

イタリア・アグリトゥーリズムの現状について

神戸夙川学院大学観光文化学部准教授 小磯 学

【目次】

1. はじめに
2. イタリアのアグリトゥーリズム
3. スローフード運動との関連
4. 粉川妙さんにお聞きして
 - 4.1 宿泊場所としての農家
 - 4.2 成功の陰で
 - 4.3 イタリア人の田舎への意識の変化
 - 4.4 イタリア人のバカンス気質

1. はじめに

その固有の農村滞在型余暇活動ゆえに、アグリトゥーリズム (Agriturismo アグリトゥーリズム、アグリツーリズム) と現地語表記のままでも世界的にも知られることの多いイタリアにおける観光のひとつのスタイルが、イタリア国内にとどまらず世界中の人々の関心を集めている。この新たな観光の現状の一端について概観し、日本及びその他の地域での観光開発を考える上での比較データとしてまとめておきたい。

日本においても近年、農村漁村の民間家屋での滞在型・体験型観光のひとつとして「民泊」の需要が増え、中学や高校の修学旅行の訪問先として選ばれるなど村の生活に対する価値観の変化が起きている。こうした動きは多少なりとも以前から実践されていたとはいえ、観光の新たな可能性として注目を浴びるようになった背景には、ヨーロッパを発祥地とする「アグリツーリズム」全般の台頭をあげることができるであろう。農場で休暇を過ごす観光のあり方には、広義にはカントリー

ツーリズムやルーラルツーリズム (とくにイギリス)、グリーンツーリズム (とくに日本の農林水産省)、エコツーリズム、あるいはオルタナティブツーリズムやサステイナブルツーリズムなどとも類似性ないし関連性をもつ (向山 2009 : 153)。このことは、これまでのマスツーリズムとは異なる旅行者の興味の対象の多様化を示すものでもあり、日本では、1990年代半ば頃から紹介がされ始めてきた。

以下では、こうした現状の中でのイタリアのアグリトゥーリズムを概観する。

2. イタリアのアグリトゥーリズム

よく知られるようにイタリアは世界的な観光立国であり、世界最多となる 45 件の世界遺産を擁し、豊富な歴史的建造物や、地中海に面した長い海岸線や北部のアルプス山脈、風光明媚な田園、そして魅力的な食文化に恵まれている。日本人にとってはヨーロッパの中で最も人気のある旅行先とされ、大学生の卒業旅行先として 2 位のフランスと 3 位の韓国を抜いて 5 年連続 1 位というデータもある (News2u.net 2010.12.16)。

イタリアの面積はおよそ 30 万 km²と本州と北海道を合わせたほどの広さで、人口はおよそ 6600 万人、人口密度は 193 人/km²である。日本と較べると (面積 38 万 km²、人口 1.28 億人、人口密度 339 人/km²。上述の数値は両国とも 2010 年)、ゆったりとした環境にあるといえる。またイタリア半島部には標高 2900m を超えるコルノ・グランデ山を擁するアペニン山脈が南北に連なっているとはいえ、国土の約 48% が農地という農業国でもあり (篠 2003 : 3)、わずか 14% の日本とはこの

点においても差が大きい。

このようなイタリアで、現在世界的にも関心を集めているアグリツーリズムは、すでに 1960 年代半ば以降に具体化し、中西部のトスカナ州の農業経営者シモーネ・ヴェッルーティ・ザーティの主宰による「アグリツーリスト協会」の設立が端緒となっている。1973 年にはイタリア北端のトレンティーノ・アルトアディジェ州で初めての地方レベルでの条例が、さらに 1985 年には国レベルでの法律が制定され、法的な裏づけによる定義や活動内容が整備されてきた。これにより、宿泊やレクリエーション施設の増改築を行う際には環境と景観の保全に十分に配慮し、関係当局の指導を受ける必要があることなどが義務づけられることとなった。また建物の修復には各々の郷土の伝統的な様式を踏襲し、建築資材もできる限りリサイクルする。たとえ新しい材料を使う場合にも、素材や形を古いものと同様にすることも規定されている。当然これらを実施するには新種の材料と較べて費用が 3 倍かかり、農家の負担も大きくなる（篠 2003 : 3）。しかし行政がここまで介入し指導をすることを可能にしているのは、アグリツーリズムへの農家の人々の十分な理解と、これを支えていこうとする社会的な覚悟が前提となっている事実であろう。風光明媚な田園の農家にじっくりと滞在し、家主と語り合いながら地元の料理を頂く贅沢な旅を提供するアグリツーリズムは、日本でも近年に専門家や多様な立場の人々によって盛んに紹介され（秋山 2006 ; 植田 2005、恋沼 2007 ; 粉川 2008 ; 千厩 1996 ; 篠 1998 ; 篠 2003 ; 靄 2010）、インターネット上で検索すると日本語でも数万点ヒットするなど情報があふれている（粉川 ブログ「ウンブリアの食卓から」など参照）。

以下は、こうした法・条例に基づくアグリツーリズムの定義とその活動内容に関する規定の一部である。

定義 :

- ・ 農業経営者（個人または会社組織）が、土地の耕作や造林、畜産などの自己の農業の使用を通じて、顧客に提供するホスピタリティーの活動。
- ・ あくまでも農業による所得が主体でなければならず、アグリツーリズムによる収入は全所得の 50%を超えてならない。基本的には、おおむね活動の 70%以上を農業に従事する（これには既存のホテルやレストランとの役割の違いを明確にし、差別化を図る目的もある）。
- ・ 農業経営者やその家族・親類、その他農業従業者と見なされる、フルタイムまたはパートタイムの従業員がその活動に従事すること。

活動内容 :

- ・ 農家を初め宿舎やキャンプ用地での宿泊。
- ・ 宿泊客に提供する料理の食材は、運営する農家自家製の製品またはその農家が所在する指定地域内で生産されたもの、または国の「伝統的食料品リスト」中の製品であること。いわば地産地消の徹底といえる。とくにワインであればその醸造方法などの厳密な規定や生産地に基づく格づけを示す DOCG（統制保証原産地呼称）や DOC（統制原産地呼称）、DOP（保護原産地呼称）、あるいは IGP（保護地理表示）や IGT（地域特性表示）の対象品であること。
- ・ 農家自家製品の試食や自家製ワインの試飲。
- ・ 農業経営者が所有する耕作地以外でのレクリエーション活動、文化的・教育活動、スポーツ及びハイキングなどの実施。
- ・ 上記の諸活動は、基本的には農家の敷地ないし建物内で行われる。

（日本貿易振興機構農林水産部 2009 : 74-75、篠 2003 : 3-4）

イタリア国内のアグリツーリズムの活動に従事する農家の数は 2006 年時に 16,765 軒を数え、このうち 13,854 軒（約 83%）が宿泊施設を併設し、7,898 軒（47%）が食事の提供、9,643 軒（58%）

がレクリエーション（乗馬、水泳、サイクリング、テニスなど）や文化・教育活動を行っているという。現在ではイタリア各地にこの活動が広がっているが、全体のおよそ4分の1がその発祥の地でもあるトスカーナ州に集中しているのが特徴である。全体の総売上高は約100万ユーロ（1.2億円）で、これは単純計算すると1件あたり710万円の売上を計上していることになる。

実はアグリトゥーリズムの活動が始まった当初は、農業の急激な衰退が見られた時期でもあったという。そこで、農家の建物を宿泊設備として改修し田舎の素朴でシンプルなサービスでもてなすことが、それまでにない余暇活動のスタイルとして注目された。かつては丘陵部や山間地域の小規模農家が大多数を占めたが、徐々に平野部の大規模農家にも広まるとともに活動は全国レベルとなっていく。その結果、衰退傾向にあった農業そのものを維持し守ること、そして各々の地方の特産品を生かすことが、必然的に地域の景観保持を促すという発想へと実を結んでいった。

また農家の一部を宿泊施設として開放し田舎に宿泊するということは、当然ながら農業経営者にとって新たな観光形態を模索することを意味した。宿泊については朝食付きの簡便な宿泊を提供するベッド&ブレックファースト、家族経営の小規模なチャーム・ホテル（ベッド&ブレックファーストとホテルの中間的な形態）、あるいはバカンス時のみ長期的に家屋を貸し出すシステムなど経営者の都合にもしたがって多様化が進んだ。今日ではより一層の心地よさの提供とともに、とくに子供たちを対象とするプログラムとして農業の多様な側面やワインを始め蜂蜜やチーズ、サラミなどの食品製造過程を体験できる「教育農園」なども実施されている。

アグリトゥーリズムを訪れる利用客のニーズを振り返ってみても、当初は地方の歴史や伝統に興味を抱く人々が多かった。しかし最近では自然と

の触れ合いや静寂さ、郷土料理、そして比較的安価な料金を求める人々が主流となっている（日本貿易振興機構農林水産部 2009：75-76）。有機農業はこうした世代とも連携していくことが予想され、ローカルな歴史文化の保全と同時に自然保護、すなわち歴史的文化遗产と自然遺産との保全に大きく貢献することにもなる。

3. スローフード運動との関連

アグリトゥーリズムは、イタリアを発祥地とするスローフード運動とも密接な関わりをもっている。その土地固有の伝統的な食文化や食材を見直すスローフード運動は、ローマのスペイン広場近くに1980年代半ばに開店したマクドナルド・ハンバーガー店への反感に端を発するという。すなわち、1986年に北西部ピエモンテ州のブラで食文化誌『ゴーラ』の編集者カルロ・ペトリーニが、イタリア余暇・文化協会（ARCI=アルチ）の一部門として「アルチ・ゴーラ」と呼んだ美食の会を結成し、海外からのファーストフードの流入に対抗する文化復興運動の要として位置づけたのである。

早くも1989年にはパリで国際スローフード協会設立大会が開催されてスローフード宣言がなされ、国際運動に発展した。さらに1996年にはスローフード法令が制定され、次のような活動における3つの指針が示されている。

守る：消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワインを守る。

教える：子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。

支える：質のよい素材を提供する小生産者を守る。

美食なるものを支える伝統の食事や素朴でしつかりとした食材、有機農業など、健康によいものへの関心がさらに高まり、現在では世界に日本を

含め 83,000 人の会員を擁するという（「スローフード」Wikipedia）。スローフード、そしてそこから派生したスローライフの理念は、単なる食の域を超えて生活全般に及び、農業の活性化と同時にさらには自然環境の保全や文化遺産の保護の貢献へと広がる農家と観光が結びついたアグリツーリズムとも合致している。

1999 年にはさらに「チッタスロー」(Cittaslow. イタリア語と英語を合わせた造語で、字義的には「ゆっくりとした街 (の暮らし)」) 運動すなわち「伝統文化と伝統食に光を当て、地元産品を奨励し、生活の質を求めて、ゆっくりと暮らす」運動として結実し、街にとどまらず地域や自然の中でゆったりと暮らす提唱がされている。有機農法にこだわった食材を提供する農家（有機アグリツーリズム＝アグリツーリズム・ビオロジコ）は現在も 870 軒（5%）とあまり伸びが見られないのが実情であるが、チッタスロー運動に基づいて有機農業が促進されつつあるのも事実で、学校給食での有機栽培食材の増加、あるいは前述の「教育農園」を経験した子供たちがリピーターとなって家族らと再び訪れる場合が多くなっているという。これらの結果、有機アグリツーリズムの需要もまた大きく伸展することが期待されている。

こうしたスローフードやチッタスローの運動は今日ではヨーロッパ各地、そしてアメリカや日本にも波及して市町村単位で海外の団体と交流を深めているようである。とくに日本では（本来の趣旨がマスツーリズムと相反しているのであるが）、農家での食事を日程の一部に組み込んだパッケージ（例えば、ユーラシア旅行社）なども増えている。

4. 粉川妙さんにお聞きして

イタリア中部のウンブリア州スポレートに在住し、スローフード協会の『イタリア料理マスターコース』を修了されているスローフード・食の研究者、フリーライターの粉川妙さんにアグリトウ

ーリズムについてお話を伺う機会をもつことができた。以下ではその際に伺った具体的な現状について触れておきたい。

4.1 宿泊場所としての農家

アグリツーリズムがイタリア国内はもちろん、世界的に注目を集めるようになり、宿泊場所としての農家のあり方も多様化している。たとえばアドリア海に面したイタリア南東部のプーリア州などでは、1990 年代頃からマッセリアと呼ばれる農園領主の館などを利用した宿泊施設が盛んになっている。16～19 世紀に建設されたものが多く、トルコ軍や海賊などへの対処から要塞化した造りとなっており、古風で豪華な気分を味わえるのが特徴である。

一方で 10～20 部屋程度の部屋を宿泊用に改装し、地元の食材を用いた料理で観光客を引きつけるレストラン的な風情を強く出した農家もある。小さな農家の場合でも、たとえばウンブリア州ペルージャ県ノルチャの黒トリフやトスカーナ州キャンティ地方のワインなどをはじめ各土地にはそれぞれの特産品があり、たとえ小規模であっても十分なアピールができる魅力を有している。その土地にしかないものが、イタリアの田園には豊富に存在することが、アグリツーリズムを後押ししている。

以前に厩だった建物を改造して客室とし、さらにそこに古い家具などをオブジェ風に配置することで独特の雰囲気を出すとといった付加価値をセールスポイントとしている場合もある。何を見せ（魅せ）所とするか、可能性は限りない。個人的な結婚式場やパーティーの 2 次会場として利用されることも多い。

さらに、古風な農家の活用はこうした観光面にとどまらない。葡萄畑や糸杉林などが数百年間にわたり人工的に維持されてきた景観が世界遺産となっているトスカーナ州のオルチャ渓谷などでは、アメリカをはじめとする外国人が老後を暮らすセ

カンド・ハウスとして農家を買収する動きも見られる。

宿泊代については地方によってまちまちでトスカーナ地方のように比較的高めな設定になっている地方もあるが、やや高めな場合で素泊まり 40～60 ユーロ（4800～7200 円程度）、一方で夕食つきで 30～40 ユーロ（3600～4800 円程度）ほどのところもある。最低 2 日間の宿泊が条件となっている場合もある。こうした多様なアグリツーリズムを实践する農家への評価を左右し、さらなる観光客の増加をもたらす要因として、たとえば以下をあげることができるという。

1. 建物及び周辺の景観のビジュアル的な美しさ。
これはイタリアそのものの最大の魅力ともいえるもので、街や村、田園風景は数百年間にわたりその美しさが人工的に維持管理されてきた歴史的背景がある。
2. 地元産の食材を用いた魅力的な食の提供。
3. 施設の完備。とくにトイレや風呂などは、十分に清潔であることが求められる。
4. 交通の便の良さ。日本と比べ車線の幅が狭いなどといった点はあるものの、無料ないし安い利用料のアウトラダ（高速道路）が張り巡らされており、都市部からのアクセスが容易である場合が多い。
5. 外国人向けの情報提供も充実した効率的な PR 活動。世界のどこからでも容易に情報収集ができ予約も可能なインターネットの普及はアグリツーリズムの発展と期を一にしており、この新たな余暇活動の浸透にも大きな役割を果たしている。
6. 雑誌に取り上げられたり映画のロケーションに利用されたりすると、当然ながら観光客の増加が見込まれる。例えば実際にダスティン・ホフマンがマルケ州の自然と食を賞賛する記事が掲載されたことで、海外からの観光客が急増したことがある。

4.2 成功の陰で

もっとも、イタリア全土のアグリツーリズムがすべて順風満帆というわけではない。新たな観光資源であるアグリツーリズムの整備に際して、地方ごとの対応にいわばお国柄といえるような差が生じている。トスカーナ州やエミリア＝ロマーニャ州、ピエモンテ州などは新しい動きへの対応が早く、アグリツーリズムに関しても成功例が顕著な地方である。これに対しプーリア州（前述のマッセリアは例外的）では、活動に着手してはいてもかならずしも芳しい成果があがっていない。これには交通アクセスの悪さも指摘されており、アグリツーリズムの活性化にとって重要な課題を提示する結果となっている。



ほとんどの州で当局の対応が遅いことも要因としてあげることができ、農家の改造や改修に際しての許可が出るまでに長い時間がかかることが多いという。ウンブリア州などで見られる「カントリーハウス」と呼ばれる農業経営と並行せずに展開できる部屋数の少ない宿泊施設などは、こうした問題へのひとつの提案として位置づけることが

できるのかもしれない。

またウンブリア州やマルケ州では 1997 年に大地震に襲われ多数の伝統的家屋が倒壊したが、復興の助成金が出た地方では昔のままに家屋の復元が可能であった一方で、出なかった地方では近代的なビルへの改築が進んでしまった。古風な農家という観光資源そのものを失ってしまった一部の地域では、当然ながら昔ながらの佇まいをセールスポイントにしたアグリツーリズムが実践できないという差異化が生じてしまっている。

4.3 イタリア人の田舎への意識の変化

アグリツーリズムを実践する農家やそこを訪れる旅行者の主体を占める 30~40 代の人々は幼少時には「農家や田舎はダサいもの」として育った世代である。当時としては、たとえば銀行に勤めることがひとつの理想的な職業像であったという。これは多かれ少なかれ日本にも当てはまることであろう。しかし今日では農家や農業への関心が高まり、大学を出てから農業に従事することも珍しくなくなっている。こうした職業への価値の変換もまた、アグリツーリズムを支える社会的な背景として無視できない。

一方で、都会とは異なる、農村で暮らす人々に見られる伝統的な価値観も活動の活性化の足かせになっている場合がある。畑を耕し、羊を放牧していれば素朴ながら十分に満足できる生活を送ることができる中で、近代的な効率を重視するいわばビジネスライクな発想には違和感をもってしまおう。それは農村の文化的・自然的資源をどのように維持保存し、活用していくのかという根本的な問題を表してもいる。

4.4 イタリア人のバカンス気質

イタリア人のみならず、ヨーロッパの人々の余暇活動の考え方や過ごし方は、日本とは大きく異なることはよく知られている。長期滞在型休暇ともいえるバカンスでは、欧州連合が形成され現在

のように通貨の統一やパスポート不要となる以前から、太陽を求め、国境を越えて南方の土地へ向かう傾向にあった。陸つづきということもあり、少なくとも西ヨーロッパにおいてはそもそも国境の意識が希薄といえるであろう。加えてイタリア人の移動感覚として、昼食にお目当ての料理を食べるだけの目的で 40km 程度の移動することはまったく問題にならない。100km ほどの距離であれば、日帰りで観光にでかけることもまったく苦にならないお国柄でもある。

イタリアでは春のイースターや 8 月半ばの休暇などがバカンスシーズンとなるが、基本は上述したとおり長期滞在型である。基本的に 1 ヶ所に長く滞在するこのバカンスのスタイルでは、何日どこに行き何を見るかということが大前提である。バックツアー的（マストゥーリズム的）な詳細・厳密な計画を立てることはまずない。いわばその日の気分で決める「あと決め」の旅、あるいは 1 点集中型の旅といえる。日本人に代表される短期移動型ないしバックツアー型の旅では定められた日程内で可能な限り多くのもを見ることに特化しており、移動時間も多くなってしまう。

一方で、欧州連合の形成以前には 1 ヶ月程度も普通であったバカンスは、現在では非常に短期間となり日本なみに数日間という場合さえ増えている。さらにユーロの統一通貨導入による経済状況の変化（インフレ・金欠）もあって、アグリツーリズムという比較的近場かつ安価に過ごせる場所で 1 週間ほど滞在するスタイルが注目されたという経緯もある。そこでその土地の特産の食とワインを楽しみ、日向で日がな一日読書、サイクリングや水泳などをして過ごし、ときに周辺の文化遺産を訪れる。イタリア人にとって余暇活動のこうした新たなスタイルは、それぞれの土地の魅力の再発見の旅でもあるといえる。

上記で見たように、アグリツーリズムは州や地方ごとに対応に差があるとはいえ、官民一体と

なって田園の自然と生活を維持し、地域振興をはかりながら都会からの旅行者の受け入れを促進するサステナブルツーリズムの成功例ともなっている。その土地固有・古来の食文化や地元産品を奨励して土地の文化と生活を守りながら、同時にまた旅行者にとっての価値を生み出す。これをモデルケースとしたたとえば日本でどれほど同様の取り組みができるかについては課題も多いが、スローフードやチッタスロー運動などと絡めてすでに各地で試みられているようである（加西市 ホームページなど）。

そもそも日本ではとくに受け入れる農家あるいは漁師の家の側に時間・空間・心理・資源力・認識といったさまざまな側面でバリア（障害）が生じていることが苦慮されており（アグリツーリズム Wikipedia）、都会と農村との交流の在り方そのものの再考が必要となっている。近代化の推進、あるいは第2次世界大戦後の復興やその後の経済成長の中で失われてしまった自然との調和を軸とする生活をすべて取り戻すことは不可能であるにせよ、それもどこまで観光の場に呼び戻し、そしてそれを維持していけるのかが問われてもいる。

（謝辞） 粉川妙さんには2011年1月5日の正月明けのお忙しい中時間を割いて頂き、神戸夙川学院大学にお越し頂きお話を伺うことができました。この場をお借りして改めてお礼申し上げます。お聞かせ下さった貴重な内容すべてを本稿に反映させるには至っていないかもしれませんが、何卒ご容赦頂ければと思います。また力不足ゆえに内容に関して誤記があるかもしれません。それらについての責任は筆者が負うものです。

引用・参考文献

- 秋山 邦裕 2006「新世紀における農業・農村の課題」『鹿大農学報告』56：73－86頁。
植田 暁 2005「景観の保全計画と運用計画の複合性に関する研究－イタリア・トスカーナ州シ

エナ県オルチャ川流域地域自然保護区を事例として」『総合論文誌』3：114－119頁。

加西市 ホームページ「チッタスローセミナーのご案内」<http://www.city.kasai.hyogo.jp/04sise/11osir/osir1012/osir101201a.htm>

恋沼 薫 2007『イタリア・田園のプチホテル アグリツーリズムに泊まる』ゑみ文社有限会社。

粉川 妙 2008『スローフードの食卓から』扶桑社。

粉川 妙 ブログ「ウンブリアの食卓から」

<http://slowfood1.web.fc2.com/02profile.html>

千厩 ともゑ 1996『トスカーナ 田園ホテルのめぐみ』情報センター出版局。

篠 利幸 1998『イタリアの田舎に泊まる』NTT出版株式会社。

篠 利幸 2003『田園ノイタリアへ！アグリツーリズムの旅』NTT出版株式会社。

鶴 理恵子 2010「イタリアの有機農業運動・スローフード運動・有機農産物流通調査報告」『吉備国際大学研究紀要』20：17－30頁。

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産部 2009『平成20年度コンサルタント調査 イタリアの有機農産物の現状調査』日本貿易振興機構農林水産部。

向山 秀昭 2009『三訂 大学生の観光学ノート』国際観光サービスセンター。

News2u.net 2010.12.16 「海外の人気旅行先、5年連続「イタリア」が1位！」

<http://www.news2u.net/releases/79631>