



お江戸舟遊び瓦版 1106号

水彩都市江東 ころろ美しい日本の再生 安全・安心まちづくり
お江戸観光エコシティ・お江戸舟遊びの会 江東区千田 13-10

イタリアの農業と農村振興

日時：25年6月17日（火）18：00～21：00

所：東京都立大学 八雲クラブ + Zoom

主催：比較住宅都市研究会（海老塚良吉代表）

開会の挨拶：海老塚代表

イタリアの農業と農村振興についてイタリアに住み、活動を続けている岡崎啓子氏（Food & Agriculture Communication）にお話頂きます。

講演：イタリアの農業と農村振興 岡崎啓子

1. イタリアと日本、食と農業からの比較

- ・ イタリアと日本は似通っている。面積は日本の4/5、山地面積が約77%、四季があり、雨も多い。
- ・ 農地面積は、イタリア1312万haに対し日本は440万haと少なく、有機農業の割合は日本0.7%に対しイタリアは20%と30倍ともなっている！
- ・ 高齢化率、山間地の過疎化、農業人口の減少、耕作放棄地の拡大、空き家問題等々、多くの共通点がある。

2. イタリア農業の強み：付加価値を高め、農業は文化財

(1) 有機農業

- ・ イタリアは、EUで有機農業普及の先頭に立ち、1991年有機農業に関するEUの基準が制定され、製品認証システムを導入し、有機農業拡大に貢献している。

(2) 地理的認証制度 ～地域固有性と品質という価値～

日本でも2015年からGI制度がつくられているが、EU版はかなり広がっている。イタリアにはこの地理的表示保護を受ける製品が、食品と飲料合わせ2024年現在891品目ありヨーロッパで首位の座を維持し続けている。欧州委員会の推計では、市場価値の総額は約203億4000万ユーロ（3兆4578億円—（注）日本は約2000億円）に達する。



	日本	イタリア
人口(千人)	123,596	58,934
国土面積	3780万ha	3021万ha
山地面積	75%	77%
農地面積	440万ha	1321万ha
農家経営体	92万9400	113万3000
有機農業	0.7%	20.2%

ロゴ	認証分類 (EU)	対象製品と例
DOP	保護指定原産地表示： 地域性と伝統を厳密に保障 製品と産地の関連が最も密接な格付け	食品・農産物・ワイン ノン溪谷産リンゴ パルマ産生ハム
IGP	保護指定地域表示： 地域の影響を受け他製品 特定の地域と結びつきを保障する	食品・農産物・ワイン アマルフィ産レモン トスカナ産オリーブオイル
STG	伝統的特産品保障： 地域との関連性はない 特定の地域に限定されず、伝統的な 製法やレシピを保護するための認証	食品・農産物 モッツアレラ ナポリピッツア アマトリチャーナーソース



- ・ 地理的表示はEU圏外でも一定の条件下で通用する。DOP・IGP製品は、EUが協定を結んだ二国間または多国間の国際協定によって、その国でも公式に保護される。
- ・ 反対にEU以外の国の製品でも、所定の要件と手続きをクリアすれば登録できる。
- ・ ワインの保護は特にフランス（1930年代～）やイタリア（1963年～）で、産地や品質の保護に対する需要が高まったために、食品よりずっと早くから格付け制度が整備されてきた。
- ・ 地理的認証を受けた食品とワインは、義務または任意で指定のロゴを、規定に従い包装済み製品のパッケージやプレゼンテーション、広告などで使用することができる。
- ・ ロゴは第一に、製品が規定された基準を満たす真正性を保障し、不正な模倣品や偽装品が市場に流通することを防ぎ、消費者が本物の製品を選別する助けとなる。
- ・ 気候変動や干ばつ・水害の自然災害、エネルギー高騰、感染症、グローバルゼーションなど、農業を取り巻く問題に向き合いながら、持続可能で競争力の高い農業を目指している。

(3) 景観価値

イタリアの農村景観は、単なる自然景観ではなく、人の営みと歴史が織りなす文化的景観として捉えられている。「農村景観＝経済資産かつ文化遺産」とされ、国やEUが保全・活用に注力！

① 文化的景観

農業・集落・自然が融合した「人の手が加わった風景」：トスカーナやランゲのブドウ畑群

② 農業と景観保全の両立：テラス畑、石垣、並木道などが伝統技術と美意識を体現

③ ツーリズム資源としての価値：美しい農村風景＝ワイン街道、アグリツーリズムなど

3. 農環境と観光の融合

(1) 固定型のツーリズム

①アグリツーリズム

イタリアでは1960年代後半に発達し、農家が栽培活動家らの収入だけでなく、既設の設備を活用しながら経営を多角化することで、安定した収入源を持つことが求められている。

②ワイン街道、ワインの街など：法制度に基づく公認ルート、住民参加・ブランド形成等々

③ラグジュアリー、ウェルネスツーリズム：ヨガクラス、森林浴、癒しとしての食づくり体験等



(2) イベント型のツーリズム：地域・食材特化イベント、スローフード協会主催もの、ワイン関連など各種あり。農産物の販売や料理の提供にとどまらず、味覚のワークショップなど学びの要素を含めたプログラムも。

4. 食のリテラシーを高める教育

(1) 「食」を多角的に捉えられる人材教育：食科学大学：スローフード協会の創設者カルロス・ペトリーニの発案で、2004年ポッレンツォに設立された私大。それまで食を学ぶアプローチが、農学、畜産学、栄養学と分断されていたものを、食とは生産加工技術、社会学、経済学、文化人類学、マーケティング、食品法、ツーリズム、美学…でもあるから、幅広い分野を横断的に学ぶことが重要だと唱えて始まった。[「食の国」イタリアでエノガストロミー・食科学を学ぶ](#)

(2) 「消費者」から「共生産者」へ導く食育

食べ手がただの購入者ではなく、生産や食文化の担い手として主体的に関わるべきだとの考え方。



国際白トリュフ品評会が開幕したばかりの週末のアルバの町 (2024.10.13 撮影)

食科学大学 (※写真 大学提供)

5. まとめ

イタリアが良いところばかりではないし、歴史や社会の成り立ちも異なる国の手法がそのまま日本に活用できるわけではないが、両国を比較しながら、日本が参考にできるところを見ていきたい。

所感：イスラエルのガザへの暴虐、トランプの暴走等々、世界は終末を迎えた感がある中、イタリアに住み続け、食とアグリツーリズムを学び続けている岡崎啓子氏の講演を聞く機会に恵まれた。

イタリアと日本の共通点が多いが、世界史に占めるイタリアと日本の違いはとて大きい。わずか80年前には日独伊の三国同盟で第2次世界大戦を戦ったことなども忘れかけている。戦争は決してすべきでないのに、世界はきな臭く日本も軍事費拡大をトランプに約束させられている。

江戸時代の日本は武器を捨て、250年もの長い間戦争せずに、生態系を重視し、下肥まで活用した循環型ライフスタイルを実施した自然豊かな経験の国だ。現在の軍事費を全て平和に使うならば世界から貧困も、餓死者もいなくなるなど、世界は豊かになるのに、人間は何なのだろうか。

地球温暖化による氷河の流れで村が沈没している。そのためにはマイカーを止め、出前中心のライフスタイルにするならば、石油の消費量も減り、電気依存文明に負けない生活を取り戻すことができるのではないだろうか。外国の資源に依存した工業中心社会から、農林水産業・製造業・地元

の土産業ベースの循環型ライフスタイルに今からでも転換できるのだろうか？ (文責 中瀬)