

有機農業先進国 イタリアが描くオーガニックの未来



Lucio Cavazzoni ■ルーチョ・カヴァッツォーニ
全国養蜂家組合「コナビ」代表、およびオーガニック食品を手がける「アルチエネロ&ミエリツィア」代表。1982年、ボローニャ大学社会学部卒業。学生の頃から環境保護や化学薬品・殺虫剤などの使用反対を訴え、'78年に「コナビ」を設立する。'80年代からはフェアトレード（開発途上国で生産される作物や製品を適正な価格で継続的に取り引きし、生産者の生活向上を支える運動）の普及活動にも力を入れ、中南米で養蜂の技術指導にあたる。

EUによる農場での有機生産規制（一部抜粋）

■植物と植物製品

- 転換期は、種まきまたは放牧する前の少なくとも2年、永年作物は収穫前の少なくとも3年とする
- 検査機関は当局の同意を得て、土地の使用状況によっては本規則に定められた転換期間を延長することができる
- 種子や苗も有機生産されたものであること
- 慣行栽培の農場とは明確に区別されること
- 転換中に収穫した作物またはその加工品は有機製品として流通させてはならない

■牛、豚、羊、ヤギ、馬、家禽類およびその製品

- 土地と動物との関係は、使用農業表面積と飼育頭数の関係、植物栽培面積との関係から算定されなければならない
- 乾燥飼料の少なくとも35%は自給によるものでなければならない。ただし災害によって被害を被った場合はこの割合を減らすことができる
- 絶滅危惧種等の特別に認められた場合を除き、動物は放牧されなければならない
- 動物の飼料の栽培地は本規則に沿った転換期を守る

■養蜂と養蜂の製品

- 同じ養蜂家が、慣行養蜂と有機養蜂を並行して行なわないこと
- 有機への転換期間は最低1年とし、この期間に蜂の巣内の蠟は有機の蠟と交換する
- 蜂箱設置場所から半径3km以内は有機農業が行なわれている場所または野生の植物で形成された汚染の無い場所であること
- 養蜂での薬の使用は薬草またはホメオパシーが望ましい
- 女王蜂の羽は切ってはならない
- 巣箱内へのプラスチックまたは塗料の使用を禁止する

「オーガニックの製品を作る。それはつまり、大切な人や近い人のためにものを作るということです。ビジネスのためだけにやしません、自然環境に対してやさしく正直であろうとする信念を貫くために農家はオーガニックの生産者になるのです」

今日、イタリアでは4万4000以上の生産者がオーガニック農業に従事している。この数はスペインの約2倍、フランスの約3倍に相当する。自然の力なくして「美味しい食材」を育むことはできない。その思いと自然への深い敬意があるからこそ、イタリアでこれほど多くの生産者がオーガニックに情熱を注いでいるのかもしれない。



オーガニックが環境保護につながることを説得してまわった。氏の訴えは養蜂家だけでなく有機農業を志す多くの生産者に希望を与え、90年代に政府が打ち出した推進政策も手伝って、イタリアのオーガニック農業は大きく発展していく。

美食の国イタリアは欧州第二位の有機農業面積を誇るオーガニック大国。日本の五分の四の広さでありながらなぜ大きく飛躍できたのか。70年代から有機農業の普及に努めてきた活動家に聞くイタリアのオーガニック事情。

自然との調和をめざして

日本からイタリアへ修行に行く料理人は、「食材の美味しさ」にまず感動するという。太陽をたっぷり浴びた野菜や地中海の新鮮な魚貝は料理人の創作意欲を刺激し、イタリアの長い歴史のなかで多くの独創的な料理を生み出してきた。そして昨今、食のプロたちが意欲的にレシビに取り入れているのが有機農業で作られたオーガニック食材。ワインとチーズの生産国で知られるイタリアは、欧州で一、二を争うオーガニック大国でもある。世界ではオーストラリア、中国、アルゼンチン、米国、スペインなどとともに上位にランクイン。上位国の国土の広さを考えれば、オーガニック農業に対するイタリアの取り組みが世界でも際立っていることが理解できる。

オーガニック農業は、農業や化学肥料を用いず、自然環境や生態系と調和する形で行なう農業をいう。イタリアでは60〜70年代から普及活動の輪が広まり始めた。全国養蜂家組合「コナビ」代表のルーチョ・カヴァッツォーニ氏は話す。

厳しい生産規則 そこから生まれる本当の味

オーガニックの生産方法といえば「農業や化学肥料を使わない」「汚染物質の検出されない土地を使う」などの条件が一般に知られている。CAP（欧州共通農業政策）を踏襲するイタリアでは、生産者はEUの定めた規則にのっとって作物や動物を育てている。品目によって程度の差は多少あるものの、土地の使用条件、堆肥の種類、GMO（遺伝子組み換え作物）の使用禁止、景観への配慮など、規則の内容は一般人が想像する以上に細かい。「ストレスがゼロであることが鉄則です。土地、環境、動物などに対してストレスを与えてはなりません。ハチミツを例にすると、オーガニックハチミツの生産者は養蜂に長い時間を捧げなければなりません。病気に強い蜂を育てるために抗生物質を使ったりせず、農業に汚染された場所を避け、花本来の香りがする花畑へ蜂を連れていってやるのです」

ハチミツは花の種類や採蜜地ごとに味や香りが異なり、蜂にきれいな環境を整えてやるかどうかで蜜の風味が左右される。「ハチミツはもちろんのこと、トマトやオリーブオイルも実に美味しいですよ。オーガニックの食材は、食材が持つ本当の味がしますから」とカヴァッツォーニ氏はほほ笑む。

ISMEA（イタリアの農業食品市場サービス振興会）が行なった



「当時、ヨーロッパでは化学肥料を使った新しい農業が爆発的に広がり、土壌汚染や水質汚染、生産過剰による余剰作物などの問題に悩まされるようになりました。環境に負担をかけずに美味しく栄養のある作物を生産するにはどうしたらいいか、その必要性から有機農業が推進されるようになりました」

もっとも、70〜80年代の社会は生産物の質よりも量を競う風潮にあり、オーガニックの考えに眉をひそめる生産者も少なくなかった。そこでカヴァッツォーニ氏はイタリア中の養蜂家を訪ねて歩き、互いに協力すれば経済的に効率化が図れること、

調査によると、健康志向の高まりや食の安全を求める声が世界的に大きくなるなか、イタリアのオーガニック食品の国内消費量は2007年に約10%増、2008年には5%超増えた。また、スーパーマーケットでの売れ筋は、セモリナ粉のバスタ、レタス、バナナ、ビスケット、トマトだという。これらの調査結果からは、オーガニック食品が特別な存在ではなく、日常的に口にされる食べ物として市民権を得つつある様子がうかがえる。DOCのワインやDOPの食品（原産地の名称を製品に表記できるワインや食品）のように、オーガニック食品がイタリアの新たな食の価値として飛躍する可能性は十分にある。

「オーガニックの将来のために、一人でも多くの方に知っていただきたいことがあります。イタリアではオーガニック農業を行なう生産者のほとんどが小規模農家や家族経営の農家です。その形態が経済的でないと批評する人もいますが、それによって自然や景観が保護され、良い食材が生み出されています。そのことに気づいてほしいのです」

イタリア政府は国内向けの販促キャンペーンと並行して、最近では海外でのプロモーション活動に力を入れている。日本のレストランや食材店でも、有機ワインをはじめイタリア産のオーガニック食品を目にする機会が増えてきた。イタリアの小さな生産者たちが蒔いた気づきの種は、海を越えて世界で芽を出し始めている。



アルチェネロ



有機バスタソース・トスカナ風 350g
にんじん、玉ねぎ、セロリなど、数種類の香味野菜がたっぷり入ったバスタソース。とれたての野菜の甘みが活かしている。



有機バジル入りカットトマトソース 500g
トマトの果肉がたっぷりのカットトマトソースに香り豊かなフレッシュバジルを加えたタイプ。トマトの冷製パスタや煮込み料理に。



有機エキストラヴァージンオリーブオイル マイルド・タイプ 250ml
南イタリア産の有機オリーブを手摘みし、加熱処理しないコールドプレス製法で丁寧に搾った。フルティでやさしい口当たり。



有機スパゲッティ 500g
どんなタイプのソースとも相性の良い定番のデュラムセモリナ・スパゲッティ。抜群のコシの強さはグルメもうなる一級品。



有機カムット・スパゲッティ 500g
ミネラル、ビタミンE、アミノ酸などが豊富な古代エジプト産の古代小麦カムット。消化しやすく、小麦本来の甘みとほのかに香るナッツのような風味が味わえる。



有機全粒粉スベルト小麦スパゲッティ 500g
古代から珍重されたスベルト小麦の外皮ごと挽いた全粒粉を使用。特有のアミノ酸が多いのが特徴。弾力性に富み甘味もある。

イタリアの大地の恵みをそのままに

1970年代から今日まで、イタリアは長い年月をかけてオーガニック農法を発展させてきた。当時から活動が続いている協同組合が立ち上げたオーガニックブランドがアルチェネロとミエリツィア。栄養と滋味あふれるオーガニックの産物からできたパスタやハチミツは、イタリアのみならず世界中で愛されている。

畑から食卓まで。この理念をもとに誕生したオール・オーガニックのブランドがアルチェネロとミエリツィア。アルチェネロはバスタやトマトソース、オリーブオイルなどの食材を、ミエリツィアはハチミツを手がける。両ブランドとも70年代に発足した協同組合を母体とし、各地に点在する農家や農協とのネットワークを生かして、素材に適した土地で自然と人の力のみから生まれた製品を厳選して送り出している。アルチェネロは米国の先住民民族スーオグララ・インディアンの偉大なシャーマンの名前であり「人と自然の調和」をブランド理念の中心に据えている。バスタのカテゴリーでは、デュラムセモリナ粉でさまざまな形態のバスタを製造する一方で、小麦のふすまなどの外皮ごと挽いた全粒粉や、古代小麦を使ったバスタも扱っている。この古代小麦には、デュラム小麦の原種であるカムットを材料にしたものと小麦の原種であるスベルト小麦を材料にしたものがある。オーガニック農法は古代からの伝統農法に近いといわれ、素材本来の美味しさが際立っている。

トマトソースのトマトは、イタリア北東部の肥沃なデルタ地帯で栽培されるトマトを使用。食材の持つ新鮮さ、酸味、甘さ、香り、栄養価を消費者の食卓にすばやく届けるために、収穫後12時間以内に加エラインへ送っている。同様にオリーブオイルも収穫して24時間後にはすべてコールドプレスでオイルにする。各生産者とのこうしたスムーズな協働体制が整っているのも、70年代からヨーロッパでいち早く有機農法に取り組んできたオーガニック先駆者ブランドのアルチェネロだからです。

ミエリツィアのブランド名は、MIELE (ハチミツ) と DELEZZIA (極上の美味しさ) の2つの言葉の組み合わせから生まれた。ハチミツはすべてイタリア産で、養蜂家や採蜜地が明らかになされているところが消費者から高く評価されている。蜜源から養蜂家の作業場、瓶詰め工場にいたる全段階において、EUオーガニック規定が定められた厳格なルールを遵守している。ちなみに日本ではハチミツは有機畜産物の対象から法律上外れているため、日本で販売されるオーガニックハチミツは、海外の認証組織によってオーガニック(有機)であることが証明できれば良いとされ、有機JASマークはそのためついでない。

採蜜されたハチミツは「ヴァージン・ハチミツ」という欧州の規定に沿って扱われる。これは「採蜜地から集められたハチミツに何も加えてはならず、すべての工程を最大40℃の低温で扱う」というもの。高温処理されたものと比べるとハチミツ本来の風味や香りが保たれていることがわかるだろう。

ハチミツは花の種類や採蜜地によって味や香り、舌触り、色がデリケートに変化する。山岳地帯あり海岸線ありのイタリアでは、バラエティ豊かなハチミツに出会うことができる。ミエリツィアのオーガニックハチミツを通して、イタリアの大地が育てた自然の美味しさを楽しんでもほしい。



オレンジの有機ハチミツ 250g
シチリアとカラブリアの2州で採蜜されたオレンジのハチミツ。甘さのなかにも柑橘らしいさわやかな酸味と、ふわりと広がる豊かな花の香り。粘度があり、クリーミーな質感。結晶化する。



アカシアの有機ハチミツ 250g
ピエモンテとロンバルディアの2州で採蜜されたアカシアのハチミツ。くせがなく、繊細で上品な味わい。ほんのりとしたバニラの香り。なめらかでさらっとした質感。結晶化しない。



ミエリツィア

