時流を読む

イタリアの農都共生への挑戦

農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷 栄一

ミラノでの試み

日本発の産消提携がアメリカでCSA（地域で支える農業）として発展し、これがフランスではAMAP、イタリアではGASとして広がりつつある。

イタリアではこのGASに先立って、マクドナルドの出店への反対運動に端を発するスローフードが、世界的な取り組みとなっている。伝統的な食を守ることによって、地域農業や在来種等を守っていくもので、食農連携に大きな力を発揮してきた。

そのイタリアの「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマとする万博を来年に控えるミラノで、産消提携と食農連携を統合しての試みが本格化している。

都市と農村の共生・共存

活動の主体となっているのはカッシーナ・クッカーニャである。1600年代に作られたミラノ最古とされる民家を修復して拠点とし、有機等環境にやさしい農産物の直売、GASとの連携、レストラン、体験農園、各種講座の開設、映画製作・出版等情報発信など幅広い活動を展開すると同時に、関連する活動のセンターとしての機能を果たしている。

そのねらいは持続可能性の確保に置かれており、「町と田舎を結ぶ」、すなわち都市と農村の共生・共存をコンセプトとする。協同組合や文化団体等10の団体の代表によって運営されており、5人の専門スタッフに外部のアシスタントが加わり、8つのボランティアグループによって各種活動が展開され、レストランは外部に委託されている。外部からの資金サポートはなく、あくまで自立経営。

活発な活動が展開されているが、例えばレストランは旬の食材を使っての伝統料理がメインで、100席あるテーブルは昼も夜もほぼ満席。ここを訪問するために乗り合わせたタクシーの運転手も、今日の昼飯はここで予定しているとかで、評判は上々。レストランと同じ空間にあるバール（立食による喫茶・軽食）は、連日300人から400人が来店・かなりの賑わいを見せている。

イタリア人の気概

カッシーナ・クッカーニャは2000年に立ち上げられ、修復等の準備もあってオープンしたのは2012年になる。準備中から設立の趣旨に賛同する多くの市民・消費者が頻繁に出入りしていたそうだ。「余分なものは買わない、食べない」という意識が広がるとともに、有機農産物を消費する市民が着実に増加しているという。

修復費用が経営の大きな負担になりながらも、時代の流れをリードしていくことに挑戦しているイタリアの若者たちの意気は盛んである。彼らは「難しいからやらない」ではなく、「まずはやってみよう」「やるなら楽しくやろう」という気概に溢れている。

産消提携と食農連携を統合した試みで持続的な社会の実現を目指す。都市と農村との共生・共存による農業の維持が前提となる。