

# あぶくま農学校風の塾・イタリア武者修行へ！

## スローフード発祥の地で学ぶ「食文化」「食と農」...



▲アグリツーリズモの前で  
トスカーナの伝統料理の夕食（左下）  
養豚場でサラミ製造の研修（右上）

あぶくま農学校風の塾では、一月二六日から二月二日の八日間、イタリアでの武者修行を実施しました。平成一六年の入塾以来、第二期の塾生は「スローフード」をテーマに学習を進めてきました。その集大成としてスローフードの発祥の地であり本場であるイタリアを武者修行の場として選びました。一九八九年にイタリアの小さな田舎町から始まり、その後世界に広まったスローフードとは、果たしてどんなものなのか？

イタリアでの研修は、主にイタリア北部のピエモンテ地方とトスカーナ地方の農村で行われました。スローフード保護食品として認定されている農産物の生産現場で生産者から直に話しを聞きました。また、その地域のアグリツーリズモに宿泊し、その地方の伝統的な食生活を体験と地元の農家と交流を行いました。

参加した塾生が特に感じたことは、研修地で出会った生産者

の方々には、「スローフード」を生産物の付加価値としては捉えていないということでした。自分たちがやっていることは今も昔も変わりなく伝統を守り、良い物を生産するということと特別なことをして「スローフード」の認定を受けただけではないということでした。また、イタリア人の食事にかかる時間の長さに対する驚きでした。スローフードは、文字通り「ゆっくり食べる。」ということだけではなく、食事をとおして家族や友人など食卓を囲む人々がコミュニケーションを十分にとる。という現代の日本が失いかけている食文化そのものでした。

塾生が日本で考えていたスローフードとイタリアで出会ったスローフードには、少し違いがありました。しかし、イタリアでの経験は、人の生活に欠かすことのできない「食」というものの大切さを再認識し、それを支える農業の重要性を確認させられるものとなりました。