


イタリア農家めぐり研修参加者名簿

- ① 月野 亜衣 合志市野々島
- ② 月野 陽 //

研修等成果報告書

27年8月13日

作成者	住所	合志市野々島	電話	
	氏名	月野 亜衣		
研修等の概要	<p>新規就農してから3年たち、西洋野菜を栽培する中でいろいろ疑問が出てきて、本場イタリアでの栽培方法や文化を知りたいと思いイタリア研修を実施しました。</p>			
研修等の成果	<p>イタリアの中部からミラノへ北上しながら約1500kmの農家めぐりで、イタリアの文化や気候・栽培方法など日本との違いを多く学ぶ事が出来ました。この3年で栽培出来なかった、男子茶など、質問する事で、改善方法を知る事が出来、来年の男子茶作りに活かしてみたい...と思う事がたくさんありました。また料理方法など直接農家さんに聞いてきたので、実際に調理してみてもお客さんに伝えたい。</p>			
あなたは、今回の研究・研修の成果を、今後のまちづくりや自分の仕事に活かすことができますか。			<input checked="" type="radio"/> 思う ・ <input type="radio"/> 思わない	
<p>* 今後、この成果をまちづくりや自分の仕事にどのように活かしていきたいと思えますか。</p> <p>このイタリア研修で日本との文化や気候の違いを多く学ぶ事ができたので、その内容をお客さんに今まで以上の詳しい情報を伝えていけると思います。</p> <p>また、合志市で世界の男子茶を作り農家として、情報発信をし、いずれは、合志市に人が来てもらえるよう畑見学も受け入れていきたい...と思います。</p>				

うさぎさんイタリア旅行プラン(予定)

日付	時間	摘要	連絡先
6月25日 (木)	9:30 10:00 13:00 19:00	ホテル Gioberti にて仲西と合流 レンタカーにて出発 Torre Colombaia にて昼食、視察 (有機の麦類、ひまわり、粟、麻など) Az. Agricola Cosona 到着 tel/fax. 0578 748508, cell. 320 0749484	Hotel Gioberti: 06 444 0625 Via Gioberti 20, Roma Fraz. San Biagio della Valle 06072 Marsciano (PG) tel. 075 8787341 Strada di Cosona 1, 53026 Pienza (SI)
6月26日 (金)	10:00 13:00 16:00 19:30	アグリ出発 青空市場へ アグリにて料理、昼食 Caseificio Verdi Pascoli 視察 (様々な賞を受賞している羊のチーズ工房) 夕食はアグリで	Pienza: Ex Foro Boario または Montalcino: Viale della Liberta' Podere San Polo, 53020 Trequanda (SI) tel. 0577 665321
6月27日 (土)	8:45 9:30 15:30 18:00	アグリ出発 Podere Salicutti へ(1) (有機のワイン農家) 昼食はアグリで? Floriddia へ出発 Agriturismo Floriddia 着 (麦、豆、パスタ、パン、ビスケット)	Podere Salicutti 174 - 53024 Montalcino(SI) tel. 0577 847003, cell.335 7013552 Strada della Bonifica 171, 56037 Peccioli(PI) tel. 0587 697184, cell. 338 278592
6月28日 (日)	9:00 11:00 12:30	チェックアウト 有機の種・苗屋 Bioseme 適当に昼食 リグーリア州に移動 La debbia 視察 宿泊: 有機アグリツリズム La Debbia	Localita' Torraccia 5, Piombino tel. 324 7836093 Molino Rotato 19020, Rocchetta di Vara tel. 339 3165366
6月29日 (月)	9:30 12:00 15:00	ピエモンテに出発 l'orto del Pian Bosco の アグリで昼食 有機野菜農家 l'Orto del Pian Bosco 訪問 訪問後 Cascina Cornale 訪問? 夕食は適宜 宿泊: Cascina Piola	Via Trinita' 10, 12045 fraz. Loreto Fossano (CN) tel. 0172 60453 Andrea: 347 1601986
6月30日 (火)	10:00 18:00	養蜂家 Mario Bianco訪問 (有機認証は受けていないが実質有機) Cascina Piola 到着 夕食、宿泊	Via Morteo 20, 10014 Caluso (TO) tel. 011 9833441 Via Fontana 2, fraz. Serra, Capriglio (At) tel. 0141 997447, 333 4369687
7月1日 (水)	9:00 10:00 15:00 19:30	アグリ出発 有機ワイン農家 Gianfranco Torelli 訪問(3) Luca Roffinella 訪問 (cell. 347 0667024) (29歳の若き生産者、在来種のピーマンを始め、野菜、チーズ生産) アグリツリズム Greppi で夕食、宿泊	Regione San Grato 142-bis 14051 Bubbio (AT) tel. 0144 83380 Via San Martino 2, Montafia (At) Strada Saluggia 108, Crescentino (VC) tel. 0161 841802, cell. 335 8224243
7月2日 (木)	20:00	有機米農家 Terre di Lomellina 訪問 (4) 午後ミラノへ ホテルチェックイン レンタカー返却 GAS 活動家 Mauro Fumagalli 訪問・夕食	Via Roma 72, 27031 Candia Lomellina (PV) tel. 0384 74035, 338 3271852 Grand Hotel Duca Di Mantova Piazza Francesco Caltagirone 40/48 20099 Sesto S. Giovanni tel.0224989701 Via Daniele Crespi 1, Milano tel. 02 8372331
7月3日 (金)	8:30 9:00 10:50	チェックアウト、ホテル出発 リナーテ空港到着、チェックイン 出発	

イタリア農家めぐり研修報告書

6月25日 (木)

ローマからレンタカーを借り、ペルージャへ移動

Torre Colombaiaにて昼食、視察

60haの敷地を有機栽培で麦やひまわり・粟・麻を栽培する大規模農家さんで敷地内であるアグリツリズモにて昼食をいただいた後農場を案内してもらった。

EUの有機の法律が1902年に制定させたが1986年には有機栽培をスタートさせた。60haの畑では古代表・ひまわり・エジプト豆・麻・大麦・レンズ豆・粟・小麦を栽培しており、自社で製粉までを行い、パスタに加工するのは委託をしているそうだ。アグリツリズモでは宿泊も行っているが、食事がメインだそうで週末はお客さんで賑わうそうだ。自社の製品の販売先は直接の契約がほとんどで市場などには出していない。私たちのやっている農業との規模の違いにただただ驚きの連続でした。



Az. Agricola Cosona 到着 キッチン付きのアグリツリズモに宿泊

町全体がユネスコの世界遺産に登録されている景色のきれいな町のアグリツリズモに3日間宿泊した。キッチン付きの宿泊施設で地元の食材を購入し、コーディネーターの方に現地での調理方法や保存方法を教えてもらいながらイタリアの食の日常を学んだ



6月26日(金)

宿泊している Cosona の近くにあるモンタルチーノという町の朝市へ。たくさんのお店が出ており、野菜はもちろん・お肉・チーズ・総菜・洋服や日用品など生活に必要なもの(電化製品以外)はここで揃うほどの品揃えでした。野菜の出店は農家ではなく八百屋でトマトにナス、チコリやキャベツなど私たちが日本で栽培している物と同じ品種のものがたくさんあり、八百屋の方にそれぞれの調理方法を教えてもらいながら買い物をした。イタリアの市場の野菜は基本的に量り売りで欲しい分だけ選べるのはとても便利だと思いました。



Caseificio Verdi Pascoli 視察(羊のチーズ工房)

ペコリーノというチーズの製造を家族経営をしている農園。町の伝統で大規模な農業にせず常に家族で経営できる小さい規模で運営していく事になっているようでその伝統を守り、常に家族で経営している。この伝統を守ることが誇りでもあると園主のエルネストさんは何度も言っていた。ここは羊を飼育し毎日乳を絞り週に2回チーズの製造をしている。ここの伝統は経営方法だけでなくチーズの製造にもあった。初めて見る赤いチーズに黒いチーズ。赤いのはトマトの液を塗って保護する為。黒いのはオリーブオイルと木の炭を塗って保護するため。この方法はイタリアでもとても珍しく、イタリアに30年住んでいるコーディネーターさんも初めて見たとの事でした。製造方法などを聞いた後はチーズの食べ比べをさせてもらって研修終了



6月27日（土）

Podere Salicutti 有機ワイン農家視察

20年前にこの地域に移住しワイン農家をはじめたフェランチェスコさん。1997年に初めて苗を植えてずっとワイン用のぶどうの栽培とアグリツリズムの運営をしている。有機である為に作業は多いが環境の事を考え自然環境を尊重するようにしないといけないと「有機栽培」についての考え教えてくれた。有機の文化とはその土地の自然と調和している事、環境の為に無理に作物を作るのではなく（薬や肥料を使わず）その土地に合うものを作らないといけない。私たちが新規就農で野菜を栽培している事を伝えると何度も

- 1、 その土地をよく研究すること
- 2、 その土地を見て何を栽培するのかを見極めること

を教えてくださいました。自然に反して無理に化学肥料や化学農薬を使って栽培するのは「今」は作物ができて良いが「未来」の環境が危なくなる。環境を考える事は農業をしていく為や地球の未来の為に必要な事だと改めて思った。

その後、ボンコンヴェントという町の市場へ食材の調達に行きました。



6月28日（日）

有機の種・苗屋 Bioseme 視察

ピオンビーノに移動し有機で種を作るための農業をしているマンリオさんの農場へ。この地域は海沿いで海水浴の観光客で賑やかな地域。海沿いで土は砂地であるが乾燥している為、売る野菜としての栽培が出来ず種をとるための栽培をしているそうで、畑には私たちが日本で栽培している、イタリアの品種がたくさん栽培されていた。年間300品種ほどの野菜を育てており有機栽培。1992年にEUの有機の法律ができる前から有機に取り組み、この土地の環境維持の為、土地に合わせた栽培をするにはと考えると売る為の野菜ではなく種をとる為の野菜作りとなったそうで、有機にこだわったのも子供が産まれたのがきっかけだそうです。一年中、種をまき発芽させているので、どんな気候の時に種を蒔くのが良いのか詳しく知っているの、たくさん相談させていただきました。どうしても日本で作れなかった野菜もありましたが、時期を変えたほうが良いなどたくさんアドバイスをいただけただけなので悩み解

消となりました。今イタリアで流行しているのは「ほっかいどう」という名前のかぼちゃ。手のひらサイズで「坊ちゃんかぼちゃ」の仲間だとは思いますが小ぶりのカボチャが人気だそうです。



6月29日（月）

ピエモンテに出発

有機野菜農家 l'Orto del Pian Bosco 訪問

1996年に野菜作りをスタートしたアンドレアさんと一緒にアンドレアさんが経営するアグリツリズモのレストランでランチを頂きながらいろいろな話を聞かせていただいた。野菜は40%が直売 60%が卸やレストラン・小売りでの販売だそうです。日本のように市場へ出す事はないそうで、スタート当初は単品の野菜のみ栽培して卸のみだったが今では年間50品目の野菜と16品種のフルーツを15haの敷地で栽培している

2003年には加工所を作り

2009年にはアグリツリズモをはじめた。

加工所では主にフルーツを使ったジャムを製造しており担当はアンドレアのお姉さんと従業員2人、アグリツリズモの運営はお姉さんと4人の従業員でしている。野菜は有機で作っており、やはりアンドレアさんもその土地の環境の為に有機に取り組みその土地にあったものを栽培する事が芯となり多方面に活躍している。しかしイタリアの有機栽培の割合は全体の7%にあたるそうで近所には有機農家はおらず、アンドレアさんは本当は地域のみんなで有機に取り組みいろんなイベントを企画したいそうだ。食事の後は農場を案内してもらった。どこをみても土がカラカラに乾燥している。トマトも乾燥しているので誘引をせず地這いさせている場所もありこの日本との環境の違いに驚いた。私たちが日本で栽培している野菜もたくさんあり、基本的な栽培方法・収穫時を聞くことができて今までのたくさんの悩みが解決した。



6月30日(火)

養蜂家 Mario Bianco 訪問

ピエモンテ州のカルーズという地域で養蜂をされているアンドレアさんに会いに。日本の業者と取引もしており年間を通して蜂蜜を採っているそうだ。

蜂蜜の食べ比べをさせていただいたがその種類²の多さにビックリ

さくら・ユーカリ・アカシア・シャクナゲ・オレンジ・しなの木・栗

それぞれ味わいが違い、用途も違うそうです。西洋蜂は15℃～35℃の間が活動する為、その気候に合う所や木がある所に移動しており、高い所だとアルプルの山1800m～3000mの場所でシャクナゲの蜜をとったりと広範囲で摂取している。蜂蜜を瓶詰めしたものを販売するのだから、以前までだと800mlなど大きめの瓶のみだったのが、日本を見習って70gや100gなどの小さい瓶の蜂蜜を製造したらこれが、贈答用などに使われたりとヒット商品になったそうだ。蜂箱がある所にも案内してもらい初めて蜂箱に近づき摂取の現場を見せてもらい、蜂を恐がりながらだったけどすごく楽しませていただきました。

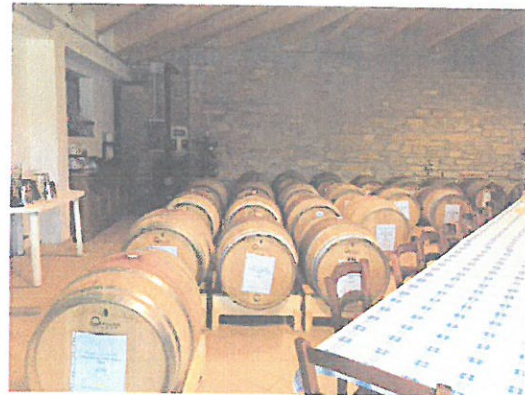
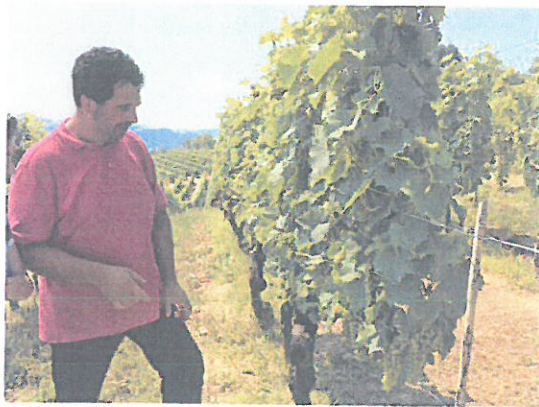


7月1日（水）

有機ワイン農家 Gianfranco Torelli 訪問

ピエモンテ州のブッビオという地域で有機のワイン農家をされているジャンフランコさんの農場へ。14haの土地でぶどうを栽培しワインを製造しておりこの農業はヨーロッパではじめてワインの有機認証を取得したワイン農家でした。

園主のジャンフランコさんで4代目だが3代目までは慣行栽培だったそうで有機に変えたきっかけは、大学で環境について研究していたそうで勉強すれば勉強するほど、後を継いだ時に有機での栽培しかありえなかったそうです。それからワインの製造所も大きくし今ではヨーロッパ中に出荷し日本の業者にも出しているそうです。試飲もさせていただきましたが本当に飲みやすく美味しいワインでお土産に購入してきました。5代目の跡継ぎ（現在中学3年生）もしっかり育っており農場の説明や案内をしてくれました。こんなに誇りを持って後を継ごうとしている人を初めてみました。イタリアでは日本のような跡継ぎ問題はあまりないようです。驚きでした。



有機野菜農家 Luca Roffinella 訪問

29歳で野菜農家をしているルカさんの農場へ。^{就農} ~~就農~~して10年。大学1年生の頃から野菜の栽培をはじめ農家の収入で大学^の学費を作っていたそうです。

ルカさんの農業経営のコンセプトは「新鮮さ」だそうで週に3回市場に自らがでて野菜の販売をしているそうで、直接お客さんが農業に野菜を購入しにきたりと消費者との関わりをととても大事にされていました。新鮮な野菜はとにかく喜ばれるそうで、買いにきた人がもっとよろこんでもらえるように多品種の野菜を栽培している。最近では在来種のピーマンの栽培もはじめ土地の伝統野菜を広める活動も熱心にされていました。畑も案内してもらいましたが、やっぱり土は乾燥している。日本との気候の違いを改めて感じました。



7月2日（木）

有機米農家 Terre di Lomellina 訪問

農家研修のラストはお米農家さん。主にリゾート用のお米と飼料用のお米を40haの敷地で栽培し、この広さを2人で管理されているそうで驚き。栽培方法は日本とはまったく違い、まず乾いた田んぼに種をバラまきして芽がでて20cmほど育ってから水をはるそうです。草が生えてもあまり気にせず収穫の時は大きなコンバインでいっきに収穫し、機械で草の種やゴミと米を分別していくそう。作り方の違いに本当に驚きの連続で逆に日本でのお米の栽培を伝えると驚かれました。お互いに驚きすぎて面白い研修となりました。



以上が報告となります。

H27 ふるさと創生基金事業 補助内容 個別表

申請者氏名	月野 亜衣 (対象者:月野 亜衣・月野 陽)		受付番号	—
住 所・電話番号	野々島		補助該当	第 2 条 第 1 号
研 修 名	イタリア農家めぐり研修			
期 日	平成27年6月25日(木)～7月3日(金) 8泊9日			
場 所	イタリア			
内 容	西洋野菜の栽培方法を学ぶために本場イタリアで視察・研修を実施。主な視察先は、麦、ひまわり、粟などを栽培する大規模農家。羊のチーズ工房。有機ワイン農家。有機の種、苗屋。有機野菜農家。養蜂家。有機米農家。朝市など。			
研修費用	経 費	その他の補助金	自己負担額	補助対象経費
	報償費		—	0
	旅費・交通費		358,150	312,925
	航空運賃(2名・往復)		227,200	227,200
	宿泊費(2名分)		85,725	85,725
	宿泊費(通訳)		45,225	0
	需用費		—	0
	役務費		409,725	364,500
	通訳・ガイド		364,500	364,500
	オーガナイズ		45,225	0
その他		—	0	
	計	円	767,875円	677,425円
補 助 率	合志市ふるさと創生基金条例施行規則第6条第1号 対象経費の2分の1以内の額とし、且つ研修については、1人10万円以内の額とする。			
補助額の計算	677,425円÷2÷2人=169,356円		補助金額	1人100,000円
備 考	航空運賃、役務費、宿泊費で補助対象上限を満たす。1ユーロ135円で計算。			