薄化が問題として浮上した。

この課題に対処するため、市はテクノロジーを活用した社会的つながりの強化を進め、オンラインツールによる情報共有や市民サービスの提供を通じて、新しい生活様式の定着を図った。

また、コロナ禍を通じて明らかになった行政の脆弱性を受け、市は今後の危機に備えた体制強化に取り組み、将来的な危機への迅速な対応が可能となる仕組みの構築を目指している。

イノシシによる被害とその対策

イノシシによる農業被害はアンドリア市に限らず、イタリア全体で深刻な課題となっている。アンドリア市の特産品であるオリーブへの被害は、オリーブの木が高く実が苦いため少ないが、麦などの穀物類への被害は深刻である。また、イノシシの増加に伴い、それを捕食するオオカミの増加が進み、家畜への被害も懸念されている。

イノシシは国が定める動物保護法で保護されており、むやみに駆除することはできない。このため、アンドリア市では、国の環境局が示したデータを基にイノシシの繁殖や移動をモニタリングし、個体数を制限することで状況の悪化を防ぐ施策を実施している。生態系のバランスを維持することで、自然環境と人間生活の調和を図る努力が続けられている。

3. 所感

アンドリア市との意見交換を通じて、国は違えども、同じ基礎自治体として日本と共通する課題を抱えていることが分かった。

少子高齢化の問題は日本と共通する課題であり、アンドリア市では若者や女性支援を重視した施策が進められている。特に、育児と仕事の両立を支援する取り組みが行われている。佐賀県においても、若者の人口流出が続く中で、若者や家庭への支援を充実させ、「佐賀に住みたい」と思えるような施策を模索していく必要性を感じた。

一方で、農業分野の施策では、アンドリア市はオリーブオイルの生産を中心とした農業と観光の融合に取り組んでいる。世界遺産などの地域資源との連携や、多機能農場での体験型プログラムの導入といったアンドリア市の施策は、豊かな自然と広大な農地を有する佐賀県でも応用可能ではないかと感じた。

同じような課題を抱えていても、それに対するアプローチには違いがあった。今回の

訪問は、地域資源の活用や課題解決に向けて視野を広げる良い機会となった。

V カノーザ・ディ・プーリア町

〔1〕 ビバイ・アグリコープ・カノーザ視察

1. 視察日時等

○日 時 11月13日（木）16:00～17:00

○視察先 カノーザ・ディ・プーリア町 ビバイ・アグリコープ

○対応者 ミケーレ・ムランテ氏（オーナー）

ミケーレ氏の息子

2. 研修内容

会社紹介と概要説明

ビバイ・アグリコープ・カノーザ（Vivai Agricoop Canosa）は、1985年に設立された農業関連会社である。大規模なハウス設備を有し、さまざまな野菜の苗を生産・出荷している。設立時は0.5haだった敷地は、現在では7haに拡大され、年間約1億本の苗が生産されている。

オーナーであるミケーレ・ムラント氏とその息子による会社紹介が行われた後、苗の生産施設に移動し、オーナーの息子から各施設の説明を受けた。

苗生産施設の見学

まず、生産プロセスとして、大型の播種機械が紹介された。視察時にはブロッコリーの播種作業が行われており、ブロッコリーの種子が苗箱（小型のポットが多数つながったトレイ状の容器）に正確に播種され、土で覆われる作業が自動で行われていた。この機械は1日で約8,000箱の苗を生産する能力を持っている。苗箱には商品のロット番号が記載されており、どの商品がどの顧客に送られるかが管理されている。同社では、日本のサカタという企業の種子を採用しており、この種子は90%の発芽率が保証されているが、実際には96%程度の発芽率になるという。播種後は温度と湿度がコントロールされた部屋に移されて発芽させ、その後育苗用のハウスに移される。

育苗エリアでは、巨大なハウスが複数建てられており、この区画だけで30,000㎡の面積がある。ハウス内には自動化された灌水装置が備えられており、苗はここでさらに育成され、出荷される。施設では季節に応じたさまざまな作物の苗が育てられており、冬季にはブロッコリー、



春から夏にかけてはメロン、トマト、ズッキーニなどが主に生産される。苗が完成すると、地域ごとのニーズに応じて出荷が行われる。

質疑応答

- Q 出荷先はプーリア州内か、それともイタリア全体か。
- A カラブリア州、プーリア州、モリーゼ州、カンパニア州など南イタリアが主。運送費がかかるのと、新鮮さを保つため、北イタリアに出荷することはあまりない。
- Q 水不足の時は大丈夫だったか。
- A 大きな影響を受けたが、井戸があるのでそれを使用している。
- Q 苗箱をハウスに並べるのはどうやってやるのか。
- A 苗箱はトラックでハウスの横まで運び、労働者を雇って一つ一つ手作業で並べている。夏場は暑いので就業時間を朝と夕方に調整している。暑いときは気温が 40℃ ぐらいになるため、日よけを設置している。
- Q ハウス建設の補助金はあるか。
- A 国からの支援があり、この施設では 40%の補助と有利な条件でのローンでの支援を受けている。しかし、手続きが遅く、ハウスの支払いは全額支払っているが、国からの補助金はまだ 1 ユーロも来ていない。

ビニールハウスと苗の配置

最後に、会社紹介のあった場所にある部屋で、ハウス内の苗の配置について説明が行われた。室内には各ハウスの図面が掲示されており、ハウスは 3ha の敷地が 2 か所と、もう 1 か所の計 3 か所にあるという。図面ではハウス一棟一棟に番号が振られており、どの苗がどの場所にあるのかが一目で分かるように管理されている。

3. 所感

今回の視察では、イタリア農業における大規模で効率的な苗生産の実態を学ぶことができた。機械化による大規模化と品質の両立を実現し、高温対策など労働環境への配慮も欠かさない経営は、とても興味深かった。

また、施設整備に対する国の補助金制度について、事業主体側の意見を聞くことができた。その中で、補助金の手続きが遅延している課題が指摘された。この点は、日本でも行政手続きの煩雑さや補助金の交付の遅さが農家にとって課題となっている。農家の負担を軽減し、農業に集中して品質の良い農産物を生産してもらうためには、手続きの簡略化や迅速な補助金交付の仕組みづくりを行っていくことが重要であると感じた。

〔2〕カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換

1. 視察日時等

- 日 時 11月13日（木）18:00～18:40
- 視察先 カノーザ・ディ・プーリア町役場庁舎
- 対応者 マルカンジョ・ヴィト氏（町長）
ルチア氏（評議員）
クラウディア氏（秘書兼広報担当）

2. 研修内容

カノーザ・ディ・プーリア町（Canosa di Puglia）について

カノーザ・ディ・プーリア町は、プーリア州の内陸部に位置する人口約3万人の都市で、非常に古い歴史を持つ。古代ローマ時代には帝国の重要な交通拠点であり、アッピア街道が通る商業と文化の中心地として発展した。街の至るところに当時の遺跡が残されており、観光名所となっている。主要な産業は、アンドリア市と同様に肥沃な土地と温暖な気候を生かした農業であり、オリーブやブドウの栽培が盛んである。特にブドウの栽培が盛んで、地元産のワインは高い評価を受けている。

カノーザの文化的遺産と観光

まず、町長による歓迎の挨拶があり、その後、文化部門評議員であるルチア氏から、農業とともにカノーザ・ディ・プーリアの豊かさを象徴するものとして遺跡の紹介が行われた。カノーザは数多くの歴史的遺跡を抱える町であり、これらの遺跡は町の過去を物語る貴重な文化財であるという。遺跡を紹介するビデオが上映された後、地元の料理やイベントを



紹介するビデオも上映された。町では、これらの遺跡や文化を活かした観光に力を入れており、ルチア氏は「ぜひ旅行先として再訪してほしい」と述べ、この町が単なる農業地帯ではなく、文化や観光の魅力を持つ地域であることを知ってもらいたいと語った。

研修生からの質問

- Q 日本では少子高齢化が進み農業の担い手不足が進んでいる。カノーザ・ディ・プーリア町での現状と課題、対策は。
- A イタリア、特に南イタリアでも全く同じような問題が存在する。農業はカノーザ・ディ・プーリアにとって重要な産業であるが、農業従事者は減少する傾向にある。

農業従事者に対する支援金は、国や州から出るため、町から直接支援金を出すことはない。町では金銭的支援を行う代わりに、栽培技術のセミナーなどによる人材育成の支援を行っている。

- Q カノーザ・ディ・プーリア町では行政職員と農家はどのような関わり合いがあるのか。日本の行政では、補助金の申請とか交付とかの事務を行っている。
- A 農業従事者がいつでも必要な情報を得たり、難しい書類手続きのサポート受けるための窓口を設置しており、そこで相談や提案を行っている。
- Q 職員が農場に行くことはあるか。
- A 町の職員が農家に行き技術指導をすることはない。農家や農業法人が抱えている行政上の問題解決のためのサポートを行っている。

カノーザ・ディ・プーリア町からの質問

- Q オリーブオイルの生産はカノーザにおいて、町の経済にとって重要な役割を果たしているが、日本ではオリーブオイルの生産はあるのか。あるとすれば、どれぐらいの経済的ウエイトがあるか。
- A 佐賀では基本的に米、麦、大豆の栽培が多い。オリーブは吉野ヶ里町で高齢化で耕作できなくなった農地にオリーブを無農薬で栽培し、オリーブオイルを生産、販売しているという事例はある。
- Q 日本の農業ではオリーブの生産はどれぐらいか。
- A 香川県が 90%を生産しており、2021 年で約 600 t。
- Q 日本ではイタリアの食品についてどういうイメージを持っているか。
- A おいしい。
- Q イタリアの食品で一番最初に頭に思い浮かぶのは。
- A ピザ、パスタ、チーズ、オリーブオイル
- Q ワインは。
- A イタリアのワインはとても種類が多く難しいというイメージがあるが、地域性があり魅力がある。

3. 所感

カノーザ・ディ・プーリア町との意見交換を通じて、特に印象的だったのは、町と農家との関わり方の違いであった。担い手不足や高齢化といった問題は日本と共通していたが、カノーザでは農家への金銭的支援は行わず、栽培技術セミナーの開催や行政窓口でのサポートといった人材育成を行っており、金銭的支援は国や州が行っているとのことであった。日本では、国、県、町それぞれに補助金制度があり、窓口が異なるなど、複雑で分かりにくい仕組みとなっているが、イタリアでは国・州と町の役割が明確に分かれているような印象を受けた。

また、カノーザ側がイタリア食品に対する日本側の率直な意見や反応を聞くことで、自国の魅力を再認識し、それを外部へ発信しようとする意欲が伝わってきた。佐賀県でも、地域の農産物や伝統文化について外部からの意見を取り入れ、魅力を再認識することで、地域ブランドを強化できる可能性を感じた。

VI ローマ自主研修

ローマのインバウンド拡大に伴うオーバーツーリズム対策と施設整備の状況

1. 視察日時等

○日 時 11月15日（金）8:00～12:00

○視察先 ローマ コロッセオ
トレヴィの泉
スペイン広場

2. 研修内容

イタリアの首都ローマ（Roma）

ローマはその歴史的価値や文化的魅力から、ヨーロッパでも有数の観光地として知られており、年間約1,000万人もの観光客を受け入れている。しかし、近年のインバウンド観光の拡大に伴い、オーバーツーリズム（過剰観光）が深刻な問題となっている。今回の研修では、ローマの観光名所でも特に有名なコロッセオ、トレヴィの泉、スペイン広場を視察し、ローマが直面しているオーバーツーリズムの影響、それに対する対策、そして観光インフラの整備状況について調査した。

オーバーツーリズムの現状と課題

（1）インフラの過負荷

ローマは毎年数千万の観光客を迎えており、公共交通機関や道路といったインフラが飽和状態にある。特に、地下鉄やバスの混雑、観光地周辺の交通渋滞が日常化し、住民の通勤や日常生活に大きな支障をきたしている。また、観光地周辺ではゴミの増加が深刻で、清掃作業が追いつかず、景観や衛生環境が悪化している。

（2）文化財の損壊

観光客のマナーの悪さにより、文化財の損壊が多発している。例えば、観光客によるコロッセオやパンテオンの建造物への落書きや、遺跡の一部を持ち帰ろうとする行為が後を絶たない。この結果、歴史的価値が損なわれるだけでなく、修復費用が膨大になっている。また、トレヴィの泉では観光客が泉の中に入る行為も問題となっており、遺産保護の観点から対策が検討されている。

（３）住民生活への悪影響

オーバーツーリズムの影響で、ローマ中心部に住む住民の生活環境が大きく変化している。カトリック教会の総本山バチカン市国では、2025年に25年に一度の「聖年」が開催される予定で、観光者向けの短期賃貸物件が増加している。このことが長期賃貸市場の供給に影響を与え、家賃の高騰を招き、低所得の住民が市中心部から追い出される現象が進んでいる。さらに、観光客による騒音やゴミ問題が住環境を悪化させ、地元住民との摩擦を引き起こしている。

（４）経済の一極集中

観光業への依存が高まる一方で、地域経済の多様性が失われつつある。観光産業に偏った経済構造は、パンデミックや観光需要の急減といった外的要因に弱いリスクを抱えている。また、観光業が優先される結果、地元住民に必要な商店や施設が閉鎖され、観光客向けの店舗に置き換えられる現象も課題となっている。

（５）環境への影響

大量の観光客が引き起こす環境問題も深刻である。例えば、大気汚染や水資源の過剰利用が都市環境に負担をかけている。特に夏季にはエアコンや水の使用量が急増し、エネルギー消費が拡大することが懸念されている。

ローマ市のオーバーツーリズム対策

（１）コロッセオ

コロッセオは古代ローマ時代に作られた円形闘技場の遺跡で、ローマのシンボルの一つであり、年間約 400 万人の観光客が訪れる。

コロッセオでは観光客の過密状態を緩和し、文化財を保護するために入場管理システムを強化している。具体的には、オンライン予約制を導入し、観光客の入場数を時間ごとに制限する仕組みが整備されている。視察時も事前にオンラインでチケットを購入する必要があった。オンライン予約はコロッセオ以外にもバチカン美術館など主要な観光施設で一般的に導入され、観光客の分散化が図られている。

入場の際にはパスポートの提示や金属探知機による手荷物検査が必要であった。また、訪問者に文化財保護の重要性を啓発する案内が行われており、入口付近や場内には注意書きが設置されていた。さらに、警備員が配置されており、落書きや損壊行為の未然防止が図られている。



（２）トレヴィの泉

トレヴィの泉はローマ中心部付近にある噴水で、ローマ神話の神々の像が配置され、背後にはポーリ宮殿が建っている。後ろ向きにコインを投げ入れるとローマを再訪できるという言い伝えがあり、ローマを代表する観光地の一つである。視察時は改修工事中でフェンスが設置され、泉に近づくことはできなかったが、コインを投げ入れるための小さなプールが設置されていた。



トレヴィの泉では、観光客によるゴミのポイ捨てや食べ歩きによる汚損が深刻であり、観光客のマナー向上と混雑緩和を目的とした対策が実施されている。2019年には条例が改正され、泉のへりの岩に座ることや、泉の水に手を入れることなど禁止事項が細かく定められ、違反者には罰金が科されている。泉周辺では警備員が監視しており、不適切な行為やトラブルの防止が図られている。また、ローマ市はトレヴィの泉を有料化し予約制にすることを検討している。

（３）スペイン広場

スペイン広場はローマの中心部付近に位置する歴史的な広場で、18世紀に建設された「スペイン階段」と「バルカッチャの噴水」が象徴的な存在となっている。その名称は、17世紀に近くにスペイン大使館が設置されたことに由来している。映画『ローマの休日』の撮影場所としても知られ、劇中でオードリー・ヘップバーンが階段に座りアイスクリームを食べる場面と同じことをするため、世界中から観光客が集まる。

しかし、多くの観光客が長時間階段に座ったり、飲食物を落したり、ゴミを捨てたりすることが問題となっていた。そのため、2019年に条例が制定され、スペイン階段での飲食行為や座り込みを禁止し、違反者には罰金を課す制度が導入された。これにより、文化遺産の保護と美観の維持が図られている。さらに、広場周辺の交通規制を強化し、観光客の流れをコントロールすることで混雑緩和を目指している。



（４）その他

その他にもローマでは、オーバーツーリズムの影響を緩和するため、さまざまな対策が実施されている。

ローマに宿泊する観光客には、ホテルの種類やランクに応じて一人一泊当たり6.0ユ

一口から 10.0 ユーロの宿泊税が課されており、この税金は歴史的建造物の保護や補修、維持管理に利用されている。

また、短期宿泊賃貸の増加による長期賃貸物件の家賃高騰を抑えるため、イタリア観光省は今年 9 月に国内のすべての短期宿泊賃貸物件を全国データベースに登録する義務化を始め、住宅市場への影響抑制を図っている。

さらに、街の至るところにゴミ箱を設置し、ポイ捨て防止が図られているほか、地下鉄駅にはペットボトルのリサイクル機が設置され、1 本あたり 5 セントを乗車券購入に充てられる仕組みが導入されている。この仕組みにより、街中のゴミ削減と公共交通機関の利用促進が図られている。



施設整備の現状と今後

ローマでは観光客受け入れ能力を向上させるため、観光インフラの整備に力を入れている。

ローマは遺跡が多く、掘削すれば何かが見つかるため、地下鉄があまり発達していない。このため、新規路線の計画や既存路線の改修により、観光地間を結ぶ交通網の拡充が進められている。また、主要な美術館や博物館では、電子ガイドシステムや多言語対応の案内表示を導入し、観光客の利便性向上を図っている。

3. 所感

ローマでは観光客増加に伴うオーバーツーリズムへの対策が進められており、オンライン予約制や条例による規制、宿泊税の導入などが実施されていた。同様に、日本においてもコロナ禍後のインバウンド需要の増加に伴い、京都市などの有名観光地で宿泊税が導入されるなど、オーバーツーリズム対策が進んでいる。一方で、オーバーツーリズム対策は観光客を制限する施策であるため、観光地や地域経済にとって重要な収入源の減少や、観光客が「自由に観光できない」と感じることによるイメージの悪化などの課題が生じる可能性があり、導入には慎重な議論が必要である。

佐賀県では、バルーンフェスタや唐津くんちなど、特定の地域や季節に集中する観光客への対応が課題となっているものの、オーバーツーリズムの問題はそれほど顕著ではないと考えられる。

しかしながら、コロナ禍で運休していた佐賀空港国際線の便が一部再開し、徐々にインバウンド需要が増加の兆しを見せている。今後、さらなる観光振興を図るとともに、海外観光客増加を見据えた観光インフラの整備を行っていく必要がある。

VII 全体の所感

今回の視察研修を通じて、プーリア州の農業や文化資源の活用について学び、日本や佐賀県との違いを実感した。特に印象に残ったのは、自然条件や歴史的建造物といった地域資源を最大限に活用し、教育農園や多機能農場、有機栽培を通じて新たな価値を創造している点である。

例えば、視察で訪れたマッセリア・アッスンタや、宿泊先として利用したイルピノグランデでは、有機農業に加え、アグリツーリズムや食育活動を展開することで地域文化を発信し、観光資源としての価値を生み出している。さらに、アグリナトゥーラでは自社農場の作物から高付加価値の六次産品を製造し、アンティキサポーリは自社農場の作物や地域の食材にこだわることで独自の価値を確立している。

このようなイタリアの取り組みは、必ずしも昔から盛んだったわけではない。第二次世界大戦以降、イタリアでも日本と同様に工業化を推進し、都市化が経済発展にとって重要だと考えられていた時代があった。その結果、南イタリアは近代化から取り残され、農村は衰退し、耕作放棄地が拡大する事態に陥った。

しかし、地域食材を活用した伝統的で多様な料理を楽しむスローフード運動をはじめとする取り組みにより、地産地消の価値観が人々に浸透し、農村と食のつながりが再評価されるようになった。また、観光のあり方も都市から地方へと変化していった。さらに、イタリアの行政もこれらの動きを後押しするため、アグリツーリズム法などの農業地域の活性化を支援する施策に取り組んだ。その結果、現在ではイタリアの農業は再び輝きを取り戻している (2)。

一方、日本でも戦後の大都市への一極集中により、農村は衰退の一途をたどっている。政府はさまざまな農業政策を打ち出しているものの、農業の衰退には依然として歯止めが利いていない状況であり、この点ではかつてのイタリアと似た状況にあるといえる。

このような現状を打開するために、イタリアの事例は参考になるのではないかと感じた。特に佐賀県は農業が盛んな地域であり、のどかな田園風景と自然豊かな環境を有している。これらを再評価し、新たな価値を創出できれば、農業振興だけでなく、観光客の誘致や地域の活性化にもつながると考えられる。

ただし、「再評価し価値を生み出す」といっても、それは決して簡単なことではない。自分の地域の良い点は、普段の生活の中では当たり前になってしまい、気づきにくいものである。そのため、外部の意見を取り入れることが重要である。例えば、アンティキサポーリでのモニタリングのように、海外の人の意見、あるいは県外の人や県内出身で県外に移り住んだ人の意見など、外からの目で佐賀県を見てもらうことで、私たちが気づいていない価値に気づくことができるかもしれない。

また、行政の視点で印象深かったのは、イタリアの基礎自治体であるアンドリア市やカノーザ・ディ・プーリア町も、日本と共通の課題を抱えている点であった。ただし、農業者への支援のあり方には違いがあり、金銭的支援は国や州が担い、基礎自治体では

金銭的支援を行わず、技術セミナーの実施や書類手続きのサポートに注力しており、国・州と違う役割を担っている点が印象的であった。

日本の行政においても国・県・市町村の役割をより明確化し、行政手続きの簡略化を図り、農業のさらなる発展を目指す必要があると感じた。

視察ではさまざまな場所を訪問したが、どの訪問先でも温かく迎えていただいた。特にカノーザ・ディ・プーリア町では、町長が研修生一人一人に「友情の証」を手渡してくださり、心から歓迎されていると実感した。また、アンドリア市では、市長が私たちの訪問を自身の SNS で発信したことで、市内のスーパーで現地の方から声を掛けられ、おすすめのワインを教えてもらうなど、市民からも温かい歓迎を受けた。この研修を契機に、プーリア州と佐賀県の交流が今後もさまざまな形で継続していくことを期待したい。

今回のイタリア研修では、日本とは異なる施策や考え方を学ぶとともに、多くの人々と交流する貴重な機会を得ることができた。日本とは気候や文化が異なるため、イタリアの施策をそのまま日本に適用することは難しいが、今回得られた知見は農業分野にとどまらず、さまざまな場面で広い視野をもって課題解決に取り組むうえで役立つと感じた。この経験を今後の仕事に活かしていきたい。

【参考】

(1) “Dicono di noi”.Pietro Zito. <https://www.pietrozito.it/archivio-news/>, (参照 2024-12-15)

“L’ Orto”.Pietro Zito. <https://www.pietrozito.it/lorto/>, (参照 2024-12-15)

“PIETRO ZITO”.Antichi Sapori.<https://antichisapori.pietrozito.it/ristorante/ristorante.htm>, (参照 2024-12-15)

(2) 木村順子、陣内秀信 (2024) 『南イタリアの食とテリトリーー農業が社会を変えるー』 白桃書房 p35, 153-156