

木村 純子

---

テリトリオ農産品の構成要素

—イタリアの食育活動における言説を手がかりに—

2013/08/07

---

No. 148

Junko Kimura

---

Constituents of Territorial Agri Foods:  
Discourse in Food Education in Italy

August 7, 2013

---

**No. 148**

## テリトリオ農産物の構成要素:イタリアの食育活動における言説を手がかりに Constituents of Territorial Agri Foods: Discourse in Food Education in Italy

木村純子

### 1.はじめに

本研究はテリトリオ産品(*prodotti alimentari del territorio*)がどのように地域活性化を実現するのかを明らかにするという全体の目的を持っている。本研究が食に関するテリトリオ産品に注目するのは、日本でも2011年に我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画において高品質な農林水産物に対する信用を高め、適切な評価が得られるよう、地理的表示の保護制度を導入することが定められたとおり(内藤 2013)、テリトリオ産品が地域活性化の一役を担っていると考えられているからである。本稿はイタリアのテリトリオ産品に関わる主体へのインタビューを通じてその構成要素を明らかにすることを目的とする。

フランス語でテリトリオを意味するテロワールは歴史的には農産物の独特な品質の形成に影響を与えるような小地域の土壌や微気候といった特性を指すが(Barham 2003, p131)、単に自然環境のみならず地域で代々受け継がれてきた製法も含んでいることが指摘されている(高柳他 2011)。

Vendecadelaere, et als.(2009)はテリトリオ産品が 1)テリトリオ(気候や風土、地勢、地域農産物の多様性や品種といった天然資源)、2)地域のローカル化した技術と歴史的・文化的実践によって創出される産品、および 3)産品を生産し処理する伝統的知識を持つヒトの相互作用によって生まれると主張する。トスカーナ州・コロナータ産のラルド(*lardo di Colonnata*:ハーブと塩をすり込んだ豚の背脂を大理石の桶に重ね入れ 180 日以上熟成させたもの)の IGT(*Indicazione Geografica Protetta*:地理的表示保護)申請時の明細書(*Disciplinare di produzione*)を見てみると、そこには地理的範域、歴史的正当性、具体的で局所的な生産手法、気候や風土、人的要素、および評判といった要素によってラルド・ディ・コロナータという産品を説明している(*Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea* 2004)<sup>1</sup>。テリトリオ産品は地理的境界や生態学的環境からのみ成り立っているのではなく、歴史、伝統、および人的要素によっても構成されているのである。

テリトリオ産品は DOP(*Denominazione di Origine Protetta*:原産地呼称保護)および IGT と密接に関連していると考えられる。ヨーロッパ連合の農産物に関する地理的表示制度は 1992 年に欧州理事会規則(2081/92 号)で定められた。DOP と IGT はともに特定の地域ごとに存在する特徴ある農産物や農産加工品を保護し伝統を守ることでローカル性を強調することが意図されている。

テリトリオ産品を DOP や IGT と読み替えてもよさそうであるが、テリトリオ産品には

---

<sup>1</sup> EU 官報より。

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:324:0006:0012:IT:PDF\(2013年7月13日参照\)](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:324:0006:0012:IT:PDF(2013年7月13日参照))

DOP あるいは IGT として認証されていない製品も多い。イタリアに 3,500 以上あると言われるテリトリオ産品が DOP/IGT の登録を受けられない理由として、1) 産品が有名でない、2) 特色がない、3) 生産の経済規模が小さすぎる、4) 市場性がない、5) DOP/IGT 登録と維持のためのコストが高すぎる、6) 生産者に動機がないという点が挙げられている(Olivieri n.d.<sup>2</sup>)。本稿は法律では保護されていないが、特定の地域の独自の産品も含めるためにテリトリオ産品と呼ぶことにする。

調査で取り上げる国はイタリアである。イタリアを取り上げる理由は EU の中で DOP と IGT の登録数が 2010 年に 217 件と最も多く、フランス(182 件)、スペイン(143 件)が続く(高柳他 2011)ことから、テリトリオ産品がより一般的なものとして認められているからである。地域はエミリア=ロマーニャ州のパルマ県である。エミリア=ロマーニャ州を取り上げる理由はイタリアの 20 州の中で農業生産高がもっとも大きいからである。パルマ県のテリトリオ産品としてよく知られているのはパルミジャーノ・レッジャーノチーズ(以下「パルミジャーノ」と記す)やプロシュット・ディ・パルマ(パルマの生ハム)である。いずれも DOP であるが、パルミジャーノについては 1612 年にパルマ公国がパルミジャーノの産地を公式に定めていることからイタリアで最初の DOP 産品であると言われている<sup>3</sup>。

テリトリオ産品の構成要素を理解するために、テリトリオ産品に関わる主体がテリトリオ産品をどのように語るのかというその言説を記述する。言説実践の場として食育活動を取り上げる。食育活動を取り上げる理由は、多様な機能を有する農業を利用して正しい食の知識と実践を子どもたちに教える食育ではテリトリオ産品の消費促進がその目的の 1 つであることから、テリトリオ産品について積極的に語られる可能性が高いからである。

本稿の構成は以下の通りである。第 2 節は調査の概要を説明する。第 3 節から第 7 節では、それぞれのインフォーマントのテリトリオ産品と食育活動に関する言説を記述する。第 8 節は本稿の発見物と今後の課題を議論する。

## 2. 調査の概要

2013 年 6 月 3 日から 5 日までパルマ県においてテリトリオ産品と食育活動に関するインタビュー調査を実施した。対象者は 1) パルマ県役場の農業部門の教育農場責任者、2) パルミジャーノ・レッジャーノ協会(以下「パルミジャーノ協会」と記す)パルマ支部担当者、3) パルミジャーノ協会に食育活動のツールを提供したコミュニケーションエージェンシー、4) 教育農場責任者、および 5) 幼稚園教諭の 5 名である<sup>4</sup>。インタビュー対象者の概要は【表 1】のとおりである。インタビューはヴァッリ氏とアッゾーニ氏とボッチ氏に対してはイタリア語で、フォルナチアリ氏とクレリチ氏に対しては英語で行われた。それぞれのインフ

<sup>2</sup> [http://www.wipo.int/sme/en/documents/collective\\_mark.htm](http://www.wipo.int/sme/en/documents/collective_mark.htm)(2013 年 7 月 13 日参照)

<sup>3</sup> <http://www.museidelicibo.it/page.asp?IDCategoria=217&IDSezione=917&ID=27474>(2013 年 7 月 11 日参照)

<sup>4</sup> コミュニケーションエージェンシーとパルミジャーノ協会が協力して実施した食育活動の内容については木村(近刊 b)に詳しく説明されている。

オーマンントに対する質問は付属資料のとおりである。

表 1 インタビュー対象者

対象者	所属	役職	調査実施日
Daniela Fornaciari	Referente Educazione alimentare ed Orientamento ai consumi, Servizio Agricoltura e Sviluppo Economico, Provincia di Parma	パルマ県役場・農業サービスおよび経済発展部門・食育指導と消費オリエンテーションセクション・教育農場責任者	2013年6月4日
Christiana Clerici	Sezione Provinciale di Parma, Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano	パルミジャーノ・レッジャーノ協会パルマ支部・プロモーション&生産者見学調整担当	2013年6月4日
Remo Valli	Gi&Vi Comunicazione	コミュニケーションエージェンシー・クリエイティブ担当	2013年6月5日
Monica Azzoni	Fattoria Cotti	コッティ農場・教育農場責任者	2013年6月3日
Raffaella Bocchi	Scuola dell'Infanzia Comunale Soleluna	幼稚園教諭	2013年6月3日

### 3.テリトリオは人の手で創られる(県役場へのインタビュー)

#### 3.1.テリトリオ

##### (1)人の手で創られたテリトリオ

テリトリオは「人がいる場所」である。自然はそれぞれの土地に気候や風土を与えた。その土地を使って人間が何世紀にも渡って創り上げたものがテリトリオである。パルミジャーノの生産地であるポー川流域はもともと沼地であった。人が平野に牛を運び込み、牛は藁草を食べてたくさん育ち、牧草も育っていった。牛はヤギよりもたくさん乳を出すので、僧侶たちが冬の間の食べ物を確保するために乳をチーズにすることを考えた。イタリアの各地域でチーズが生産されているがテリトリオごとに作り方は異なる。テリトリオは自然のものを使いながらそれぞれの土地の人間が独自に創り上げていったものなのである。

##### (2)テリトリオの多様性

イタリアはテリトリオが多様である。第1に、地理的に山脈が東と西を分け、北と南も異なる風土を持つ。第2に、政治的にも差が大きい。第3に、商業的にも異なる。イタリアではヴェネトやジェノヴァなどの海洋都市が発達していたので他の国々がイタリアを欲

しがった。第 4 に、文化的にも多様である。南のプーリア州はギリシャに近い。南の地中海沿岸はアラブやスペインの影響を受けている。北部はゲルマンドイツの影響を受けいまでもトレンティーノはドイツのようである。

### (3)地域色が強いイタリア

イタリアの人たちが自身のテリトリオをことさら意識し強調するのは、イタリアは国になってまだ 150 年しかたっていないからである<sup>5</sup>。国民性を 1 つに統一にしようと 150 年間試みているが、サッカーの国際試合の時だけ国民が 1 つになるという冗談があるとおり、まだ成果を上げられていない。ファッションや食品など世界的に有名な製品はメイド・イン・イタリーとして輸出され、地震が起こったりすれば 1 つに団結するが、「皆で一緒にやろう」という民族性を基本的に持ち合わせておらず地域ごとにばらばらである。人の見た目も違う。金髪もいれば黒髪もいる。方言も地域ごとにたいそう異なる。エミリア=ロマーニャ州は方言がなくなったが、ヴェネト州のヴェネチア弁は独特だしシチリア弁もすぐにわかる。

人々のテリトリオ意識の単位は州ではない。エミリア=ロマーニャ州の中ですら西部から中部にかけてのエミリア地方と東南部のロマーニャ地方で分かれている。エミリア地方の中でもパルマ県の人とレッジョ=エミリア県の人とは違うことから、県あるいはコムーネ (comune:自治体の最小単位)がアイデンティティのよりどころになる。外国に行けばイタリア人だが、国内では「パルマの人間」「モデナの人間」という小さな単位をベースにしたアイデンティティを持っている。

## 3.2.食に関わる現代的課題

イタリアの食がアメリカナイズされたことは食に関わる現代的課題である。単にチェーン展開する大手量販店やファストフード店が工業化し均質化した商品を販売していることが原因なのではなく、より複雑な問題である。女性が仕事を持つことで料理する時間がなくなり消費スタイルがアメリカナイズされた。イタリアは 1960 年代にアメリカに近づこうとした。田舎から町に出てきた女性が仕事をする。忙しくて料理をしている時間がない。親と離れて暮らしているので母親から娘への伝統料理の世代間伝承もなくなってきた<sup>6</sup>。全国に大手量販店が出店していき、スーパーに行けば何でも揃うので働く女性の味方にはなかったが、家の階下にあった八百屋との関係は途絶えてしまった。アメリカナイズされたというのはそういう意味である。

日曜日に営業する店が増えたことに対してもフォルナチアリ氏はネガティブにとらえている。日曜日は家族と家で過ごすべきであって、スーパーに行く日ではない。アメリカでは週末に何もすることがないといってチェーン店に出かけては買い物をしているが、ヨーロッパでは土曜日と日曜日は家族の日なのである。

<sup>5</sup> 現在のイタリア共和国の前身であるイタリア王国は 1861 年に成立した。

<sup>6</sup> 母親から娘への伝統料理の世代間伝承については木村(2012)を参照のこと。

経済状況が生む問題もある。消費者が食費に費やす金額が減ってしまった。一般的に年間 7,500 ユーロがなんとか生きていける最低のラインと言われる。イタリアでは年収 500 万ユーロ以上の富裕層人口は 3%から 4%ほどである。中流階級の平均年収は 5 万ユーロだったのが 3 万ユーロに近づいてきている。中流階級が減少し下流階級が増えてきたということである<sup>7</sup>。これまでであれば CO・OP やエッセルンガといった量販店で食料品を購入していたのが、ディスカウントストアに行くようになっている。2012 年にはディスカウントストアで食料品を買うイタリア人は移民を除いても 30%にもおよんだ。将来的に不安なので食費を減らそうとしているからである。

マクドナルドのような全国展開する大手ファストフード店は安い価格で商品を提供するので経済危機の状況下では消費者はこういう場所に行ってしまう。フォルナチアリ氏が 3 年前に北米のカリフォルニアを訪れたときメキシコからの肥満体型の移民に会った。彼らは大手量販店で肉、フライドポテト、大量に砂糖を使った商品、ボリュームの大きい商品を購入し、2 ドルで食べられるからといって大手ファストチェーン店に行ってしまう。アメリカの社会問題である。ヨーロッパもアメリカナイズされてきた。ドイツはアメリカに近づいていて、ベルリンではイタリアに比べると肥満体型の人が多。イタリアはいまでも消費者と自身のテリトリオとのつながりが深いので大丈夫であろうが、10 年後の姿がアメリカのようにはないでほしい。

大手チェーン店のマクドナルドやグローバル食品メーカーのネスレに対抗するのは大きな猫に対峙する小さなネズミのようなものだが、草の根運動として大切である。標準化への抵抗の効果があつたのか、近年テリトリオ意識が少し戻ってきているように思われる。第 1 に、ローカルな生産と消費が活発になっている。ここ数年はキロメートルゼロ(地産地消)の売上げが増加してきていることはテリトリオ意識復活の 1 つのサインになっているのではないかと期待している。

第 2 に、フォルナチアリ氏はマクドナルドも好きではないが、最近、商品戦略を変えてきたようだという。マクドナルドは世界中で同じものが食べられるという標準化され均質化したメニューがその特徴であり良さとされてきたが、ヨーロッパ諸国では各テリトリオの食材を使ったメニューを開発するという戦略に変更した。たとえば、イタリアではパルミジャーノを使ったパニーニを提供している。

第 3 に、2014 年に EU で化学肥料を減らす法律ができた。これも標準化に対する抵抗の効果の 1 つのサインである。戦争後のイタリアは非常に貧しく農民も貧しかった。農産物の生産量を確保するために大量の化学肥料と農薬を使った。EU の取組みとしても害の少ないものに戻ってきているしイタリアも昔のようなより自然な状態に畑を戻すように力を入れている。近代農法が自然を壊しながら畑を作ったのに対し伝統農法は畑と農民が一緒に

---

<sup>7</sup> フォルナチアリ氏自身のケースで言えば、主人と氏と 2 人の子どもの 4 人家族で、月収が夫婦合わせて 2,900 ユーロであるが、生活費は上がっているのでそれでは生活していけない。15 年前までは貯金できていたが今はできない。

やっていくものである。40年かけて壊したものを戻していくことは文化的な仕事である。

### 3.3. 関連主体によるテリトリオ産品を中心とした食育活動

食育活動は行政のみならず農産物や農産加工品の関連主体の協力や支援が欠かせない。パルマとは切っても切れない深い関係を持つ食品の1つパルミジャーノに関しては、パルミジャーノ協会の担当者が学校を訪れて授業を担当し、パルミジャーノ博物館も子どもたちに食育を実施している<sup>8</sup>。県は学校教諭向けのパルミジャーノに関する冊子を制作している。冊子にはパルミジャーノがどういうものなのかという商品の説明に始まり、その歴史も記載されている。

企業からの協力は少ない。役場は公共のものなので企業とはなるべくかかわらないようにしているからである。ただし、大手パスタメーカーのバリッラ(Barilla)が持つ *Academia Barilla Fondazione*(アカデミアバリッラ財団)とは先方からの依頼で協力したことがある。パルマ商工会議所は小規模農場を持つ農家に協力的である。

CO・OPなどの流通業者とは以前はよく一緒に食育活動を行った。たとえば、コープの担当者が学校に行って授業を担当する。その後子どもたちを店舗に連れて行き実際に買い物をさせた。購入したものを1つ1つみながらどういう商品を選べばよいのか、どのようにラベルを見ればよいのかといった食の正しい選択の仕方を教えた。

CO・OPはテリトリオ産品の購入も消費者に推奨している。CO・OPによる食育の目的は食の正しい選択の力を子どもたちに身につけさせることである。全国でチェーン展開している大手量販店は工業製品や冷凍食品やジャンクフードと呼ばれる食品も取り扱っていることから偽善行為に思えるかもしれないが、CO・OPにとってみれば、プロシュット・ディ・パルマもプリンゲルズ(工業製品のポテトチップス)も売るのは同じであり、スーパーの中で何を買うかは消費者個人の選択なので消費者に「どちらでも選択できるのだったらプロシュットを選ぶ方がいい」と教えられる。CO・OPの肩を持つわけではないが、多様な食品を販売している中から身体によいものを勧めている。ビオ(bio:有機農産物・農産加工品)のキャンペーンをしたり、季節によっては畑の栽培面積が小さい農家の果物を販売したりもしているし、PB商品はその90%がイタリア製である。

大手量販店 CONAD(コナード)でも *Sapore del Territorio*(テリトリオの味)という地産地消フェアを開催し、州の特産品マークをつけたサラミ、チーズ、フルーツを販売している。消費者側もそういったテリトリオ産品を求めている。

<sup>8</sup> 10年ほど前にパルマの政治家が博物館を作るアイデアを提案した。予算はPSRから出た。4つの食の博物館があり、現在はNPO博物館団体が運営し県と市が管理している。2012年は3万人が訪れた。パルミジャーノ・レッジャーノ博物館の食育内容については木村(近刊b)で詳しく説明されている。



## 4.テリトリオの構成要素は「土地」「歴史」「伝統」「人」(パルミジャーノ・レッジャーノ協会へのインタビュー)

### 4.1.テリトリオの構成要素

エミリア=ロマーニャ州はテリトリオとのつながりがことさら強い。なぜならば農業が州の主要な産業だからである。

イタリア人はコムーネと深い関係を持ち自身のコムーネに強い思い入れとプライドを持っているが(木村,近刊 a)、テリトリオはコムーネの物理的範囲と密接に関わりつつも異なる概念である。テリトリオは人が土地に働きかけて積み上げた歴史と伝統の産物である。すなわち、土地とそこに暮らす人との関係である。具体的には、テリトリオは第 1 に地理的境界である。山や川がテリトリオを分け、人々は地理的境界に守られてきた。パルマは山があるが多くはなく平野面積が大きいという特性を持つ。

テリトリオは第 2 に歴史と密接に関連している。この地域はピルグリム(巡礼者)にとって重要だった。歴史センターに建築家ベネデット・アンテラーミ(Benedetto Antelami)による像があるがそれは北フランスの影響を受けている。巡礼者は北ヨーロッパから山を越えてローマに向かった。この地域は古代時代からいつの時代も人が通過する場所である。人が集って文化を形成していった。1350 年頃に書かれたとされるボッカッチョ(Giovanni Boccaccio)の『デカメロン(Decameron)』の中では現代と同じパルミジャーノの使用方法が記述されているが、ごく最近より古い資料が見つかった。その資料には 1100 年頃ある女性が海洋都市ジェノヴァの家を売ってパルマのチーズを手に入れたと書かれている。パルマとジェノヴァは距離があるにも関わらずジェノヴァからパルミジャーノが輸出されていたようなのである。1100 年頃からパルミジャーノの価値が広く知られていたということになる。

テリトリオは第 3 に伝統とも関連している。パルミジャーノの生産はかたくなに伝統を守っている。パルミジャーノを作る時に使う温度計の度数は華氏でもなく摂氏でもなくいまでもレオミュール(Réaumur:列氏温度)を使っている。僧侶たちが経験を蓄積し独自の生産方法を構築していった。パルミジャーノの伝統的な生産工程はかたくなに守られた。僧侶たちはコミュニティを形成しネットワークを持っていたのでパルミジャーノの生産を普及させた。農業は伝統を守る責任があった。以上のように、土地、歴史、伝統を生み継承してきた人が創ったのがテリトリオである。

### 4.2.食育でテリトリオの各要素を教える

子どもたちへの食育ではパルミジャーノの製品特性だけではなく、どのように製品にいたったかということ、歴史、科学、芸術、文化といった多面的側面から説明する。そうすることで、子どもたちはパルミジャーノという農産加工品を通じて風土や動物についても学ぶことができる。テリトリオ産品にとって歴史は特に重要であることから我々はオリジンを発掘しつづける必要がある。子どもたちに対してもパルミジャーノがどこから来た

のかを歴史的・文化的観点から教えることを心がけている<sup>9</sup>。大手量販店は食育の阻害要因ではない。彼らは消費者の声を代弁する消費者の奴隷にすぎない。テレビ CM も昔のようなパワーを失った。製品について面白おかしく伝えるだけでなぜそれを買うべきなのかを教えてくれない。消費者が異なるメディアから大量の情報を得られるようになったことで、逆に情報が断片化している点が問題である。なぜならば正しい情報を選別することが難しくなってしまったからである。だからこそ食育では歴史と哲学を教えることが必要なのである。

現代社会では食育がおばあちゃんの代わりになっている。楽しむだけではなく伝統を伝えることが食育における食に対するアプローチのしかたである。クレリチ氏の祖母はまず食べることは楽しいということを教えてくれた。食べる行為は拷問でもなければ強要されるべきものでもなく楽しむべきものである。祖母は「料理は楽しいから試してごらん」と言って一緒に料理を作ったりもした。伝統料理の世代間継承である。このようにクレリチ氏の祖母は食に対するアプローチの仕方を身につけさせてくれた。核家族化が進んだ現代社会では食のアプローチの仕方を教えてくれる身内が身近にいない家庭が多いが、食育を通じて子どもたちはそれらを学ぶことができる。

## 5.テリトリオ産品はアイデンティティを形成する(コミュニケーションエージェンシーへのインタビュー)

テリトリオは哲学的な概念である。地球上で人が住んでいるところと言えらるだろうか。ここ(レッジョ=エミリア県)のテリトリオはパダナ平野である。アルプス山脈の山麓とアペニン山脈にはさまれ、東西に長く延びる平野である。

食に関するテリトリオは産地と言いかえられる。同一の土地の中で異なるテリトリオ産品が競合する場合もある。パダナ平野で生産されるグラナ・パダノとパルミジャーノは同一市場内で競合しあっている。歴史もあるし生産の管理も厳しいことからチーズとしての質はパルミジャーノが上だが、マーケティングではグラナ・パダノが成果を上げているようである。

子どもたちのアイデンティティ形成に影響を与えるので食育ではテリトリオ産品を使った方がよい。グローバル化が進みファストフードや中華料理のように世界中が同じようなものを食べるようになって国内のものを食べる機会が減ってきたので若い世代の食の嗜好をパルミジャーノに戻す企画をパルミジャーノ協会に提案し、パルミジャーノを使った食育をパルマとミラノの子どもにそれぞれ実施した<sup>10</sup>。ミラノではパルミジャーノの価格が高

<sup>9</sup> 子どもたちは吸収する情報が多ければ多いほど考えを組み立てより正しい選択をできるようになる。食育によって子どもたちは多様なパースペクティブで考えることができるようになる。子どもたちが食に対する好奇心を持てば食品の効果などを自発的に調べるようになる。

<sup>10</sup> パルミジャーノ協会の仕事はパルミジャーノを販売することではなくイメージを作ることと模造品から生産者を守ることである。そこでこのコミュニケーションエージェンシーはパルミジャーノのイメージを高めることを目的としたプロモーション案をパルミジャーノ協会に提案し

いこともあり日常的にはグラナ・パダノを消費していることからパルミジャーノはテリトリオ産品とは言えないので、ミラノの子どもは彼らのテリトリオ産品について学べなかったことになる。ロンバルディアの州役場やミラノ市も自分たちのテリトリオ産品を使って欲しがっていたのであまりいい目で見えてくれなかった。逆に、パルマでは家庭でパルミジャーノを好んで食べている。子どもたちの家族や親戚がパルミジャーノの生産に携わっている場合すらある。パルミジャーノを消費することは伝統なのである。消費者は伝統として根づいたテリトリオ産品にシンパシー(共感)を感じアイデンティティのよりどころとする。

## 6.テリトリオは独自の伝統と文化(教育農場インストラクターへのインタビュー)

### 6.1.テリトリオは土地、人、および伝統と文化

テリトリオはまず州、県、およびコムーネを単位とする地理的境界が必要であるが、それ以外に「土地」「人」および「文化」で構成されている。境界内にはその土地の人が生きていてその中で労働をしていて、他のテリトリオでは別の誰かが別の労働をしているとおり、テリトリオにはそれぞれの土地とそれぞれの労働が育む独自の文化がある。そのテリトリオで生きていくということはその土地の文化で生きていくということなのである。

パルマのテリトリオはパルミジャーノを抜きにして語れない。パルミジャーノはテリトリオそのものである。パルミジャーノは特定の範囲の中だけで生産されている。まず土地がある。パルミジャーノの原料の乳を提供する牛もテリトリオ内の牛で、牧草もテリトリオ内のものである。そして人が培ってきた独自の伝統と文化がある。地理的な生産領域はパルマ、レッジョ=エミリア、モデナ、マントバ、およびボローニャという5つの異なる県であるが、同じ伝統と文化を持つ1つのテリトリオである。【写真1】

#### 写真1 5つの県にまたがって1つの文化を生み出すパルミジャーノのテリトリオ



2013年6月3日筆者撮影

### 6.2.教育農場でテリトリオを教える

教育農場では、まずあらゆるものは土から生まれることを教えたい。子どもたちの親も

---

た。

知らないから教えたい。次に、ナチュラルで身体にいいものを食べてもらいたい。身体にいいものとは工業製品のヌテッラ(Nutella: ヘーゼルナッツペースト、砂糖、ココア、脱脂粉乳などを練った甘いスプレッド)ではなくパン、トマト、オリーブオイルなどシンプルだが身体にいいものである。食品メーカーのパッケージ商品ではなくパンにテリトリオ産のオリーブオイルやジャムをつけたものを食べてもらいたい。おやつ(merenda)もパルミジャーノとフルーツがいいということを伝えたい。

教育農場の運営はテリトリオ産品と関わっている。教育農場施設にはラボラトリ(laboratory:実験室)があり、農場で搾乳した牛乳からバターやチーズを作ったり、小麦粉でパンを作ったり、農園のトマトを使ってサラダやブルスケッタ(bruschetta)を作ったりする。子どもたちが植木ポットに苗木を植えて家に持って帰ることもある。ラボラトリでは農場の敷地内で生産しているものを使わなければならない。したがってこの農場では蜂蜜を使ったプログラムはできない。必然的に子どもたちはテリトリオ産品について学ぶことになる。

## 7.テリトリオ産品の消費促進(幼稚園教諭に対するインタビュー)

ソレルナ幼稚園はパルマ郊外にあり 130 人の園児が通う幼稚園である。3 歳から 5 歳の年齢が異なる子どもたちが混ざってクラスを編成している。子どもたちの両親の年齢はだいたい 23 歳から 43 歳である。

子どもたちが抱える問題として、学校も家庭も子どもたちの目線でものを見られていない点を挙げられる。子どもが興味を持って見ているものに対して同じ考え方をしてあげられていない。子どもたちは興味の対象の範囲が広く多方面の物事に対して興味があるのに、周りの大人たちはそれに応えられていないのである。子どもたちの親が子どもを分かっただけでなく、あげられていないことが原因で適正な規則を与えることもできていない。

幼稚園には年間食育活動プログラムがある。食育活動は幼稚園の学習指導要領に含まれている。子どもたちがバランスよく成長できることを目的とした一般的な内容のものである。子どもたちの親に対する食育はないが、親を集めて子どもに対する規則の作り方などを教えるミーティングをときどき開催している。

幼稚園教諭は食育活動のためのトレーニングを受けるわけではないが、教諭が 20 時間受講しなければいけないトレーニングコースのテーマの 1 つに食育がある。教諭を教えるトレーナー(formatore)がいて、トレーニングコースでは子どもたちの反応に対する教諭の疑問点や不安を聞いてアドバイスをする。食育全般のトレーニングではないので食育に関する勉強は教諭がそれぞれ個別に行っている。

教育農場は食育活動に沿って実践しているプロジェクトの 1 つである。教諭同士が食育活動プログラムに沿った形で課外授業を行えるかどうかを検討しながらどこに行くかを話し合っただけでなく、このような課外授業は年 1 回実施している<sup>11</sup>。

<sup>11</sup> 貸切バスとレッスン代などの費用が発生する。プロジェクトによっては州が援助してくれて

これまでの課外授業としては昆虫をテーマに取り上げた食育活動プログラムにおいてガイドと共に自然公園に行った。子どもたちは違う大人と出会う機会を持つことで、違う現実を見ることができる。チェーン展開している大手量販店で食料品を買い物していると自然に接することができないし工業製品化された食品には保存料や添加物が入っていたりもするが、自然公園や教育農場では土を触ったり動物と触れ合ったりといった自然とコンタクトをとることを通じて「昔はこういう生活していた」という歴史と文化を知ることができる。自然とコンタクトをとるということは人間のルーツに出会うことなのである。

今年の食育活動プログラムは「小麦」をテーマに取り上げた。市立植物園から小麦の苗を寄贈してもらい、子どもたちは園内の菜園で小麦の苗を植え小麦を育ててきた。今日は子どもたちが育ててきた小麦をどのように利用するのかという小麦の使い方を知ingことを目的としてだけで、「好き嫌いせずにきちんと食べよう」といった話を子どもたちにすることはないが<sup>12</sup>、食育による食べ物との直接的コンタクトを通じて子どもたちが自宅に帰ってからも食べ物に対する興味を持ち続け苦手だったものを食べられるようになるといった効果を生む<sup>13</sup>。

教育農場に子どもたちの親が同伴しないことがポイントである。子どもたちだけでやってくることに意味がある。なぜならば、子どもたちは教育農場での経験を家に帰って親に対して自分で語るができるようになるからである。教育農場を経験することで、自分が見たものを他者に説明する力を身につけることができる。子どもたちが「いいことをしたでしょう」と親に自分の経験をプレゼンテーションすることで自分に自信を持つことができる。

テリトリオ産品に関わる昔からの伝統農法や伝統文化に立ち戻ることは人間のルーツに出会うことになり重要であることから幼稚園の食育では伝統食についても教えている。テリトリオ産品を消費することも推奨している。テリトリオ産品の消費すなわち地産地消は地域経済の発展につながるからである。食育を通じたテリトリオ産品の消費喚起によって子どもたちが地産地消を心がけたり生産者による直販を利用するようになれば、工業製品からは知ることができないことを学ぶことができるであろう。

---

費用を払ってくれるときもあるが、今日は州からの援助はなかった。交通費を含む16ユーロの費用は子どもたちの親が払っている。

<sup>12</sup> 幼稚園教諭によると、幼稚園の給食で子どもたちが皿の上の料理を残したり好き嫌いがあったりしても、無理やり食べさせようとはしない。食育で重要なのは食べさせるのではなく食べ物に興味を持たせることだからである。その子どもにとっては、嫌がる食べ物がまだ食べる時期ではないかもしれないので、周りの大人は気長に待ってあげるべきであるとのことであった。ちなみに、給食に使う食材とメニューは栄養士(dietologo)が季節ごとに決めている。彼らはパルマ市が指定している栄養士である。おやつも子どもたちが自宅から持参するのではなく幼稚園が提供している。おやつはたとえばラスク(fette biscottate)にジャムとバターを塗ったもの、フルーツ、ジェラート、ケーキ、ヨーグルトなどである。ケーキは幼稚園で作って提供している。

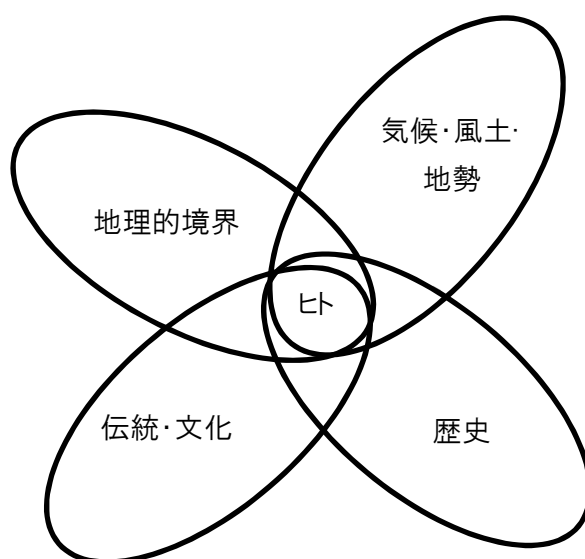
<sup>13</sup> 幼稚園教諭によると、個々の家庭で食育は行われているだろうがすべての親が食育を実践できるわけではないから食育を受けられていない子どもたちに対して幼稚園が食べ物について学ぶ環境を与えることは大切である。

## 8.おわりに

### 8.1.発見物

本稿の発見物は以下の2点である。第1に、テリトリオ産品は地理的境界や地勢や風土の特徴のみならず歴史、経済・社会、伝統・文化、および人によって構成されている。人は長い歴史の中で地理的境界の範囲内で地勢や風土を活かしたり手を加えたりしながら、農産物や農産加工品の生産の技術と伝統を蓄積しローカライズされた独自の文化を創りだしてきたことから、それぞれの要素は独立しているのではなく人の手を介して相互に関連しあっているとと言える。調査を通じて明らかになったテリトリオ産品の構成要素は【図1】のとおり示される。

図1 テリトリオ産品の構成要素



出所:インタビュー調査をもとに筆者作成<sup>14</sup>

第2に、食育活動においてテリトリオ産品を利用する方が食育の効果があがるとインフォーマントたちは考えていた。イタリアの人々は郷土愛が強く(高柳他 2011; 木村, 近刊 a)、さらにテリトリオ産品に関わる主体同士の方が連携体制をより構築しやすいからということもあるが<sup>15</sup>、理由はそれだけではない。テリトリオ産品は単に地産地消を推奨できる地域産品でもなければ鮮度と栄養価が高い食品でもなく、その背後に歴史、伝統、文化、人のストーリーがあることから、子どもたちは生産的、経済的、社会的、心理的、人類学的、文化的なインサイトを学びながら購買と消費の正しい選択ができるようになるからである。

### 8.2.今後の課題

今後の課題は次の通りである。第1に、テリトリオ産品の品質の特徴と地理的原産地と

<sup>14</sup> 図の形は Cesaretti(2011)を参考としている。

<sup>15</sup> 食育活動における連携体制の形成については木村(近刊 b)を参照のこと。

のつながりを明らかにする必要がある。地理的原産地と DOP/IGP の品質の特徴とのつながりは登録審査において最も重要な要素であるといわれる(内藤 2013)。内藤(2013)は地理的表示の登録をすでに受けた DOP と IGP 産品と地理的原産地とのつながりを議論するため、地域の特異性の要素として地形、気候、土壌、降雨などの地域の特異性や生産者のノウハウを挙げ、他の類似産品と比べて何が当該産品を特別なものとしているのかという産品の特異性に結びつける具体的な理由の共通要素を整理した。農産物・農産加工品の戦略的マーケティングにおいて産品の独自性によって差別化を目指すのであれば、その原産地でなければならない理由が生産者価値と消費者価値を創出することになると考えられるが、本稿で議論したとおり産品の要素は単に物理的・地理的特徴のみならず歴史、伝統・文化、およびそれを創り出す人の手によって構成されていることから、地域の複合的な特異性とテリトリオ産品の品質の特徴とのつながりを明らかにする必要があるだろう。

第 2 に、テリトリオ産品には地理的表示制度に登録されているものもあれば認証を受けていない農産物や農産加工品もあるが、農業を通じた地域活性化を目標とするのであればテリトリオ産品の中でも地理的表示制度で定められた DOP と IGP が生産地域と消費者に与える影響を議論する必要がある。地理的表示制度のもとでの産品はそうではない商品と差別化され販売促進に貢献すると言われていたからである(高柳他 2011)。食のグローバル化が進む中で、地理的表示制度によって地域性やローカル性を付加価値として付与された DOP/IGT 産品が農業や経済に対してどのような影響を与え地域の活性化を実現しているのかを明らかにする必要がある。

第 3 に、地理的表示と地域団体商標との違いを議論する必要がある。日本ではヨーロッパの地理的表示制度をヒントにした地域団体商標制度が 2006 年に導入され、日本各地の特産品がいわゆる地域ブランドとして約 500 件登録されている<sup>16</sup>。地域ブランドは「地域の事業者が協力して、事業者間で統一したブランドを用いて、当該地域と何らかの(自然的、歴史的、風土的、文化的、社会的等)関連性を有する特定の商品の生産又は役務の提供を行う取組み」(産業構造審議会知的財産政策部会 2005)と定義されているとおり地域との関連性を有することが条件である。たしかに、地理的表示と商標の類似点として 1) 出所表示機能、2) 品質保証機能、および 3) ブランドとしての価値が挙げられているもの(ガンジー 2006)、EU の地理的表示と日本の地域団体商標の違いとして、前者は明細書に生産基準や品質基準が定められているのに対し後者は基準を定めることは必須ではない点や、前者は基準に適合する産品についてはだれでも表示を使用できるのに対し後者は権利者とその構成員しか使用できない点などが指摘されている(内藤 2013)。日本での地理的表示制度の本格的な導入にあたりより大きな生産者価値と消費者価値を創出するためには両者のしくみや効果の違いを明確にしておくことが必要であろう。

---

<sup>16</sup> 経済産業省特許庁 HP

[http://www.jpo.go.jp/torikumi/t\\_torikumi/t\\_dantai\\_syouhyou.htm](http://www.jpo.go.jp/torikumi/t_torikumi/t_dantai_syouhyou.htm)(2013 年 7 月 9 日参照)

本研究は平成 25 年度「食と教育」学術研究の研究成果の一部である。

### 【参考文献】

Cesaretti, G.P. (2011) “L’approccio della Fondazione Simone Cesaretti alla Sostenibilita dello Sviluppo Umano,” *Rivista di Studi sulla Sostenibilita*, 1, FrancoAngeli Editore.

ガンジー、ダイブ(2006)「団体商標としての地理的表示保護-その可能性と陥穽-」『平成 17 年度産業財産権研究推進事業報告書』財団法人知的財産研究所.

Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea. (2004) “Regolamento (EC) N. 1856/2004 Della Commissione del 26 Ottobre 2004 che complete l’allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 relativo all’iscrizione di una denominazione nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Lardo di Colonnata), Ottobre 27, 2004, *Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea* L324, 6-12.

木村純子(2012)「家族消費論:アイデンティティ形成と消費者行動に関する序論的考察 (1)」『経営志林』第 49 巻第 3 号, 105-114.

木村純子(近刊 a)「イタリアにおける食の消費価値」『経営志林』第 50 巻第 2 号.

木村純子(近刊 b)「食育のための連携体制の構築:パルミジャーノ・レッジャーノチーズの事例」『経営志林』第 50 巻第 2 号.

内藤恵久(2013)「地理的表示の保護について—EU の地理的表示の保護制度と我が国への制度の導入—」『農林水産政策研究』第 20 号,37-73.

農林水産省知的財産戦略本部専門家会議・地域ブランドワーキンググループ(2008)「農林水産物・食品の地域ブランドの確立に向けて」『地域ブランドワーキンググループ報告書』農林水産省.

Olivieri, Orazio. (n.d.) “Using Collective Marks for the Protection of Traditional Products,” article on Internet site of WIPO (World Intellectual Property Organization).

Provincia di Parma (n.d.) GUIDA Fattorie Didattiche: Corsi, Percorsi, Discorsi nelle Aziende Agricole della Provincia di Parma.



産業構造審議会知的財産政策部会(2005)「地域ブランドの商標法における保護の在り方について」『第6回知的財産政策部会報告書』農林水産省.

高柳長直・宮地忠幸・両角政彦・今野絵奈(2011)「北イタリア・トレヴィーゾにおける地理的表示制度による野菜産地の形成」『農村研究』第113号, 66-79.

Vandecandelaere, Emilie., Arfini, Filippo., Belletti, Giovanni., & Marescotti, Andrea. (eds). (2009) Linking People, Places and Products: A Guide for Promoting Quality Linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications, second edition, FAO.

**付属資料**  
**県役場への質問リスト**

1	あなたの部署の設立年を教えてください。When was the section founded?
2	専従者は何名ですか。How many full time workers are there?
3	あなたはどのような分野の専門家ですか。What are you specialized?
4	エミリア=ロマーニャ州の農産物の年間生産高を教えてください。 How much is the annual production volume of agri-foods in Emilia Romagna?
5	あなたが考える【テリトリオ】とは何ですか。 In your opinion, what is TERRITORIO?
6	なぜ近年イタリアでは地域的差異を強調するようになったのでしょうか。 Why do the Italian people try emphasizing rural differentiation lately?
7	エミリア=ロマーニャ州はなぜイタリアの20州の中で一番初めに教育農場に取り組んだのですか。 Why was the regione Emilia Romagna the earliest for starting educational farms among all of 20 regions in Italy?
8	教育農場の実践にあたって、ロールモデルはありますか。たとえば、プラートにある「味覚の学校」はいかがですか。 Do you have any role model in educational farms practices? How about Scuola con Gusto in Prato?
9	イタリアには日本の「食育基本法」のような法律はありますか。 Is there law like Basic Act on Food Education of Japan?
10	学校は食育に関する全体計画を持っていますか。 Do schools have master plans related to food education?
11	食育に関する県の年間予算とその用途を教えてください。 How much budget does your province have for food education?
12	イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンドを教えてください。

	(例:最近はカロリーの食品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している) What is the recent trend of foods consumption in Italy? (ex: The Italian prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)
13	食に関して子どもたちが抱える課題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods and eating habits do children have?
14	子どもたちの親が抱えている問題は何ですか。 What are the issues or problems do parents have?
15	子どもたちの間で食習慣の差/ギャップはどういう理由で生まれますか。 What creates differences and gap of eating habits among children?
16	子どもたちの食生活が乱れた原因は何ですか。 Why did children's dietary life become disorderly?
17	乱れた食生活はどのような社会的問題を生みますか。 What kinds of social problems does disorderly dietary life create?
18	食に関して子どもたちに何を教えなければいけませんか。 What do you need to teach related to foods and eating habits to children?
19	11~37 は【教育農場】についてです。 教育農場での経験を必要としているのはどのような子どもですか。 Who types of children are they who need to visit and experience educational farm?
20	教育農場は学校からどのような評価を受けていますか。 What reputation does educational farm receive from schools?
21	教育農場で改善すべき点は何ですか。 What the issues does educational farm need to solve?
22	国や州は課外授業をどのように支援していますか。 How do government and region support Extracurricular Lessons?
23	教育農場のための県の年間予算はおいくらですか。 How much budget do you have for educational farm a year in your province?
24	EU の PAC(共通農業政策)からの支援を受けていますか。 Do you have financial support from PAC of EU?
25	教育農場プログラム費用は誰が負担するのですか。 Who pays the fee?
26	バスの手配や先方への予約などは誰が行いますか。 Who make reservations of bus and the destination?
27	教育農場での学習によって子どもたちはどう変化することが期待されますか。 How do you think children change by learning at educational farm?
28	教育農場の生産者にどのようなトレーニングを受けさせますか。 What kinds of training do you give to farmers at educational farm?
29	プログラム内容は誰が考案しましたか。 Who created the educational farm program?

30	教育農場で使うツールやマテリアルは誰が制作しましたか。 Who made tools and materials which are used at educational farm?
31	子どもたちは生産者との接触で何を学ぶことができますか。 What can children learn by communicating with farmers in ED?
32	23～30 は【学校における食育活動】についてです。 学校では給食を提供しますか。Does school serve meals to children?
33	誰が給食メニューを考えますか。国の給食管理課ですか。 Who decides the school meal menu? Is it government or region?
34	子どもたちはおやつを持ってきますか。どのようなおやつですか。 Do children bring merenda to school? What do they bring?
35	国が定めた学校の学習指導要領はありますか。Is there education guideline for school?
36	学習指導要領に食育活動は含まれていますか。 Does education guideline consist of food education?
37	学校での食育活動はどのようなプログラムですか。誰が考案しましたか。 What is the program of food education at school? Who created it?
38	学校では授業内で【食育活動】を行っていますか。どの授業ですか。 Does your school give children food education in class? Which subjects?
39	授業で行われる食育は、各教諭の自由裁量で行われていますか。 Does each teacher freely conduct In-class food education?
40	教員は食育活動でどのようなツールやマテリアルを使っていますか。 What kinds of tools and materials do teachers use for food education?
41	ツールやマテリアルは誰が作りしましたか。Who made these tools and materials?
42	テキストは誰かがセールスに来るのですか。Does someone come to sell textbooks? Who?
43	食品の協会や食品メーカーがツールを自由に学校に配布してもいいのですか。 Can food consortium and food manufacture freely visit and distribute original tools?
44	食育活動のために外部から医療従事者や栄養士が来ますか。 For food education, does medical doctor or nutritionist visit your school?
45	食育活動のために教諭はトレーニングを受けますか。どのようなトレーニングですか。 Do teachers take lessons or trainings for food education? How are they?
46	学校の食育活動でどういった食材を活用しますか。 Which foods are used for conducting food education at school?
47	あなたのところに各食品の協会や食品メーカーが売り込みに来ませんか。 Don't food consortium or food manufactures come and ask you for use their foods?
48	特定の食材を使うことで、その食材の売上げが伸びることについてどう思われますか。 What do you think about the fact when a specific food is used for food education, its sales

	will be increased?
49	子どもたちの【親に対する食育活動】も行いますか。何を教えますか。 Do you teach food education to children's parents? What do you teach them?
50	学校での食育活動が適切に効果的に行われているかを監視していますか。 Do you audit if in-school food education is properly and effectively conducted?
51	学校教諭と議論する機会がありますか。何を議論しますか。 Do you have a chance to talk with school teachers? What do you argue?
52	効果的な食育の為にどのような組織との協力体制が必要ですか。 For effective in-school food education, who do you need as supporting system?
53	45～57 は【教育牧場】と【学校の食育活動】の両方についてです。 どのような知識を子どもたちに教えていますか。What knowledge do you teach to children?
54	食に関わる【正しい知識】を子どもたちにどのように伝えていますか。 How do you educate children proper and right knowledge about foods?
55	食の【適切な選択能力】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the proper and right way of selecting foods?
56	食はどのような【コミュニケーション機能】を持っていますか。誰と誰をつなぎますか。 What kind of communicating function do foods have? Do foods connect someone to someone?
57	食の持つ【コミュニケーション機能】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the function of foods as communicating tools?
58	食を通じた【感性の醸成】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children to develop sensitivity?
59	子どもたちに【食と農業との関係】をどのように伝えていますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
60	食育は【地域産業の発展】に寄与しますか。地域経済を活性化させますか。なぜですか。 Does food education contribute for revitalizing local economy? Why?
61	食育指導するとき【地産地消(ゼロキロメートル)】も推奨しますか。なぜですか。 When you teach food education, do you recommend children local production for local consumption (zero-kilometer)? Why?
62	食育指導するとき【伝統食】についても教えますか。なぜですか。 Do you recommend children traditional meals and dishes? Why?
63	子どもたちの健康への効果以外に、食育が【社会に対して果たす役割】は何ですか。 Besides effect on children's health, what are the roles of food education effect on society?
64	食育を学ぶことによって【子どもたちの将来】はどう変わりますか。 How would be different of children's future if they learn food education?
65	教育農場と学校の食育活動の効果をどのように測定していますか。

How do you measure the effects of educational farm and in-school food education?
--

**パルミジャーノ協会への質問リスト**

1	子どもたちの食習慣の乱れは世界的な現象です。食習慣が乱れた最大の原因は何ですか。 It is not only Italia but almost all of the nations have a problem of children's food habits disorder. What is the biggest cause of the phenomena?
2	あなたが子どもたちの食育に熱心に取り組みたいと思った理由は何ですか。 Why did you become enthusiastic on food education for children?
3	EUの共通農業政策(PAC)は食育によって何を達成しようとしていますか。 What does PAC of EU try to accomplish by food education?
4	エミリア=ロマーニャ州はイタリアで最初に教育農場に取り組みました。 どういった強い目的があったのでしょうか。 Regione Emilia Romagna was the first regione who started Fattoria Didattica. What was the strong objective the region liked to accomplish?
5	現在パルマ県で行われている食育活動で改善すべき点は何でしょうか。 What are the issues to be solved in the present food education Parma Province conducts?
6	【4番～13番は仮定の質問です】 EUあるいは国があなたにパルマ県の小学生に対する食育のオーガナイザーをやってくれと依頼し、予算を好きなだけもらえたとします。いくらくらい必要ですか。このお金を何に対してそれぞれどれだけ使いますか。 Suppose EU or Government asks you to be an organizer of food education for children in Parma and gives you budget as much as you need. How much do you need? For what and how much do you use the money on respectively?
7	何に対して一番予算を使うべきでしょうか。On what should the budget be used on most?
8	食育活動を成功させるために誰に関わってもらう必要がありますか。チャートにしてください。 For successful food education, who and which organization do you need? Draw chart.
9	どのような給食メニューにしますか。Which school meal menu do you create?
10	どのようなマテリアルが必要ですか。What materials do you need?
11	子どもたちの親を変えるために何をしますか。 What do you do for changing parents of children?
12	食育活動にパルミジャーノをどのように活用しますか。 How do you make use of Parmigiano for food education?
13	食育活動に牧場をどのように活用しますか。 How do you make use of dairy farm for food education?
14	教育農場のために酪農家にどのような教育をしなければいけませんか。 What do you need to teach farmers for Fattoria Dicattica?

15	<p>1月の取材で「テレビコマーシャルのような一方的なコミュニケーションではパルミジャーノの価値は伝わりにくい」とおっしゃっていました。では双方向的コミュニケーションはどのようなものでしょうか。</p> <p>When I interviewed you last January, you mentioned that one-way communication like TVCM cannot convey value of Parmigiano. What would be two-way communication?</p>
16	<p>食育が生むべき効果をすべて挙げてください。</p> <p>子どもにとってどれが一番重要だとあなたは思いますか。なぜですか。</p> <p>Please indicate all effects food education is supposed to create.</p> <p>Which is the most important? Why?</p>
17	<p>食育の効果は、1)食に関する正しい知識の習得、2)正しい食の選択力、3)感性の醸成、4)食と農業との関係の理解、5)地域農産物の生産と消費拡大、6)ゼロキロメートル、7)伝統食の継承の7つ以外にありますか。</p> <p>Besides 7 values of food education 1) children's knowledge on correct foods, 2) children's ability to choose correct foods, 3) create sensitivity, 4) understand relationship of foods and agriculture, 5) Increase of production and consumption of local farm products, 6) zero kilometer, and 7) learn traditional foods and menu, are there any effects of food education?</p>
18	<p>あなたが【テリトリオ】と言う時どの範囲を想定していますか。</p> <p>When you say [territorio], what range do you have in your mind?</p>
19	<p>食育の効果の創出を阻害する要因は何ですか。</p> <p>What are the obstacles which prevent from creating effects of food education?</p>
20	<p>食育活動に乗じて商業活動をしようとしている組織はありますか。それをどう思いますか。</p> <p>Are there any organizations who try making money (do business) by making use of food education? What do you think about that?</p>

#### コミュニケーションエージェンシーへの質問リスト

1	創業年を教えてください。When was your farm founded?
2	専従者は何名ですか。How many full time workers are there?
3	組織構造を教えてください。Please explain the organizational structure.
4	<p>イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンドを教えてください。</p> <p>(例:最近は低カロリーの食品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している)</p> <p>What is the recent trend of foods consumption in Italy?</p> <p>(ex: They prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)</p>
5	<p>食に関して子どもたちが抱える課題は何ですか。</p> <p>What are the issues or problems related to foods and eating habits do children have?</p>
6	<p>子どもたちの親が抱えている問題は何ですか。</p> <p>What are the issues or problems do parents have?</p>

7	食品が工業製品化したために、生産者と消費者が分断された世の中になりました。どのような弊害が生まれていると思いますか。 What kinds of problems or troubles are created from the recent phenomena that most of the foods are industrialized and manufactured in factories and consumers do not have a chance to directly communicate to farmers and producers?
8	どういきっかけで食育関連事業を始めましたか。 Why did you start business related to food education?
9	食育関連事業を始めるにあたりレッスンやトレーニングを受けましたか。 For starting food education business, did you take any lessons or training?
10	食育事業のためには栄養学や医学など専門的知識が必要ですか。 Do you need specialized knowledge of nutrition or medico for food education business?
11	国からの支援はありますか。農水省ですか。文部省ですか。どのような支援ですか。 Does Ministry support you? Which Ministry? What kinds of supports does it give?
12	州からの支援はありますか。どの部門ですか。どのような支援ですか。 Does Region support you? Which department? What kinds of supports does it give?
13	協会や博物館など他の機関からのサポートを受けていますか。 Do any other institutions or organizations (ex: consortium or museum) support you?
14	誰に対してコンタクトを取るのですか。学校ですか。To whom do you contact? To school?
15	どのような制作物がありますか。誰が制作したのですか。 What kinds of tools and materials do you have? Who made them?
16	制作物に関わった専門家は誰ですか。 Which specialists did participate to the tools and materials?
17	貴社の食育プロジェクトは学校の食育とどのように連動していますか。 How is your food education project related to food education at school?
18	学校教諭と話をする機会はありますか。どういうことを話しますか。 Do you have a chance to talk with school teachers? What do you talk?
19	何歳の子どもたちを対象としていますか。How old are children you are targeting?
20	あなたの制作物やツールは誰がどのように使っていますか。 Who use your products and tools and how?
21	あなたの制作物やツールの使い方を教える機会はありますか。 Do you have a chance to teach how to use your products and tools?
22	貴社が考案した【食育プロジェクト】の内容を教えてください。 Can you explain your food education project?
23	貴社の食育プロジェクトはどの食材を活用しますか。 Which foods does your food education project use?
24	どのような知識を子どもたちに教えていますか。What knowledge do you teach to children?

25	貴社は食に関わる【正しい知識】を子どもたちにどのように伝えていますか。 How do you educate children the proper and right knowledge about foods?
26	貴社は食の【適切な選択能力】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the proper and correct way of selecting foods?
27	食はどのような【コミュニケーション機能】を持っていますか。誰と誰をつなぎますか。 What kind of communicating function do foods have? Do foods connect someone to someone?
28	貴社は食の持つ【コミュニケーション機能】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the function of foods as communicating tools?
29	貴社は食を通じた【感性の醸成】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children to develop sensitivity?
30	貴社は子どもたちに【食と農業との関係】をどのように伝えていますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
31	子どもたちは【生産者との接触】によって何を学びますか。 What can children learn by directly communicating with farmers?
32	貴社の食育プロジェクトが子どもたちのために果たしている役割は何ですか。 What are the roles and contributions of your food education program?
33	貴社の食育プロジェクトは誰からどのような評価を受けていますか。 What reputation does your food education program receive? From who?
34	貴社の食育プロジェクトの効果を上げるためには何が必要ですか。 What do you need to increase effectiveness of food education project?
35	貴社の食育プロジェクトを成功させるためには誰とのネットワークが必要ですか。 In order to be successful in your food education project, with whom do you need to construct network?
36	貴社の食育プロジェクトによって子どもたちの将来はどう変わりますか。 How would be different of children's future if they learn from your food education?

#### 教育牧場への質問リスト

1	創業年を教えてください。When was your farm founded?
2	専従者は何名ですか。How many full time workers are there?
3	敷地面積を教えてください。How many hectares is your farm?
4	農場では何を生産していますか。What do you produce in your farm?
5	年間生産高を教えてください。How much do you produce in your farm a year?
6	年間売上高を教えてください。How much is the annual sales of your farm?
7	イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンドを教えてください。(例:最近では低カロリー食)



	品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している) What is the recent trend of foods consumption in Italy? (ex: They prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)
8	食に関して子どもたちが抱える課題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods and eating habits do children have?
9	子どもたちの親が抱えている問題は何ですか。 What are the issues or problems do parents have?
10	食品が工業製品化したために、生産者と消費者が分断された世の中になりました。どのような弊害が生まれていると思いますか。 What kinds of problems or troubles are created from the recent phenomena that most of the foods are industrialized and manufactured in factories and consumers do not have a chance to directly communicate to farmers and producers?
11	あなたはなぜ教育農場を始めたのですか。Why did you start educational farm?
12	教育農場での学習を必要としているのはどのような子どもですか。 Who types of children are they who need to learn at educational farm?
13	教育牧場として認定されるための条件は何ですか。誰が認定しますか。 What do you need to be permitted as educational farm? Who permits?
14	教育牧場になるために誰からどのようなトレーニングを受けましたか。 For starting educational farm, what kinds of training did you have? Who taught that?
15	教育農場を実施するには栄養学や医学など専門的知識が必要ですか。 Do you need specialized knowledge of nutrition or medico for operating educational farm?
16	国からの支援はありますか。農水省ですか。文部省ですか。どのような支援ですか。 Does Ministry support you? Which Ministry? What kinds of supports does it give?
17	州からの支援はありますか。どの部門ですか。どのような支援ですか。 Does Region support you? Which department? What kinds of supports does it give?
18	協会や博物館など他の機関からのサポートを受けていますか。 Do any other institutions or organizations (ex: consortium or museum) support you?
19	学校はどのようにコンタクトを取ってきますか。誰かが斡旋するのですか。 How does school contact to you? Does someone go between you and school?
20	バスの手配などは誰が行うのですか。Who does make a reservation for bus?
21	教育牧場の1回あたりの最大人数は何人ですか。一般的人数は何人ですか。 How much is the maximum for one day? How many children do you have on average?
22	どのようなツールを使っていますか。誰が制作したのですか。 What kinds of tools and materials do you use? Who made them?
23	学校ではどのような食育活動が行われていますか。 What kind of food education does school give to children?

24	あなたの教育農場は学校における食育活動とどのように連動していますか。 How is your education farm related to food education at school?
25	学校教諭と話をする機会がありますか。どういことを話しますか。 Do you have a chance to talk with school teachers? What do you talk?
26	教育農場の参加費用はおいくらですか。誰が払いますか。 How much is one visit of educational farm? Who pays for that?
27	何歳の子どもたちが訪問しますか。How old are children who visit your farm?
28	学校はどれくらいの範囲から訪問してきますか。How far are schools who visit your farm?
29	教育農場の報告書を誰かに提出しますか。どういう報告書ですか。 Do you need to report educational farm to anyone? What kinds of report do you write?
30	教育農場の【プログラム内容】を教えてください。 Can you explain the programs of your educational farm?
31	教育農場の実際のオペレーションでたいへんなことは何ですか。3つ挙げてください。 What are the difficulties for actual operation of educational farm? Tell me three of them.
32	食に関わる教育活動にあなたの農場の生産物をどのように活用していますか。 How do you make use of products from your farm for children's food education?
33	どのような知識を子どもたちに教えていますか。What knowledge do you teach to children?
34	食に関わる【正しい知識】を子どもたちにどのように伝えていますか。 How do you educate children the proper and right knowledge about foods?
35	食の【適切な選択能力】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the proper and correct way of selecting foods?
36	食はどのような【コミュニケーション機能】を持っていますか。誰と誰をつなぎますか。 What kind of communicating function do foods have? Do foods connect someone to someone?
37	食の持つ【コミュニケーション機能】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children the function of foods as communicating tools?
38	食を通じた【感性の醸成】を子どもたちにどのように教えていますか。 How do you teach children to develop sensitivity?
39	子どもたちに【食と農業との関係】をどのように伝えていますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
40	子どもたちは【生産者との接触】によって何を学びますか。 What can children learn by directly communicating with farmers?
41	子どもたちの集中力を維持するためにどのような工夫をしていますか。 What do you do for keeping children's concentration?
42	あなたの教育農場が子どもたちのために果たしている役割は何ですか。3つ教えてください。

	What are the roles and contributions of your educational farm? Tell me three of them.
43	あなたの教育牧場は学校からどのような評価を受けていますか。 What reputation does your educational farm receive from schools?
44	教育牧場の効果を上げるためには何が必要ですか。3つ挙げてください。 What do you need to increase effectiveness of educational farm? Tell me three.
45	教育牧場を経験することによって子どもたちの将来はどう変わりますか。 How would be different of children's future if they experience educational farm?

### 幼稚園教諭への質問リスト

1	あなたの幼稚園の名称を教えてください。What is the name of your kindergarten?
2	幼稚園はどこにありますか。Where is your kindergarten?
3	園児は何人いますか。教諭は何人いますか。 How many children do you have? How many teachers are there?
4	何歳から何歳の子どもたちですか。How old are the children?
5	子どもたちの親は何歳くらいですか。How old are the parents of children?
6	食に関して子どもたちが抱える課題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods and eating habits do children have?
7	子どもたちの親が抱えている問題は何ですか。 What are the issues or problems do parents have?
8	食に関して子どもたちに何を教えなければいけませんか。3つ挙げてください。 What do you need to teach related to foods and eating habits to children? Tell three.
9	子どもたちの間で食習慣の差/ギャップはどういう理由で生まれますか。 What creates differences and gap of eating habits among children?
10	子どもたちの食生活が乱れた原因は何ですか。 Why did children's dietary life become disorderly?
11	乱れた食生活はどのような社会的問題を生みますか。 What kinds of social problems does disorderly dietary life create?
12	今日はなぜ教育農場に来たのですか。Why did you come to educational farm today?
13	行き先は誰が決めたのですか。Who decided the place to visit?
14	費用は誰が負担するのですか。Who pays the fee?
15	国や州は課外授業を支援してくれますか。どのように支援しますか。 Do government and region support Extracurricular Lessons? How?
16	これまで課外授業でどこに行ったことがありますか。 Where have you been for Extracurricular lessons?
17	教育農場での学習によって子どもたちはどう変化することが期待されますか。

	How do you think children change by learning at educational farm?
18	幼稚園では給食を提供しますか。Do you serve meals at kindergarten?
19	給食メニューは誰が考えますか。州の給食管理課ですか。 Who decide the school meal menu? Is it Ufficio Ristorazione Scolastica in region?
20	子どもたちはおやつを持ってきますか。どのようなおやつですか。 Do children bring merenda to kindergarten? What do they bring?
21	幼稚園では【食育活動】を行っていますか。 Does your kindergarten give children foods education?
22	今日の教育農場は幼稚園における食育活動の一環ですか。 Is today's educational farm visiting a part of kindergarten's foods education curriculum?
23	幼稚園での食育活動ではどのようなツールやマテリアルを使っていますか。 What kinds of tools and materials do you use for foods education?
24	ツールやマテリアルは誰が作りましたか。Who made these tools and materials?
25	食育活動のために外部から医療従事者や栄養士が来ますか。 For foods education, does medical doctor or nutritionist visit your kindergarten?
26	食育活動のために教諭はトレーニングを受けますか。どのようなトレーニングですか。 Do teachers take lessons or trainings for foods education? How are they?
27	国が定めた幼稚園の学習指導要領はありますか。 Is there education guideline for kindergarten?
28	学習指導要領に食育活動は含まれていますか。 Does education guideline contain foods education?
29	どういう食材が幼稚園の食育活動に活用されますか。 Which foods do you make use for conducting foods education?
30	子どもたちの親に対する食育活動も行いますか。何を教えますか。 Do you teach foods education to children's parents? What do you teach them?
31	子どもたちの健康への効果以外に、食育が社会に対して果たす役目は何ですか。 Besides effect on children's health, what are the roles of foods education effect on society?
32	食育は地域産業の発展に寄与しますか。地域の経済を活性化させますか。なぜですか。 Does foods education contribute for revitalizing local economy? Why?
33	食育指導するとき地産地消(ゼロキロメートル/テリトリー)も推奨しますか。なぜですか。 When you teach foods education, do you recommend children local production for local consumption (zero-kilometer)? Why?
34	食育指導するとき伝統食についても教えますか。なぜですか。 Do you recommend children traditional meals and dishes? Why?



本ワーキングペーパーの掲載内容については、著編者が責任を負うものとします。

**法政大学イノベーション・マネジメント研究センター**  
**The Research Institute for Innovation Management, HOSEI UNIVERSITY**

〒102-8160 東京都千代田区富士見 2-17-1  
TEL: 03(3264)9420 FAX: 03(3264)4690  
URL: <http://www.hosei.ac.jp/fujimi/riim/>  
E-mail: [cbir@adm.hosei.ac.jp](mailto:cbir@adm.hosei.ac.jp)

(非売品)

禁無断転載