

揺れ動くイタリアの食



—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

地域性が強く、明るくフレンドリーな国民性を持つイタリアが大好きで、今年の夏もまた足を運んできた。今回はミラノを拠点に北のピエモンテ州と南のカンパーニャ州の農村を歩いて回った。2004年からイタリアには、ほぼ毎年のように足を運んできたのであるが、所用があって時間確保が難しかったこと等から、今回は4年ぶりの訪問となってしまった。それだけに変化を感じさせられることも少なくなく、食に関連した話を二つご紹介したい。

第一が、マクドナルドの出店増加が目についたという話である。イタリアといえばスローフード運動が想起されるが、そもそもはマクドナルドのローマ出店への反対運動がイタリアの食と農を見直す一大契機となったものである。スローフード運動が展開されながらも、じりじりとマクドナルドをはじめとするファストフードは店舗数を増やしてきたが、日本等に比べればまだまだ少なかった。それが今回、ミラノ中央駅からマルペンサ空港まで、ミラノの市街地を抜けて小1時間ほどバスで移動する間にマクドナルドの店を3軒も目撃してしまい驚いた。さらには空港ビルの中にまでマクドナルドが出店しているのを見て、とどめを刺された思いがした。

われわれは隣にある別のレストランで昼食をとりながら、マクドナルドの様子を観察していたが、さほどにぎわってはいなかった。案内してくれたミラノ在住の友人の話では、マクドナルドもイタリアでは地元食材を使用するように努めているらしく、価格も必ずしも安くはないとか。そこで思い出したのが、何年か前にベネチア近くだったか町を歩いているときに見かけたマクドナルドの店だ。橋のたもとにあって、3階建ての石造りの地味な店で、看板も小さく、周りの建物や風景とも調和し、逆に印象的であった。



ミラノにあるEATALYの内部を上から見下ろす

第二が、ミラノの中心街近くの再開発地域に出店・オープンした地域食材販売専門店「EAT A LY」（イータリー）である。Eat（食べる）とItaly（イタリア）をくっつけた造語を店の名前にしているものであるが、イタリアの各地で生産された特産品・食材が4フロアある店舗に豊富かつ実にきれいに並べられており、まさにイタリア食材の殿堂というにふさわしい。店舗前の広場を飾る植え込みには各種のハーブが植えられており、いかにも“ナチュラル”といったイメージを演出している。ところでイタリアから戻って間もなく、東京駅

地下街で道に迷っているうちに「EAT A LY」に出くわした。ミラノのそれとの関係を確認したわけではないが、ネットで検索してみると「2007年イタリア・トリノで創業。高品質なイタリア食材に囲まれて、本格的な食事からカフェでの休憩、ショッピングまで、食にまつわるあらゆるシーンで『EAT, SHOP, LEARN（食べる、買う、学ぶ）』のコンセプトを体験できる東京駅構内最大の飲食店」とある。日本にも進出し攻勢をかけてきているようだ。

イタリア版の産消提携しての地域支援型農業（C S A）であるG A Sをミラノで運営している友人は、有機による生産とともに消費も拡大しているが、大手が流通だけでなく生産まで支配しつつある、と語る。イタリアの食と農も単純ではなく、いろいろの動きが交錯しながら迷走しているようだ。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）「農的社会をひらく」（創森社）など