

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告

多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料

イタリアのアグリトゥリズムの現在

ISTAT イタリア国立統計局の調査（2024年公表）によれば、2022年、アグリトゥリズム総数は**25849軒（2021年の前年比1, 8%増）** コロナ禍のダメージは少なく、緩やかに増加傾向にあり、一年間で新たに484軒が生まれた。2007年からの13年間では41、4%も成長し、7340軒が開業している。

イタリアのアグリトゥリズムの歴史

1950年代、フランスで農村観光の支援を目的として「Fédération Nationale des gites ruraux」国立農村観光連盟が設立。これを受け、イタリアでも1965年、トスカーナ州で、フランスやイギリスの先駆的試みに影響を受けた、最古の農協コンファグリクトゥーラ（1920年創立55万人）生産者シモーネ・ヴェッルッティ・ザッティが「アグリトゥリズム協会」を設立。アグリトゥリズム agriturismo という言葉は、この協会とともに生まれた。70年代にはコルディレッティ（1944年設、160万人）の農村観光を考える「テッラ・ノストラ」農協CIA（1955年設、90万人）など3団体が生まれた。初めて州法に取り込まれたのは、登山客が多かったトレンティーノ・アルトアディジェ州で、以後、農家の観光事業を促進することで農村を持続しようという動きが全国に広がる。「アグリトゥリズム」という用語が法律上に明記されたのは、1985年の730法で、その具体的な規約は州法に委ねられた。同年8月、ナポリ大学歴

史学教授で、前ナポリ市長ジュゼッペ・ガラツソによる景観法（海岸線から300m以内、河川から150m以内、山岳1,800m以上に建築禁止区域設定など）も影響を与えたようだ。その改定版2006年2月20日の法律第96法では、AT手続きの簡略化を進め、農業支援の側面をさらに強化している。そこには「地域の資源を保護と認定」「農村における暮らしの維持と農業の多機能化、及び農業所得の分化の促進」「土壌、領土、環境の保護」「景観の特殊性を保護しながらの農村建築遺産の回復」「典型的で質の高い生産と料理とワインの伝統を支援し、奨励」「農村文化と食育の振興」などが組み込まれ、文化、習慣、歴史、伝統、風景、環境、農産物とワイン、料理など、地域を特徴づけるすべてを観光客に伝えることが、農家に託されたといえる。

民法2135条によれば「農業事業者とは、土地耕作、林業、家畜の飼育のいずれかを行う者」であり、その「土地耕作、造林、畜産とは、大地、森林、淡水、汽水、海水を使用する、または使用する可能性のある植物または動物の生物学的サイクル、またはサイクルそのものの必要な段階のケアと開発を目的とした活動」を意味する。そして、アグリトゥリズム活動は「農業起業家が、土地耕作、林業、畜産の活動に関連して、企業やパートナーシップの形で、または互いに協力して行う宿泊、およびホスピタリティ活動」と定義している。それは農家だけが、その敷地内で行うことが許された活動で、フィリッポによれば、プーリア州では60%が農業収入である必要がある

という。「農業という仕事、ことに中山間地の農業は中でも大切。水の問題に関わり、美しい景観を支え、様々な文化を守り、これからの観光を支えるから」

アグリトウリズモと州法

2013年12月に制定させたプーリア州法第42号によれば、アグリトウリズモは、EUの農業政策に従い、農村地帯の発展と調和を目指し、農業遺産を含む農業の維持と農家の暮らしの向上を目指す。また、農業の多機能な役割、つまり、環境の保護、食教育、農村文化を伝え、都市と農村の関係の強化をはかる。

プーリア州法の第8条には、地域の代表的な農協が企画する「アグリトウリズモ事業者のためのコース」を受けることが望ましいと記されている。草案を手がけたフィリップ・デ・ミコリスによれば、コルディレッティの農村観光を考える団体「テッラ・ノストラ」では140時間のコースがあるそうだ。コースでは、農学者、税務専門家、農業起業家などの専門家とも交流の機会があり、また各地に民間も含め、州や農協、商工会議所に公認された団体によるコースが設けられている。

伝統的家屋を守り、ホテルと差別化するための制限もあり、1991年413法5条に従ってトイレや水回り改善のための補修も本来の建築価値を損なわないために増築は最大20%までとされている。もし、衛生法や消防法、経理上の違反者には500~2000€

の罰金、条件を満たさず、アグリトゥリズモを名乗った場合、3000～10000€の罰金が科される。

また提供する食材は、1998年173法に定められたDOPやIGT、DOCGなどの認証を持つプーリア州の地域食材であることが望ましく、ワインの試飲は1999年268法に（Strada del Vino ワイン・ロード）定められた規定に従うこと。提供する食品やワインは、自社農園産か、プーリア州や周辺農家で作られた食材が最低60%使用されていること。残りもプーリア州か、周辺の州で生産された加工品などでなければならない。フィリッポは、これから始める人たちには「最低25%は自分で生産したもの、プーリア産100%を心掛けて下さい」と指導するそうだ。「観光に携わることで農家が市場のためだけの生産に翻弄されないことも重要、同時に単一品種だけを生産するモノカルチャーからも脱却できる」からだという。

規模についても地域によって様々だが、一親等の親族と配偶者が働ける家族経営のアグリトゥリズモでは、プーリア州では最大10人、スタッフを雇用する規模の大きな農園では最大85人。しかし、サルデーニャ州では10ha以下の農家は最大10人で1ha増える事に1人増やせる。ウンブリア州では広さに関係なく最大30人など。

また食事を出す施設では、家族経営の農家は例外として、バリアフリートイレが少なくとも1つ設置されなければならない。

宿泊や飲食の他、アグリキャンプ（キャンピングカー向けのオープンスペースでの
もてなし）、教育ファーム、ソーシャルファーム、農産物の試飲会、レクリエーショ
ン、トレッキング、自然観察、文化、スポーツ、乗馬などを、自治体の合意のもとに企
画できる。これらの活動では許可をとれば農園以外の土地を使用することもできる。

アグリトゥリズムを始めるに当たって必要な法的処置

- 1、アグリトゥリズム事業体の地域リストへの登録 州が発行するアグリトゥリズム
活動が農業と関連していることの接続証明書（Certificazione del conessione）取
得。その後、地域マネージャーが農場を訪れ、条件を満たしているかを確認。
- 2、自治体への活動開始の認定通知（SCIA）の提示。多くは1と連動
- 3、VAT（付加価値税＝消費税）税制優遇を受けるための番号開設
- 4、商工会議所への会社登記簿への登録（資格所得には最低40日のコース）
- 5、登録後、60日以内に自治体からの認可（年間の運用期間設定）
- 6、健康と衛生の基準の遵守について、検閲後に所轄保健所からの認可
- 7、ツアーオペレーターの地域登録簿への登録
- 8、食品および飲料の取り扱いと衛生管理のための HACCP 証明書を取得
- 9、労災と職業病に対する労働社会政策省 INAIL の保険に登録

その他、道路に看板を設置する許可、消防署の許可、通常は書類の手続き、改修費、人件費、プロモーションなど 100,000～150,000€が必要とされるが、自治体、州、EUなどの助成には返済義務のないものもあり、スタートアップ費用をカバーできる。

アグリツーリズムの税務上の優遇

VAT（付加価値税＝消費税の一種）は 1972 年の大統領勅令（Decreto del Presidente Delle Repubblica）633 法によって初めて取り込まれ、この時、自給的農家の救済処置として優遇制度が盛り込まれた。その後の法律、91 年の 413 号において、アグリツーリズム活動では達成された収益に 25% の収益率が適用される。通常の方法で収入を決定することも可能。また、VAT（付加価値税 IVA は、日本の消費税と同じ）に関しても、1972 年の大統領令に基づいて、アグリツーリズム経営者は、仕入に係る税額の定額控除として課税取引に係る税額を 50%減額する付加価値税が定められている。通常 VAT 制度を採用することもできる。この減額の割合は、若者では 60%、女性なら 80%、また DOP のワインの生産なども条件によっても変化する。いずれも 5 年以上続けることが優遇の条件となる。

さらに農山地の建物に関する年間固定資産税の優遇を受け、通常、これを住居としている場合、年間固定資産税の支払いが免除される。多くの山間部や丘陵地では農地

も免除されている。（2019年）マッセリア・サラミーナの場合、100 haの農地と歴史的
的古民家、固定資産税 12000€+15000€が免除。

アグリトゥリズモと EU の助成金

有機農業に限らず、在来種の家畜や在来葡萄を育てている場合には環境保護の助成
が、1 haにつき 300~350€、そこには、たとえばオリーブの古木を守っているなど持
続可能性も考慮される。新規就農者には、1 haあたり、700~800€の助成、ことに 35
歳以下の若者や女性が農業を始める場合には、1000€でも支払われる。

アグリトゥリズモ事業者がコースで学ぶべきこと

レセプションとカスタマー・サービス

事業組織と管理

地域食材について

農業の多機能性について

地域の観光資源とそのプロモーション

宿泊施設の設営と管理、アメニティなど

提供するサービスの特徴とマーケティング

地域の観光地理と歴史について

継続的改善のためのデータ分析

品質システムの導入、HACCA 食品衛生法とトレーサビリティ

食品製造と品質方針など、契約と調達法

衛生と健康の自己管理の基準

対面と書面によるコミュニケーション

購買管理のための IT システム

ビジネス保険商品・サービス

オーガニック食品、GMO、機能性食品、新規食品の定義と法律

肉、乳製品、オリーブ油、種子油、サラミ、魚介類、果実、野菜、調味料、コーヒ

ー、ワイン、ビール、蜂蜜、小麦粉、パン、カクテルなどについての基礎知識

バイオリスク、食品添加物、食品衛生法 2007 年 24 法と食中毒、屠畜など

ウイルス、バクテリア、寄生虫、洗浄

緊急時対応計画

税制と銀行業務について

EU 2017/625、及び 2016/679 の要約

市場および EC 規則 178/2002

ISO 品質と ISO 19011 と内部監査の手順と準備 EFSA の任務

ISO22000 の定義と認証取得

食品衛生法 2007 年 24 法 193 法と制裁について

NAS 検査について

売買契約と供給契約

付加価値税(VAT)について

トスカーナ州など他の地域の宿泊施設の規制について

オーガニック食品、GMO、機能性食品、新規食品の定義と法律

HACCP 食品衛生と目的 食品保存と製品のトレーサビリティ

ISO22000 の定義と認証取得

トスカーナ州、ラツィオ州など他の地域の宿泊施設の規制

観光地の地理学、観光産業、ガイドツアー

オーバーブッキング、予約手続きとキャンセル方法

国際規約について

今回の視察とアグリトゥリズモの新たな傾向について

① 地域食材の情報共有とプロモーションの強化

2022年時点で農家レストラン経営は約13000軒で、全体のほぼ半数。一位はトスカーナ州、差をつけられてヴェネト州、ピエモンテ州と続く。農家レストランだけを営むのは14.2%。宿泊とレストランを営むのは約9300軒でトスカーナ州が一位、プーリア州、ピエモンテ州に続く。約7200軒は、これ以外の活動も手がける。

また、2004年から2022年までの比較では、必ずしも宿泊客ではないゲストへのサービスとして約**6300軒がテイスティング**（農産物や加工品、ワインの試飲と販売）を手がけており、その増加が顕著だった（前年比も3%増）。

96法に明記されたDOPやIGP原産地呼称（2021年320種）を持つ典型的な食品の提供、在来葡萄とワインの生産（415品種）、あるいは地域の典型的な地域食材や伝統料理（5450品目）を紹介した厚いカタログが、アグリトゥリズモの事業主に配布され、情報の共有が進んでいた。今回の視察では、ガルガーノ半島のポドリコ牛のチーズ、カッチョ・カヴァッロ、プーリア州沿岸部の名産ムール貝、チステルニーノの干しいちじく、手打ちパスタのオレキエッテ、プユレなどにして付け合わせにする干しそら豆、バレーゼ種やコラティーナ種、オレアニコ種などの各地の在来オリーブ

油、輪にかたちをした伝統スナック、タラッリといった食材である。そうした典型的食材 *Prodotti Tipici* の92%が、人口5000人以下の集落 *Borghi* で生産されている。

農家レストラン、宿泊、試飲の三つが、アグリトゥリズモの収益の中心で約4500軒が朝食だけでなく、予約すれば夕食も提供する（うち22%が宿泊も手がける）。

② アグリトゥリズモにおける外国人経営者の増加

2022年、コロナ禍の影響か、**外国人によるアグリトゥリズモ経営が58%**となった、外国人経営者とイタリア人経営者の割合は10対11（前年は10対17）に変化した、国際化が進んでいる。その傾向が顕著なのは、先進地のトスカーナ州で1対8、北部のボルツァーノ自治区でも1対6、バッレ・ダオスタ州では1対9だったが、これに対し、南部の山間地モリーゼ州では6対6、バジリカータ州は4対2に留まっているが、今後の傾向として、国外資本が増える傾向は避けられないとみられている。

③ 多様化が進むアグリトゥリズモの経済活動

子供たちや都市住民を対象とした**教育ファーム**が、2021年、前年比7.4%の増加を見せている。2004年には3.9%だったが、2022年には8.2%となり、約6割が大都市を抱えた北部のピエモンテ州、ロンバルディア州、ボルツァーノ自治区などに集中している。（72%の教育ファームが50歳以下の経営者、24%が18～40歳の若者）また、マウンテンバイク、乗馬、トレッキング、自然観察、試食などが各地で成長

している。シチリアでは乗馬が17.9%、ロンバルディア州で14.5%増えた。自然観察は、山間地が51%を占めるカンパーニャ州で33.5%も成長を見せ、トレッキングもまたカンパーニャ州で24.9%、トスカーナ州でも17.8%伸びた。マウンテンバイクはピエモンテ州で17%、トスカーナ州で15%伸びた。

農業の多機能化を体現するアグリトゥリズモは、2004～2022年の間に43%増加し、全事業体の28.2%となった。り、こうした多機能型アグリトゥリズモ経営者の平均年齢も、2004年には55歳だったが、2022年には49歳と若返り、そのうち15.1%は41歳以下、女性経営者が38.7%を占めた。

④ 南部での女性の活躍と若者への世代交代

女性が経営に携わるアグリトゥリズモは約8800軒で全体の34.1%、わずかに増加傾向。女性経営者の46.6%は南部に集中しており、バジリカータ州で50%（男性100に対し女性96）、カンパーニャ州で48%（男性110に対し女性100）、カラブリア州で46.6%。ラツィオ州とウンブリア州が45%、トスカーナ州で31%、リグーリア州で50%（男性105に対し女性100）。女性経営者の平均年齢は、2004年には55.6歳だったが、2022年には50歳。

また、40歳以下の若い経営者は2004年の4.1%に対し34%と大いに増え、64歳以上は2004年の78.7%から25.8%へ減少。望ましい世代交代が進んでいる。

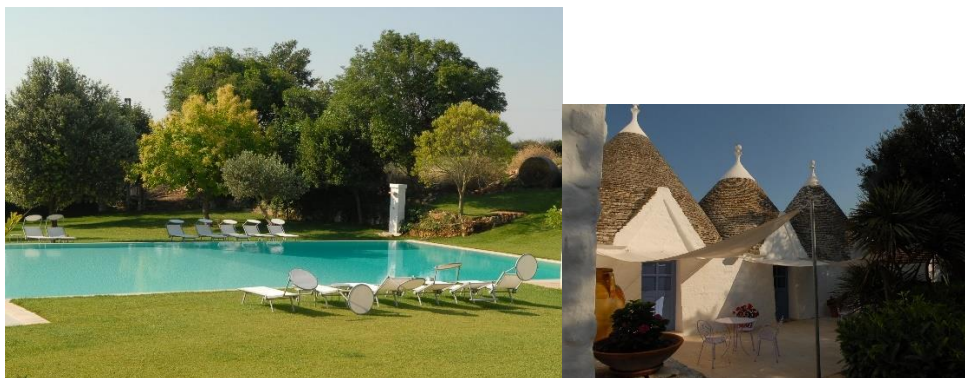
⑤ 有機農地の増加（I s t a t 2021年農業白書）

2021年、約86000軒（現役75849軒は6%生産増加+転向中の農家）**全耕作地の約17.4%（2,200,000 ha）が有機化** イタリアは2030年までに全耕作面積の25%を有機農業にする指針を建てたEUのFarm to Fork戦略の先頭を走っている。耕作地を増やしているのは、もともと生産地だった南部のシチリア州、カラブリア州、プーリア州、中部のトスカーナ州。中でもバジリカータ州とカンパーニャ州、離島では、5.4%の農家が有機に切り替えた。一方、小規模農家の廃業などにより、慣行農業はシチリアで17%、アオスタ州で11%、ロンバルディア州で3%減少したが、カンパーニャ州、バジリカータ州、アブルッツォ州では13~17%の増加。その結果、各州における有機農地の割合（2021年）はカラブリア州36.3%、トスカーナ州35.2%、バジリカータ州26.5%、マルケ州25.5%、ラツィオ州24.4%、シチリア州23.6%、プーリア州22.3%、カンパーニャ州19.5%、エミリア・ロマーニャ州17.6% **40歳以下の若い有機農家の割合は慣行農業の場合の9%に対し、2倍以上の20%を占める。こと畜産と酪農の分野では24%。**2026年、復興・強靱化計画の助成が終わった後にも持続可能な活動を続けているのか、今後の動向が注目されている。

マッセリアについて Masseria

16～18世紀、両シチリア国時代、スペイン人統治下に穀物供給のために未耕作地への貴族たちを誘致したことで生まれた農園で、シチリア島やプーリア州に多く残る。かつて脱穀場として使われた広い中庭を持つ農園主の屋敷を中心に畜舎や農地が広がる。屋敷の低層階には農家が暮らし、水不足から天水利用の超水槽があり、小さな礼拝堂もある。異邦人の侵入も多かった地中海では、見張りの塔や高い壁に囲まれ、要塞化している。

しかし、時代とともに夏の別荘になったり、所有者が変わって宿泊施設となることでプールが出来たり様変わりした。今も古いオリーブ搾油所やオリーブの古木が残り、農業を続けながらアグリトゥリズムを経営するマッセリアも少なくない。自家野菜や果実、加工品の質の高い食材やワインが再び注目されている。イトリア渓谷には高級ホテル化したマッセリアも多いが、アグリトゥリズムを兼ねるマッセリアの多くが集中している。



マッセリア・サラミーナ

1989年、フリッポ・デ・ミコリス・アンジェリーニの父が、長く空き家だったマッセリアを買い取り、アグリトゥリズモを始めた。アグリトゥリズモは、1985年に法律に取り込まれた新しい概念で登録に4年を要した。敷地は約100ha、美しいオリーブの古木が残る。部屋は20室で妻は経理を担当し、農場と合わせて50人を雇用。父親の代から有機農家。大学で法律を学んだフィリッポは、2012年まで弁護士で、2018年、最大の農協コルディレッティの環境運動とアグリトゥリズモを推進する「テッラ・ノストラ」のプーリア州会長。彼らは2006年の改定法にも貢献した。アグリトゥリズモは競争ではなく、地域の観光経済全体の発展のための機会だ。したがって他の経済セクターの事業者とも協力し合ってプーリア州全体の農産物のプロモーションやワインツーリズムの成長のためのツールとなるべく育てて行きたいという。フィリッポは弁護士だったが、2012年、父の後を継ぐ。屋敷を囲む柑橘、アーモンド、オリーブの7haの畑の他にも海岸砂丘公園に60ha、モノポリに近い田園地帯に22haを所有。オリーブ油、トマトソース、ワイン、パスタ、ジャム、自然化コスメを加工し、ほぼ直売している。



地域食材（在来種）と教育ファーム

プーリア州ガルガーノ半島の国立公園内で、350 haの山間地で林間放牧する在来のポドリコ牛で作られるチーズ、カッチョ・カヴァッロは餌も自給。1990年、3軒でしか飼育されていなかった絶滅危惧だったポドリカ牛は、農場主で獣医学者のジュゼッペ・ブラマンテ氏らの尽力によって少しずつ数が復活し、現在では約3万頭、約50軒の農家で飼育されている。一玉を作るのに約20ℓの乳を要するカッチョ・カヴァッロは、ブラマンテ氏の農場でも年に300~400個しか生産できず、この地域でしか味わえない幻の食材となっている。農場を訪れる人々のために、近くの農家

を招いて、伝統の作り方を披露し、試食などを続けている。ポドリコ牛は、おそらく古代から変わらない、乾いたオリーブ林の景観に寄り添ってきた家畜と考えられ、風景とともに希少な食文化を支える農園もまた、純然たる教育ファームである。農場の主な収入は、オリーブ油の販売で、これも有機。現在、獣医学校で学ぶ息子が戻れば、アグリトゥリズムモを実現できそうだ。





サレッキア農園

フランチェスコ・デ・イノチェンツォ家は、祖父の時代まで、フォッジャの平地に約500 haの大農地を持ち、羊の移牧を行っていた。夏の間、家畜を放牧する山間部の土地330 haを買ったのがきっかけ。ジェンティーレ種というメリノ・ウールになる羊毛用の羊を600頭飼い、チーズも作る。今年からスローフード協会と100%国産ウール復活プロジェクトが始まるそうだ。この農場は、2012年から教育ファームの活動に力を注いでおり、年間を通じて様々なプログラムがある。たとえば、拒食症の子供たちを受け入れ、自分たちで収穫した有機野菜を使って一緒に調理してランチをすると、食べなかった子供たちが食べ始めた。あるいは、森を使って童話の衣装をまとった若者たちが、物語の世界に子供たちを誘いながら、森の植物や動物、生態系について学ぶプログラムもある。子供たちの受け入れは半日なら一人10€、一日なら15€、食事は12€で提供。2015年からEUの助成を受けて水回りを改装し、アグリトゥリズムを始

めた。そのことで、高い家屋の固定資産税は免除になった。



フランジベンチ

アメリカやイギリスで健康食品としての需要が高まった頃、ガルガーノ半島の在来オレンジとレモンは、イタリアの大きな輸出産業の主軸だった。しかし、その輸出が低迷するとともに、柑橘類の生産量は減り、今では 24 ha のオリーブ油が主な収入源。オ

リーブ農園の中央にある 2006 年に購入した家屋を利用した B&B の名「フィランジヴェンチ」とは強い風から柑橘を守る防風林に囲まれた畑のことで、雨の少ない地域で灌漑用の水路も設置。ミケーレは、ガルガーノ柑橘農家組合の副会長として 6 ha の柑橘畑を守り、母親が作ったジャムを販売する。一家には、柑橘が国際市場でもてはやされた時代のポスターが保存され、大商人が持っていた海辺の倉庫を買い取り、将来ガルガーノの柑橘の歴史を語る博物館にしたいそうだ。オリーブ油の搾りカスは肥料として畑にまいたり、水分を抜いて暖房用のペレットに加工。剪定した枝は羊や山羊



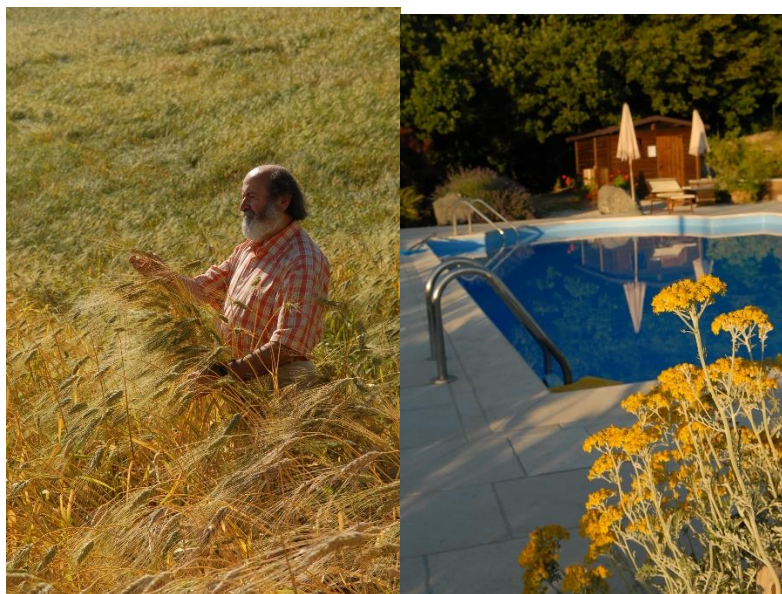
の餌として農家に分けている。



ジロロモーニ農場

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

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



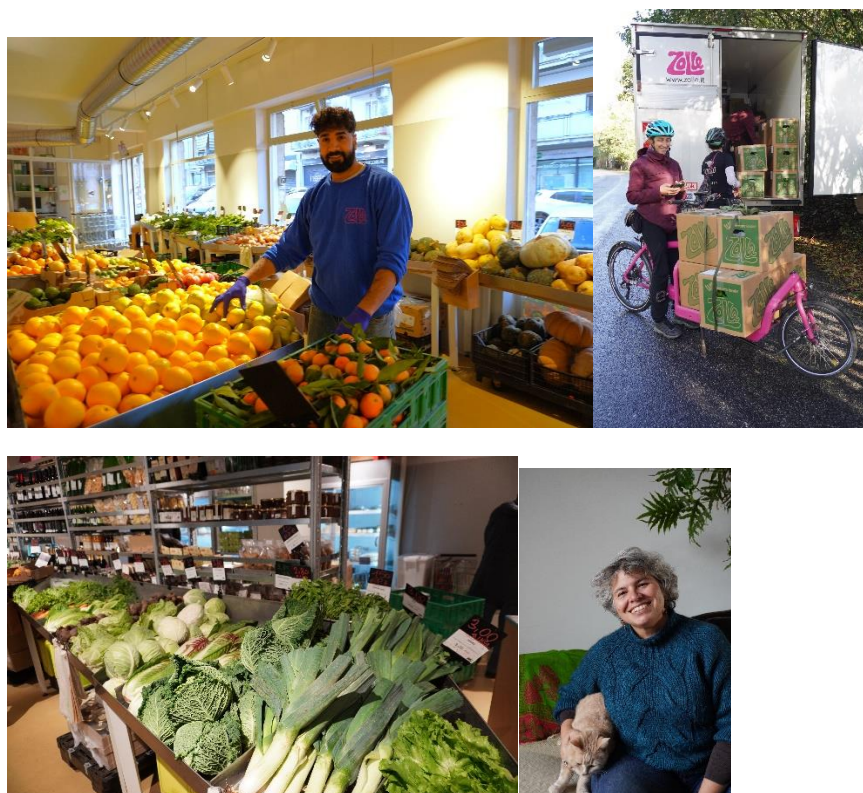
った。



ゾッレとルチアーノ農園

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

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



ルチアーノ農園

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

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告

多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料

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



トラボッキ海岸と新しいアグリトゥリズム

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

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





アルベルゴ・ディフーズの起源は震災による過疎化

アルベルゴ・ディフーズは宿 Albergo + 拡散する Diffuso の造語で、言葉が生まれたきっかけは 1976 年、アルプス東部のフリウリ地震である。長い群発地震で過疎化が進んだ山村の一つ、コメリアンで郷土の文化への深い愛着を謳った詩人レオナルド・ザニエの着想から生まれた。垂直方向に飲食から娯楽まで詰まった近代型ホテルに対し、村全体に拡がる宿や飲食店、村全体でもてなせばいいという発想だ。被災地の圧倒的人不足の中、村の存続のための苦肉の策として点在する空き家を宿に変え、レセプションは村に一つ、食事朝だけは地産地消のものを提供するが、基本的に近隣の飲食店を利用してもらおう。もう一つの特徴は地域のオリジナリティである。その後、各地での試行錯誤の末、最初に実現したのは、96 年、同じフリウリ地方のサウリス村だった。



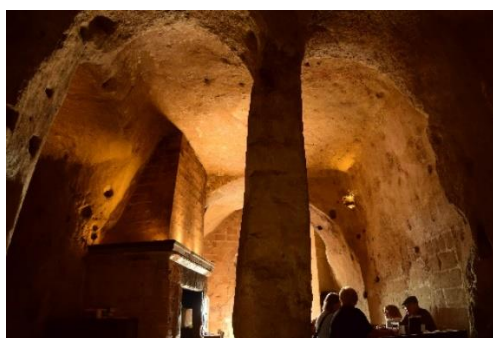
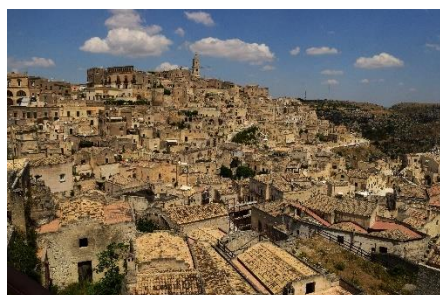
現在、国内では約 500 軒に増えたが、うちジャンカルロ・ダラーラが創立したアルベルゴ・ディフーズ協会に加盟するのは約 100 軒。アグリトゥリズムの約 25000 と比較すれば、まだまだ少数派だ。運営形態は多様で、主に行政主導の三セクによるも

の、村出身の個人による投資、行政と市民と投資家が協力したものとさまざまである。たとえば、行政が支援してきたフリウリ地方やサルデーニャ島などは簡素で経済的なものが多い。また、ロコロトンドやリグーリア州アプリカーレ村などは民間主導。中でもメディアに注目されたのは、2005年に生まれたアブルッツォ州海拔1250mの山村サント・ステファノ・ディ・セッサニオのAD。ミラノ生まれの個人が6年以上の歳月と5億円以上を投資し、空き家を改修し高級志向のホテルや飲食店に変えたことで、村だけでなく、地域全体の自然とかつてメディチ家を潤した羊毛産業の拠点としての歴史を世界に知らしめ、新たな経済活動と世代交代を促した。この村の宿が話題となり、世界遺産の街マテーラでも洞窟住居を活かした宿を展開。

ミラノの経済紙は「ADが初めて国際基準となった」と表現し、フィガロ紙は「カラ



ヴァッジョの絵のような」と絶賛した。



しかし、

地元

行政との関係は微妙であるのに対し近年、注目されているモリーゼ州カステル・デル・ジューディチェの施設は、マーケティング経済を学んだ企業家でもある町長が中心となり、自治体と市民と民間投資家が協力し、大がかりな山村再生が進行中だ。中山間地の空き家問題が深刻なイタリアでは、コロナ禍も行政主導の様々なプロジェクトが動き始めている。

本来のADの特徴として山村の維持があるとすれば、通常は稼働率55%だったアブルッツォ州のADが、コロナ禍に一時90%に跳ね上がった事実は興味深い。これは大自然で深呼吸したいという都市住民だけでなく、イタリアらしい山村を守るADへの共鳴と考えられている。ただ自分だけ楽しむ旅から、旅先も豊かにする社会的観光へ

の萌芽と見ることもできる。群発地震に苦しむ能登や熊本でも、そんな旅を誘発できないものだろうか。

参考資料『スローシティ』（拙書 2013年 光文社新書）

『世界中から人々が押し寄せる小さな村』（同 2023年 光文社）

日本とイタリアに共通する空き家問題

イタリアの面積は約 30 万 km²で、日本（38 万km²）で5分の4ほどの大きさで、人口はおよそ 6600 万人で、日本（1.28 億人）の半分ほどしかいない。

現在、イタリアでは、国立統計局の 2011 年の調査では、約 700 万戸の空き家が存在し、中山間地に絞れば、約 200 万戸で、フィレンツェ大学の調査によれば、完全なる廃村は 184 だという。一方、日本の空き家は、2018 年の総務省の調べでは、約 846 万戸で、消滅集落は 2015 年には 157 村だった。

ともに深刻な空き家問題を抱えている理由は、高齢化率が非常に高いこと。2018 年には、イタリアが 23.3%、日本は 28.1% で共に一位と二位だった。出生率も低さも同じで 2017 年、日本は平均 1.43 人に対し、イタリアは 1.32 人だった。

さらなる共通項は、ともに戦後、敗戦国として生活様式の劇的な変化を経験したことである。そして、それ以上の共通項は、ともに森や水に恵まれた中山間地が多い領土である。丘陵地帯を含めれば、イタリアは中山間地が国土の7割を占め、日本もまた6割が中山間地である。（但し、農地はイタリアの場合、国土の約48%、日本は14%）

AD ソット・レ・クンメルセ

プーリア州南部の世界遺産に登録された伝統建築トゥルツリが点在するイトリア渓谷の丘の街ロコロトンド。旧市街は円形の城壁のような姿で、クンメルセは、その特徴的なとんがり屋根のこと。プライバシーのない細い階段ばかりの造りは現在の暮らしに馴染まず、空き家化が進む。88年、建築会社を営んでいたアンジェロ・シストと妻のテレサ・サレルノは、15軒の空き家を少しずつ買い取り、2000～2006年にかけて、これをホテルへと変えた。「最大の動機は、生まれた街への愛。二つめは、仕事で各地を旅するが、どこも同じで、泊まっていると孤独感に苛まれる。自分が泊まりたい宿を求めている。美しく、温かい。そんな宿なら、きっとみんなも気に入ってくれる」と考えた。「狭い路地や階段、パリやミラノの宿、ヒルトンホテルでは決して

味わえないもの。ここに泊まることで小さな集落の日常を生きることができる宿」なぜ、高くしないのかと訊くと、「僕の仕事の定義は、みんなが幸せになってくれること。それに死ぬ時に何も要らないから」と答えた。当時、旧市街には食事をする店がなかったのでピッツェリアを作り、今では4つの飲食店を開業。閑散としていた旧市街に「ウ・クルドゥン」以下、質の高いレストランが何軒も生まれ、活気づいていた。そばには、オストゥーニ、チステルニーノと「美しい村連合」が点在、海岸も近い。

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告
多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料



AD ボルゴトゥーフィ

モリーゼ州のイゼルニア地方は半島の背骨アペニン山脈の南部に位置し、6割が国有林。前世紀末から60年代までの都市や外国への移民によって劇的な過疎が進んだ。カステル・デル・ジューディチェは、アブルッツォ州に挟まれた県境の標高800メートルの山村。1943年にはドイツ軍の爆撃を受け、古い町並みもあまり残っておらず、このままでは消滅する山村の一つと囁かれていた。そこに自治体と住民と民間企業が協力して村の再生に投資した画期的な山村再生のモデルとしてEUでも注目を集めている。

マーケティング経済を学んだリーノ・ジェンティーレは、1999年に町長となり、2000年、投資家と市民20人、自治体でSan Nicola 有限会社を設立し、廃校になって久しい小学校を改装し、介護付き老人ホームに変えた。近隣からも23人を収容、現在では30人を雇用。次に点在する不耕作地40haに在来の有機りんごを12000本植えた。当初は苦勞したが、大企業の協力も得て有限会社Meliseを設立、12人がりんご園で働く。さらにかつては家畜の飼料だった大麦を復活、地ビールを作り、養蜂家を育成。その後、古い町並みが残るボルゴトゥーフィ地区の廃墟化した畜舎など25棟を耐震化し高級ホテルに変えた。建築家と運営のための株式会社Vello設立。当時308

人の村人に声をかけ、50人が畜舎を提供、投資家として賛同。7人を雇用。「辺境であることが革新を生み、移民は世界的ネットワークを村づくりにもたらした」と町長は言う。今年も4棟を改築中だが、新たにEUの復興・強靱化資金1000万€の助成を受けたそうだ。これまでも個人投資家から500万€、自治体から500万€、EUと州、国から約2000万€（約3億3400万円）の助成を受けた。

「現在の人口は320人、自治体は3つの起業に関わり、これまで約100人の雇用を生み、4家族が永住、子供は30人。今後もプロジェクトは続くが、目標はかなり実現に近づいたと」と町長は語る。村に一軒もなかった地産地消のレストランを開業、宿泊客以外も利用できる。スパや室内プールも生まれ、2022年には名店で修行したシェフが帰還し二軒めのレストランを開業トリュフや有機リンゴの創作料理が評判となって



いる。

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告
多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料



社会的協同組合について

91年に制定された社会的協同組合法には、市民活動に参加することで人間としての成長を促すこと、ともに地域社会の利益を考えていくことが、その活動の中心に添えられていた。この原型とも呼べるのは、70～80年代にかけて、中・北部を中心に無数に生まれた社会連帯協同組合で、そこには、北部の工業地域に南部の農村地帯からたくさんの人々が移民したという背景がある。80年代、輸出を伸ばしたイタリアは経済成長を遂げたが、こと北部の都市部においては、労働環境の悪化、貧困、独居老人といった問題が吹き出し、社会の二極化が生まれた。そこで、共稼ぎや一人親の家庭の子供たちや障がい者を支援するカトリック系の放課後教室や、障がい者や薬物中毒者、元囚人たちの社会復帰のための農園などが各地に生まれた。

さらに精神の病は閉ざされた精神病院ではなく、共同体の中で活動の場を得ることで治癒すると唱えたトリエステの医師バザーリアらの運動が、北から南へと広がっていった。こうして80年代には、福祉団体が各地に600も生まれ、この流れを受けてアッシジでの「組合と連帯～ユートピアから社会的展望へ～」と題するシンポジウムで社会連帯協同組合の連合が生まれ、6年かけて、91年の社会的協同組合法を実現。

この法律は主に資金がなくても起業し、社会的弱者にも働く場を生み出すことを可能にしたが、同時にEU統合によって懸念される社会格差を是正するという目的もあ

ったとされる。さまざまな理由から働くことが難しい人のために雇用を生むB型と健康や福祉サービスをするA型があり、B型の場合、対象者が30%以上を超える必要がある。『シチリアの奇跡』（接書 2022年 新潮社新書より）

さらに、2019年の改正法によって、社会的協同組合は、社会的企業として明確に位置づけられることになった。これによって94年、地域法によって明確化されていた具体的な支援措置が本格的に実現することになった。

社会的協同組合セーミ・ディ・ヴィータ

アンジェロ・サントーロは、2011年までは家具会社で働いていた。この年、あるカトリック団体に委ねられた雑草だらけの土地で、バーリの重度の障がいを持つ子供たちと有機の野菜を育て始めた。当初は好奇の目で見られたことで、彼らの支援をしたいと考え、社会的活動へと進む。子供の頃のボウイスカウトでの経験もありそうだ。理解を生まれた。ナポリでは麻薬の売人だった人が、今では有機トマト農家に転向。16歳から売春稼業に巻き込まれた青年も組合員となった。2019年からはマフィアからの24haの押収地で、700羽の養鶏、学生寮建設のために伐採されたオリーブ畑を2019年から復活中。企業や銀行、自治体の助成、クラウドファンディングで578000€を得た。社会活動である前に、質の高い商品化が重要で、3年前からは2haの畑でトマトを[pomovero]本物とままと命名し、有機で栽培し、ピューレや干しトマトに加

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告

多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料

工。プーリア州フォッジャなどの移民の不法労働に支えられ、安く取引される量産のトマトと差別化をはかる。また少年院内にきのこ工場を作るなど10年で約50人の社会復帰を支援。組合員は現在8人、研修生5人、2つのB型社会的協同組合を運営し農場の月収は1000~1200€、少年院は700€。昨年は有機食材の直売所を町中に開く。



刑務所レストラン イン・ガレーラ

ミラノの約1300人を収容するボッラテ刑務所の看守寮の一階にレストラン『イン・ガレーラ』（刑務所の中）はある。すっきりしたブルーグレーとレモン色の内装、2015年に囚人たちの提案から生まれた。運営母体は「abc la Sapienza a Tavola」という社会的協同組合で、壁の外から支援する代表は、シルヴィア・ボレリさんだ。72歳の彼

女は幼稚園の先生を辞めた後、ケータリング会社を運営していた。2003年、姪の提案から刑務所での社会活動を始めた。受刑者の中には、イタリア料理界の巨匠、マルケージの弟子だったダヴィデを筆頭にピザ職人やサーブのプロも揃っていた。そこで、最初はキオスク、料理教室、ケータリング・サービスなどを手がけ、ある時、受刑者たちの提案に所長が許可を出し、レストランを始めることになった。民間から15万€の寄付を受け、建築家も無償で設計図を提供。法律上、受刑者は飲食店の経理を担当できないので、そこにもプロが入り、現在15人の組合員の9割は受刑者だそうだ。

これまで約40人が組合で働き、ソムリエや料理場などの出所後の仕事を見つけた人もいる。2018年にはエンジニアだった受刑者も関わり、太陽光パネルの設置と電化製品のリサイクル・プラントが公民共同で始まった。自治を重んじるこの刑務所は、再犯率7割のイタリアで17%という低さで注目されている。

資料5 欧州先進地事例イタリア農村観光の視察報告
多様な地域資源の更なる活用に関する農泊推進研究会（令和5年度）資料

