イタリア・トスカーナ州における食と観光の交錯をめぐる人類学的考察
── フィレンツェ近郊における農家の日常とアグリトゥリズモにおける肉食を事例に ──

深　谷　拓　未

京都大学大学院　人間・環境学研究科　共生文明学専攻
〒 606-8501　京都市左京区吉田二本松町

要旨　本論文は，アグリトゥリズモの中心地として知られるイタリア・トスカーナ州フィレンツェ近郊を対象として，当該地域における食と観光の関係の現在を，現地の人々の日常的な食実践と関わる観点を取り入れて議論するものである．現地の人々（農家）は自給的な食体系を理想としている．その中でも，農園内で自給できる野生肉とワインとが，野生動物と隣り合わせのブドウ畑における農作業中の実践や経験と関わる特別な組み合わせとなっている．一方，観光の文脈においては，野生肉ではなく，豚肉加工品などの飼育肉がワインと共に観光者に披露される．しかし，野生肉が不在であるという矛盾を抱えつつも，依然，原料自給の試みがアピールされるだけでなく，同時に野生肉に関する過去の食体系が語られ，再認識されもする．そのため，日常における食実践・経験と，観光における食とが互いに補強し合う関係にある．

キーワード：食，観光，トスカーナ，生活文化

1．本論文の目的と視座

イタリア・トスカーナ州は，言わずと知れたガストロツーリズムの中心地であり，既に人類学的研究によって，食に関係した様々な観光現象が，当該地域における政治・経済，さらには食文化を変容させてきたことが報告されている．とりわけ，モダニズムの潮流を受け，伝統の創造（ホブズボウム・レンジャー 1992）や文化の客体化論（太田 1999）を背景に展開してきた観光人類学では，「観光文化」（Picard 1996）と呼ばれるように，ホスト／ゲストの関係から，観光によって創り出される文化の側面，そしてその文化の真正性（authenticity）が議論されてきた．一方で，現地の人々の生活，すなわち「生活文化」（橋本 1999）を正確に捉え，「観光文化」との間で，どのような真正性の判断がなされ，文化と関係しているのかについては，対象とする地域や社会ごとで精査されるべきである．

トスカーナのガストロツーリズム研究は，食を「観光文化」として扱い，主に地域の食品（特に豚肉加工品）が認証によって遺産化，ないしは観光資源化されることで，過去とは異なる食の価値が構築される過程を描いてはきた．しかし，本論が対象とするのは農園であり，そこには食が観光者に対して披露されるアグリトゥリズモがある一方で，現地の人々（農家）によって，まさに日常的な農業実践が行われている現場である．そのため，本論文では，観光におけるホストでありながら，農家でもある彼らの「生活文化」としての農業実践や感覚的経験，そして食の思想や語りを等閑視することなく，先行する議論の趨勢に一石を投じ，現在の当該地域における食と観光との関係を明らかにする．

2. 序　　論

2.1. 観光人類学における食と「生活文化」の扱い

観光は文化を構成する一現象であり，その本質を明らかにするのが観光人類学と呼ばれる研究領域である（鈴木 2005 : 22）．M. ピカール（Picard 1996）によって提唱された「観光文化」は，文化を所与のものとして本質主義的に捉えるのではなく，観光によって創り出されるという側面に注目するものである（橋本 1999 も参照）．この視点に基づく事例研究は，バリ舞踊（山下 1999）など，既に多くの研究蓄積があり，理論的な検討もなされてきた．例えば，先住民族の文化が観光の文脈において消費対象になっていることを批判的に捉えた太田（1993 : 400）は，「自己のアイデンティティがもはや無条件に与えられるものではなく，主体的に形成されなければならないものであり，同様に，文化も不断につくりだされねばならない」と述べ，この主張は「文化の客体化」として知られてきた．葛野（2011 : 172）が纏めるところによると，「文化の客体化」とは「文化を自ら考慮・発信・操作の対象とする意識的・自省的な様相」である．本論文も，食を文化の一部として扱かった上で，当該地域の食文化と観光との関係を考察するため，こうした視座を共有するものである．

ところで，人類学を始めとした人文学的研究において，食が文化の一部として強く認識されるようになったのは，ごく最近のことである．観光人類学においても，宗教やエスニシティが広く対象として扱われるのに比べ，食と観光に関する研究は多くはなかった（Hall 2003）．確かに，食の観光における利用方法や，観光者の動機や体験に寄り添った研究（Cheung & Tan 2007; Lewicka 2011）によって，食が地域のイメージを表象するものとなることが報告されてはきた．とはいえ，安田（2013 : 19）が指摘するように，とりわけ食に関する先行研究では，「地域固有の食や料理法，食文化は，より多くの旅行者を得るためにマーケティング手段として使用される観光資源」として扱われる傾向にある．このように観光資源として食が捉えられやすい理由の一つとしては，菊地（2016 : 9–20）が述べるように，食の地域資源を観光者に魅力あるものとする「仕掛け」としてのフードシステムが，地域の食文化を取り込み，商品化しやすいためであると考えられる．

後に詳述するように，本論文と同様にイタリア・トスカーナの食と観光をテーマに扱った研究群にも，食が観光資源として利用される仕組みや過程を指摘する，システム論的，あるいは過程構築主義的な論考が散見される．すなわち，観光者の需要，あるいは公的機関やスローフードによる食品の認証によって[1]，地域の食のもつ意味や価値は変化し（Leitch 2003），観光において生産実践そのものが維持されもする（Meneley 2004; Horner Brackett 2018）ことを捉える論調である．

しかし，あまりに観光の文脈におけるホスト／ゲストの関係に注目し過ぎると，中村（2022 : 17）も注意するように，「背景にあるローカルな人の生活やふるまいは一瞥するだけで通り過ぎてしまう」という可能性が生じる．その場合，現地社会の意味や文化と全く関係のない観光の空間（placelessness）が創り出されるという極論を招きかねない（Relph 1976; Wang 2017 も参照）．この場合の文化とは，創られた伝統（ホブズボウム・レンジャー 1992）に過ぎず，見世物としての「表舞台の真正性」（マキャーネル 2012）しか持ち得ないことになる．その反面で，「表舞台の真正性」とは二項的に対立する現地社会の「裏舞台の真正性」（マキャーネル 2012）が一方的に本質化されてしまうことが危惧される（渡部 2017）．ここに，現地社会に立ち戻り，その上で「観光文化」と「生活文化（または生きる文化）」（橋本 1999）との対応を正確に分析する必要が生じる．

橋本（1999 : 223）は，主に自文化内と観光の文脈とで受け入れられる文化が相違することに注目する意図で，「観光文化」と「生活文化」を対極的に位置づけることを提案した．これに対して，本論の対象はトスカーナの農園であり，そこには観光の意味合いが強いアグリトゥリズモがある．その一方で，そもそも農園は，現地の人々によってまさに農業が行われている現場でもあるため，

日常的な食実践と観光における食とが隣り合わせの場所であるといえる．こうした特徴に鑑み，本論文は，「観光文化」としての食と関わる政治や社会的動向を念頭に置きつつも，観光という「表舞台」で真正化されるものとしての食を暴露するものではなく，また，「裏舞台」の食の真正性を本質化するものでもない．そうした二分法ではなく，観光の文脈とは異なる「生活文化」としての農家の食の思想や語り，そして言表以前の日常的農業実践，食の感覚的経験といったごくミクロな事例を人類学的に分析することで，「観光文化」としての食と「生活文化」としての食との間で，どのような調整・折衷がなされ，双方がどのような関係にあるのかを実証的に考察するものである．

2. 2. トスカーナのガストロツーリズム：ワインと肉食

現代のライフスタイルの変化に伴い，食は観光を構成する要素の一つとして認識されるようになった．その背景には，料理のスキルを持たない人々が増え，料理本や食のイベント，外食に対する関心が高まっていることもあるだろう．Hall（2003）は，観光者に向けて地域の食に関する情報・宣伝が定期的に更新されることで，豪華で贅沢な食というよりも，むしろ地域の食が観光体験を魅力なものにし続けることを読み取り，その代表的なものの一つとしてワインを挙げている．イタリア全土でもワインツーリズムは盛んであるが，文化史的には，イタリア近代国家統一以降，食の地域的多様性を重んじる政治的動向を背景に，地域に特有な食とワインをめぐるレジャーが誕生してきたことと無関係ではなかった（玉置 2014）．それに加え，1980 年代後半以降のスローフード運動の隆盛により，地域の食を保護・促進するような事業，活動，教育も活発化してきた（スタニーシャ 2022 : 174–179）．そのため現在，イタリアの食をめぐる観光は，単に食を楽しむだけのフードツーリズム（culinary tourism）を超え，背後にある食の生産過程，歴史，知識を含めた広い文化的実践の媒体となることから，Scarpato（2002）の定義するガストロツーリズム（gastronomic tourism）の様相を呈している．これは，本論で取り上げるトスカーナも例外ではない．

トスカーナのガストロツーリズムの文脈において，政治的かつ学術的関心の的になってきた食品が，ワインと豚肉加工品である．政治レベルにおいては，ワインと豚肉加工品は両者とも，公的機関による保護対象となるという類似点が確認される．ワインは DOCG，豚肉加工品は DOP と呼ばれる原産地呼称制度[2)]によって，その原料，製法，加工方法等が定められ，地理的表示のほか，その味覚上の特性や品質が保証される．ワインについては，拙稿（深谷 2021）で述べたように，原産地呼称制度が観光者にも周知されるに伴い，ワインのブランディング，そして輸出拡大にも貢献している．こうしてワインは，過去の農家の，喉の渇きを潤すための飲料から，地域的多様性を示す輸出用農産品としての位置づけを獲得した[3)]．

ワインと同様に豚肉加工品も，もともと折半小作農制度（mezzadria）のもとで，貧しい農家が冬場の餓えをしのぐためのものであって，都市のエリート階層の食とは一線を画すはずのものであった（Counihan 2004）．しかし，Meneley（2004）によれば，トスカーナの暮らしや食文化を綴ったアメリカ人作家 F. メイズによる『トスカーナの休日』（1996）の出版を契機に，観光者が「田舎」のイメージを求めてこの地域を訪れるようになった．これに加え，スローフード運動が活発化し，国外メディアもトスカーナを魅力ある観光地として取り上げたことで，失われつつあった豚肉加工の「伝統」的職人技が遺産化された（Leitch 2003; Badii 2013 も参照）．そして豚肉加工品は，エコロジーへの関心が高く知識・モラルある人々，あるいは経済力の高い観光者といったエリート階層の消費対象へと転換した（Horner Brackett 2018）．

ただし，こうしたガストロツーリズムに関する過程構築主義的論考では，観光において資源化あるいは遺産化され，その意味や経済的価値が変容していく食の側面を取り上げるあまり，結局のところ，食文化が資本主義経済へと回収されてしまう．すなわち，絶滅危惧食品として登録された豚肉加工品は，農村的または労働階級的なものに対する「郷愁の商品化」（Leitch 2003）であり，世

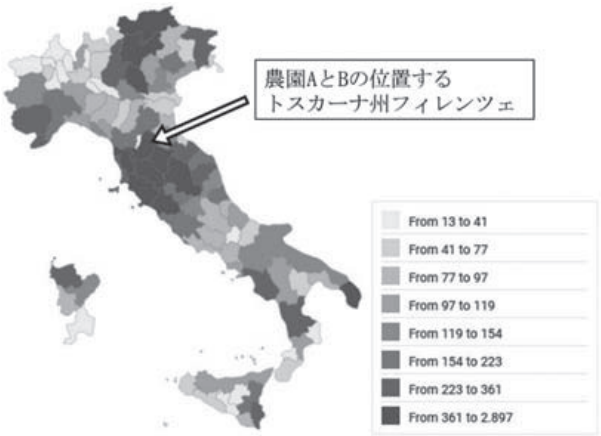
界に開かれた市場なしには，豚も，豚肉加工品すらも存続し得ないことになる（Horner Brackett 2018）．この際，ローカルな生産地は，「モラル・エコノミー」（Siniscalchi 2013）へと組み込まれることを余儀なくされる．とするならば，Badii（2013）がスローフードによる認証を例に指摘するように，食品が遺産化されることで，生産者による商業コミュニティが築かれる一方で，はたして新自由主義の圧力によって地域に引き継がれてきた食の意味は維持され得ないのであろうか．

しかし，そもそもこの地域の肉食について，豚の飼育・豚肉加工に並行して，かなりの種類の野生肉が食べられてきた歴史があるにもかかわらず（Salvatori 2015），野生肉が商品化されていないためか，上記のトスカーナの肉食に関する議論からは捨象されてしまっている．また，ワインも依然日常の食事で嗜まれる食中酒でもある．そのため，市場経済を前提に商品として資源利用可能な対象としてのみでも，あるいは「観光文化」として創造・再生産されるものとしてのみでもないような，野生肉を含めた肉食とワインが，彼らにとってどのように経験されるかといった「生活文化」の側面を議論の俎上に載せ，「観光文化」と「生活文化」の相互関係を究明する余地が残されている．

3. 調査の概要

現在イタリアにおいて，食を観光資源利用した最も身近な例が，アグリトゥリズモと呼ばれる農家民宿である．アグリトゥリズモは，ワイン農園などの敷地内の建物を利用した宿泊施設を指すほか，グリーンツーリズムの一部として，その観光形態全般を指すこともある．『イタリア文化事典』の「アグリツーリズモ」の項（鶴見 2011）によると，アグリトゥリズモは，1985 年に始めて法的に一宿泊施設として定められ，2006 年の法改正によって営業開始手続きが簡素化された．また，この法改正と同時に，ワインや豚肉加工品のような原産地呼称のある食品を優先的に提供することが明文化された．現在，多くのアグリトゥリズモはレストランとしてのみの利用も可能であることが多い．

イタリア国立統計研究所（通称：ISTAT）の統計[4]を参照すると，2022 年現在，トスカーナ州内には 5106 軒の宿泊施設があり，うち食事を提供するのが 2089 軒，ワインテイスティングを提供するのが 1747 軒（重複あり）ある．州内でも，本論で取り上げる農園 A と農園 B の位置するトスカーナ州フィレンツェ[5]には，それぞれ 731 軒，375 軒，382 軒と，食事やワインを提供する割合が州内でも高い（図 1 参照）．農園 A，B は，フィレンツェ市街から半径 30 km 以内，自動車を使えば 40 分ほどでアクセス可能な，丘陵地帯に位置している．両農園は，自社畑を所有し，ワインとオリーブオイルを主な農産品としているほか，2000 年代後半からアグリトゥリズモの経営を開始している．ここを訪れる観光者は，およそ半数が西ヨーロッパ出身で，残りの 30% 程度が北アメリカ出身である．筆者は 2019 年以降，農園 A と B を中心に計約 640 日間，住み込みでブドウ栽培，ワイン醸造，オリーブオイル生産，アグリトゥリズモの食事の準備に携わるフィールドワークを実施してきた．本論で示す事例は全て，そこで筆者が得た一次資料である（本論文末尾表も参照）．



（ISTAT の 2022 年統計資料をもとに筆者作成）

図 1　2022 年における食事とワインの両方を提供するアグリトゥリズモの軒数と地域的分布

4. 食料自給の理想

日常の食料調達は今や，産業化された食品市場に依存しており，トスカーナでも，そしてイタリ

ア全体でも間違いのないことである．その反面，産業化以前の食体系，あるいは部分的にも食料が農園で自給されることに対する彼らの関心もまた強い．それに加え，地域の食の復興を目指すスローフード運動の影響で，ある特定の範囲内における食品の地産地消（Kimura & Nishiyama 2008），あるいは食品の生産地と消費地の距離が近いほど良いとする「キロメトロ・ゼロ（chilometro zero）」概念がイタリア社会一般に定着した（陣内 2022; スタニーシャ 2022）[6]．本章では，「キロメトロ・ゼロ」概念の使用を含め，日常の語り，事物，料理から，どのような食が農家に理想とされているかを把握する．

［事例 1］

夏季の余暇を楽しむために，農園 A オーナー F の姑 R（90 代前半，事例当時．本論文以下同様）が親戚らと共に農園 A を訪れた際，一行が農園内を散歩していると，R がふとパン窯の前で足を止め，このように語った．

> *昔はこの窯で 1 週間分のパンを一度に焼いていた．親戚全員集まって，全て自分たちで作って，消費した．1 週間経っても乾かないような分厚い焦げ目をつけた．毎週土曜日に焼いていたけど，その日は，同じ生地でピザも一緒に焼いた．土曜日はピザの日だった．*

そのような R の話に周囲の親戚一同は耳を傾け，大変そうだ，疲れそうだ，といった声が挙がった一方で，今やスーパーマーケットで購入するパンや（一連の会話の中で言及された）トマトソースが，もし自家製であったとしたら，どんなに美味しかったことだろうと想像し合い，憧れの眼差しで過去の食を評価していた．（2023 年 7 月 14 日）

［事例 2］

農園 A のオーナー F（55 歳）は，なぜアグリトゥリズモの一部屋が窯（forno）と呼ばれるのかという筆者の質問に対して，その部屋の隣にある，今は使われていない古いパン窯に因んでそう呼ばれていることを説明した後，この窯を見ながらこう回想する．

> *このパン窯は大きいだろう．昔はここに住む家族全員分のパンをまとめてここで焼いた．一度に，大量にね．果物は至る所にあるし，野菜なんて，この周辺で土地を耕して作ればいい．水はワインだよな．肉が欲しければ狩りに出ればいい．イノシシ，キジ，ウサギ．昔はこんな食生活をしていたんだ（In passato avevamo un'alimentazione così.）．これは“sopravvivere”と呼ばれるもの（Questo è ciò che si chiama “sopravvivere”）．（（ ）は筆者注，本論文以下同様，2018 年 10 月 23 日）*

“sopravvivere”は，辞書的には「生存する，生きのびる」を意味する動詞であり，日常会話の中で語形変化を伴って用いられることは珍しくない．事例 2 における“sopravvivere”は，あらゆる食材を農園内で獲得・消費していたことを表しているため，「キロメトロ・ゼロ」に読み替えられなくもない．ただし，農園 A で働いていた 86 歳労働者 O は，彼が薄給ながらも，過不足のない理想の経済活動をしているとし，これを“sopravvivere”とも表現していたように，この概念はやはり原義通り「なんとか生存を維持する」といったニュアンスを帯びている．次の事例 3 では，これを受けて筆者が“sopravvivere”を意図的に持ち出したが，この語と「キロメトロ・ゼロ」との対応関係を確認することができる．

［事例 3］

農園 B の隣の農園において，その農園のオーナー家族と筆者が，普段の夕食を摂っていた時のこと，一家の主婦 S（69 歳）は，その日準備したメニューの中でも，とりわけブドウ畑の野草[7]入りの卵焼きに説明を加えた．

> *今日は特別にこれがある．（食卓のメンバーに披露するかのように，フライパンの蓋を開けながら）ブドウ畑の野草の卵焼き（la frittata con l'erba della vigna）ですよ．*

この時，S が普段よりいっそう嬉しそうな表情で，その卵焼きを特別な料理として披露していることを確認した筆者は，以下のようにもちかけた．

> *なんと，“sopravvivere”と呼ぶことができる*

ような料理だな.

この筆者の発言に対して，S はさらに嬉しそうな表情を見せながら，以下のように返答した.

そうだね．卵だって，（農園内の鶏小屋方向を指さしながら）私達の鶏小屋から獲れたもの．そして，当然野草も私達のブドウ畑のもの．最近よく「キロメトロ・ゼロ」と言われますけどね（Di recente si dice spesso "chilometro zero").

実際にこの卵焼きを食べてみると，濃緑を呈した野草はかなり筋張っており，咀嚼を必要とし，苦味も強かった.（2024 年 2 月 24 日）

上記のような食をめぐる状況は，（ⅰ）「キロメトロ・ゼロ」が表現として普及していると同時に，（ⅱ）食体系について "sopravvivere" という表現も当てられたことを考えると，ここでは生存を維持していくための自給的な食体系が理想とされており，（ⅲ）食材が実際に自給された料理は，産業化された食品と対比され，特別な感覚，あるいは感情をもたらすことを指摘できる.

まず（ⅰ）「キロメトロ・ゼロ」という表現が定着してきたことは，事例 3 において，食料を農園内で調達し，料理し，食べることを「キロメトロ・ゼロ」と表現する際に，S が「最近よく」と付していたことによく現れている．一方で，（ⅱ）事例 2 では，過去の食体系は "sopravvivere" と表現された．これは，当時 F が「キロメトロ・ゼロ」を知らなかった可能性はある．さらに，事例 3 においては，S によって "sopravvivere" は，最近の言い回しとして「キロメトロ・ゼロ」へと修正されはしたものの，"sopravvivere" の意味が S に通じなかったわけではない．ただ，「キロメトロ・ゼロ」が特定の食品の地産地消とするならば，"sopravvivere" の方は，その原義のほかにも，経済の循環という文脈でも用いられること，そして事例 2 において F が食肉，野菜，飲料の農園内における自給にまで言及したことを踏まえると，農園内で食料全般が過不足なく自給できているような食体系という意味合いがあると考えられる.

また，（ⅲ）日常の食料調達が産業化された食品市場に依存している中，事例 1 で R の話を聞いた周囲の人々は，産業化した食品と対極に位置づけることで，過去の自給的な食体系を憧れのものとして肯定的に評価している[8]．ただし，こうした自給的な食体系は，過去の理想上のものに留らず，例えば現存するパン窯を前に語られるほか，実際に農園内で食材が自給されることもあり，その場合は産業化された食品と比べて明確な味覚上の差異があることが認識され，嬉しさや憧れといった感情をも伴う（後の事例 6 も参照）.

以上のように，現在でも自給的な食体系は，事物（パン窯，食材）をきっかけに語られ，料理として具現化され，感覚的に経験可能でもある．こうしたリアルな経験を通じ，自給的な食体系が理想的なものとして意識されている．そこで次章では，農家の農業実践と経験に焦点を当てながら，彼らにとって，とりわけ農園内で自給できる野生肉とワインの組み合わせとはどのようなものかを読み解く.

5．ブドウ栽培と野生動物の近さ

ワイン生産は，その原料獲得のために畑での長時間かつ苛酷な農作業を必要とする．この点は，オリーブオイル生産も同様である．そして，以下の事例に示すように，農作業中は，野生動物との接触の機会が少なからずある.

［事例 4］

2018 年 10 月，オリーブ畑で伐採作業をしていると，すぐ近くで猟師による銃声が頻繁に聞こえるようになる．ある時，突然至近距離で響いた銃声に，皆が身の危険を感じたことを受け，労働者の一人（55 歳）は「俺たちがここにいるんだ」と大声を上げ，姿は見えない猟師に注意を促した.（2018 年 10 月 21 日）

このように，とりわけ秋季は，猟師が農園を自由に出入りする．そればかりでなく，ブドウの実が成熟してくると，そのブドウを食べに野生動物が畑に侵入しようとする．そうした野生動物を追い払う防御策として，スピーカーを使って疑似銃声を鳴らす農園もあり，深夜でもその音が近隣に響き渡る．ある晩，農園 A の F は，この疑似銃

声を聞いて以下のように呟いた．

イノシシだって，旨いブドウを知っている．ここら辺には，イノシシがいる．ブドウ畑に行くと，イノシシに食べられたブドウがたくさんある．（2019 年 9 月 11 日）

実際，筆者はブドウの剪定や芽欠き作業中，野生動物の糞や足跡のほか，獣害に遭ったブドウの新芽を確認したことが幾度となくある．そして，共に働く農家らは，こうした獣害がどの野生動物によるものなのかをいとも簡単に見分ける．もちろん，生きた野生動物と遭遇することもなくはないが，むしろこうした猟師の存在[9]，銃声，獣害に遭ったブドウといった，野生動物の存在を間接的に確認する瞬間が多くある．また，ブドウの獣害対策は，疑似銃声を鳴らすことよりも，電気柵（図 2 参照）を設置することが一般的で，効果的であるとされている．支柱に渡される上下 2 本の電線は，小型野生動物と大型野生動物それぞれが飛び越えることができないような高さに配置される．また，電線に雑草が触れると効果がなくなるため，電気柵周辺の雑草を全て刈り取る作業も必要となり，時間と労力を要する．そして，以下の野生動物の捕獲・解体事例は，彼らがいかに野生動物をブドウ畑に生息する存在として捉えているかを示している．

（2022 年 7 月 21 日 筆者撮影）

図 2　ブドウ畑を囲む電気柵の設置

［事例 5］

農園 B の農家の男性 D（34 歳）が，水辺に首を漬けて死亡しているシカを偶然発見した．シカの体がまだ温かいことを確認し，食べられると判断した D は，すぐさまこのシカを家に持ち帰り，解体を試みた．包丁，フック，バケツなどは家庭にあるもので代用しながら，筆者を含め 3 人で解体した．ここに居合わせた誰もがシカの解体は未経験であったため，解体の知識がある D の知人に電話で連絡を取り，彼の指示のもと解体は行われた．結局 3 時間半をかけてやっと全ての肉を切り分け終わったが，解体が行われたテーブルも，解体を行った彼らも，シカの血液で一面に汚れていた．その光景を見た D は，腕に付着した血液を洗っていた時に，不意にその赤黒い血液を「ジュピターの血液だ（Sangue di Giove）」と叫び，解体が終わった満足感に浸っていた．（2023 年 7 月 31 日）

「ジュピターの血液」は，この地域の主要ワイン用黒ブドウであるサンジョヴェーゼ（Sangiovese）種の名前の由来であり，そのことはどの農家も承知することである．また，ワイン業界では慣習的に，ワインはその原料ブドウの名前でそのまま呼ばれる[10]．ここで，D が「ジュピターの血液」と叫んだのも，彼自身も農作業をし，野生動物がブドウ畑に侵入してブドウを食べる習性を知っていたからであろう．そのため，ブドウ畑に生息しているシカの血液が，そこから産出される赤ワインで表現されたと考えられる．これに加え，以下の事例のように，野生肉の味はブドウ畑と関連されて表現される．

［事例 6］

農園 B で珍しく，昼食にこのブドウ畑で捕獲されたイノシシの煮込み料理（il cinghiale stufato）を食べることになった．これを聞きつけた関係者が一堂に会し，昼食が催された．その際に，農家の男性 G（26 歳）が以下のように発言した．

このイノシシは自分たちの畑で捕獲されたものか？（周囲の人々が頷くのを確認して）そうだろうね，肉にブドウ畑を感じる（Si

sente la vigna nella carne) から.

彼の発言を否定する者はほかに誰一人おらず，この食卓では，イノシシ肉を食べる充実感が漂っていた．また，普段昼食時には滅多にワインを飲まない農家でさえも，このイノシシ料理と共に一杯の赤ワインを嗜んでいた．イノシシ肉は，日常的に消費される牛肉や豚肉に比べても，ひときわ黒く，細かい筋肉質である．筆者も，味覚上で赤ワインとの相性が良いと実感し，口中の満足感が得られた．それに加え，この昼食は筆者らが炎天下での農作業を終えた後だったということもあり，料理とワインは体に染み渡って感じた．（2022 年 8 月 17 日）

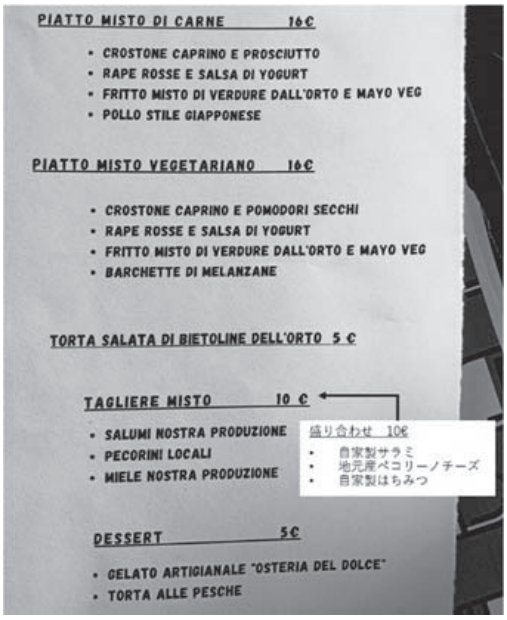
以上のように，農作業においては，野生動物の存在を直接的かつ間接的に確認する機会が多いだけでなく，農作業も，野生動物の存在を前提とした獣害対策が含まれていることを考慮すると，農家である彼らにとって，野生動物の存在は非常に身近である．そのため，彼らは，ブドウ畑に生きる野生動物の血液を赤ワインで比喩し，その野生肉には（それと共に飲まれるワインの原料が栽培される）「ブドウ畑」の味を感じている．また，料理とワインとの相性は，イタリア語で「アッビナメント（abbinamento）」と呼ばれる（田上 2022）．事例 6 では，確かに野生肉はワインと「アッビナメント」が良いと認識されたが，単に味覚上のバランスに留まらず，野生動物と隣り合わせの農家らの実践や充実感等も関係する，より経験的かつ農家ならではのものである．次章では，肉料理とワインとが，アグリトゥリズモにおいてどのように扱われ，語られるのかに注目する．

6. 観光における豚肉加工品の扱いとワイン

野生肉がワインと「アッビナメント」が良いとされる一方，現在，野生肉が日常的な食事の一部をなしているわけでは決してない．筆者の滞在期間中，農園の敷地内で猟師が野生動物を捕獲したのが 3 回（イノシシ 1 回，シカ 1 回，ウサギ 1 回），農園関係者が野生動物を持ち寄ることが 4 回（イノシシ 1 回，シカ 2 回，鳥類 1 回）あった．これらの野生動物が調理され，実際に食卓に上ったことは，わずか 4 回（イノシシ 2 回，シカ 2 回）であった．もちろん，事例 6 のように野生肉の味覚上の特性が確認される機会がないわけではないが，農園周辺で行われる狩猟の，資源確保を目的とするサブシステンスとしての性格（野林 2011 : 196）は希薄である．そのため，アグリトゥリズモにおける食事でも，野生肉は希少で，安定的な獲得が期待できないために，観光者に提供されることはごく稀である[11]．代わりに，アグリトゥリズモにおいては，（加工品を含む）豚肉，ホロホロ鳥，鶏肉，牛肉などの飼育肉が用いられ，その多くは近隣の家畜農家，市場，スーパーマーケットで調達されることがほとんどである．ここで，農園 B のアグリトゥリズモにおける，飼育肉の扱いについてみていきたい．

［事例 7］

農園 B のある日のアグリトゥリズモのメニューを図 3 に示す．この中でも，豚肉加工品（salumi）に「自家製（nostra produzione）」という語が記載されているのは，この農園で飼育した豚を原料に用いていることに由来している．この豚肉加工品は常備されており，観光者が求めればいつでも提供される．豚肉加工品は，木製板の上に



（2023 年 7 月 20 日 筆者撮影，作成）

図 3　メニュー表

（2023 年 7 月 20 日 筆者撮影）

図 4　木製板と草花を用いた豚肉加工品の盛り付け

盛り付けられることが好まれ，農園に自生するローズマリーやミントなどの草花で彩りを添えられる（図 4 参照）．豚肉加工品がメニューに欠くことがない一方で，日替わりメニューは例えば，「日本風の鶏」や「ギリシャ風サラダ」など必ずしも地域の料理とは限らない．農園 B と古くから交流のある近隣農園のオーナー男性 C（71 歳）は，観光者に提供するメニューを決める際に，ワインとの相性に言及しながら，以下のように構想している．

> *ラルド（豚脂の塩漬け）1 枚をグリルしたパンの上に乗せてブルスケッタにしたら，どれほど美味しいことか．それに 30 セントしかかからない．野菜でブルスケッタを作ると，50 セント以上になってしまう．ラルドのブルスケッタだけで，もう赤ワイン 1 杯を飲めてしまうよね．いい商売になる．*（2023 年 1 月 20 日）

豚肉加工品は，長期保存可能であり，調理の必要もないために，観光者が求めればいつでも提供されるという利点がある．さらに，豚肉加工品は赤ワインとの「アッビナメント」が良い[12]という更なる利点も相まって，豚肉加工品がアグリトゥリズモにおいて必須の商品となっていることが分かる．

しかし，野生肉に比べると，飼育肉は自給の試みを具体的に示す食材としての位置づけが低い．例えば，野生動物に比べると，豚は畑に野生しているわけではなく，豚肉加工品の加工プロセスも外注している．また，野生肉と異なり，豚肉の味が「ブドウ畑」と表現されたり，豚の血液が赤ワインで比喩されたりすることもまずない．とはいえ，野生肉こそ不在ながらも，農園内で飼育された豚を原料にした豚肉加工品を活用し，それに「自家製」という語を添えることができるために，彼らが自給を試みることの理想を観光者に対して表現できているとも考えられる．

豚肉までを農園内で自給しようとする試みは，農園 B に特徴的なことかもしれない．しかし，以下の農園 A における事例でも，豚を飼育するなどの試みこそ行われていないものの，（飼育）肉料理を前に，やはり野生動物と自給的な食体系が話題に上がる．

［事例 8］

農園 A のアグリトゥリズモにおけるこの日の夕食は，ホロホロ鳥（飼育肉）をハーブ類と赤ワインで煮込んだ料理であった．このホロホロ鳥の煮込みは，観光者（この日はイタリア人観光者のみ）に絶賛されていた．夕食が終わる頃，いつものようにオーナー F はテーブルの定位置に座り，観光者とワインを酌み交わしていた．次第に，ホロホロ鳥の煮込みが観光者の口に合ったことから，話題はこの地域の料理で持ちきりになった．その中で，肉の調理方法・コツに関する観光者の質問に答える形で，F は以下のように語った．

> *今でこそいろいろな肉が手に入る．けど，俺の小さい時は，それこそ “sopravvivere” なんだ．肉といったら，自分で猟をしたり，近所の人が持ってきたりもした．全部野生肉だよ．イノシシ，シカ，キジはたくさんいた．イノシシなんて，臭いが強く，あらゆるハーブを入れて煮込む．ローズマリー，オレガノ，ニンニク，それにチョコレート．3 時間茹でたらどうなると思う？硬くて食べられない．さらに 3 時間茹でて，やっと食べられるように*

なる．煮込みの番をするのは大変だった．
（2019 年 6 月 25 日）

このように，農園 A のアグリトゥリズモの食卓でも，飼育肉が野生肉に取って代わられている．しかし，野生肉不在という条件のもとでも，飼育肉の料理と共に，野生動物の捕食に関する過去の記憶が語られることで，自給的な食体系への理想が保持・再確認されている．

7. まとめと考察

本論文冒頭において，トスカーナにおける食の，とりわけ「観光文化」（Picard 1996）としての側面が構築主義的に論じられる趨勢を指摘した．これに対して本論文は，いったん観光の文脈とは異なる，現地の生産者（農家）ら農業実践，感覚的経験，食の思想や語りといった「生活文化」（橋本 1999）としての食のミクロな事例を分析した上で，「観光文化」における食と「生活文化」における食との相互関係を明らかにすることを目的とした．

まず，彼らの日常において，語りのみならず，事物（パン窯，食材），料理やその味といったリアルな感覚的経験を通じ，自給的な食体系が理想的なるものとして認識されている．同時に，こうした自給的な食体系は，産業化された食品市場の対極に位置づけられるものだが，実際に農園内で自給された食材には，明確な味覚上の特徴があり，誇らしい感情も伴う．

とりわけ，ブドウ畑で獲得される野生肉とワインに関する，農家の表現と感覚には特色がみられる．ワイン用ブドウ栽培という日常的な農作業においては，野生動物の存在を直接的かつ間接的に確認する瞬間で満ちており，ブドウの獣害対策にも多くの時間と労力が割かれている．このような野生動物とブドウ畑との位置的近接性，そして野生動物が実際にブドウを食べるという事実から，彼ら農家によって野生動物の血液は赤ワインと，野生肉の味は「ブドウ畑」と比喩されることがある．また，野生肉のワインとの味覚上の相性，つまり「アッビナメント」（田上 2022）は殊更良いと感じられている．

しかし，アグリトゥリズモにおいて，資源の不安定さゆえに，野生肉が観光者に提供されることはなく，代わり飼育肉が調理・提供される．特に豚肉加工品は，原産地呼称があり，提供しやすいという理由からも，観光資源として利用される．一方で，アグリトゥリズモにおいてもなお，加工品のための豚が農園内で飼育され，豚肉加工品が「自家製」という語を以ってアピールされ，野生動物を捕食した記憶も語られるように，野生肉が例となる自給的な食体系がここでも強調・再認識されている．

確かに，本論における事例においても，豚肉加工品（と，それと味覚上の相性の良いワイン）は観光資源として利用されているため，「観光文化」としての性格が強いことは間違いない．しかし，豚肉加工品が観光における見世物としての「表舞台の真正性」（マキャーネル 2012）を有するに過ぎず，一方で，野生肉の捕食・調理が「裏舞台の真正性」を有するというわけではない．もちろん，野生肉とワインの「アッビナメント」とは，観光者と異なり，野生動物と隣り合わせのブドウ畑における実践と経験を積んだ農家独自の「裏舞台の真正性」をある程度有しているかもしれない．しかし，そんな「裏舞台」における野生動物の捕食も，アグリトゥリズモという観光の「表舞台」において，飼育肉が提供されることでこそ，その真正性が保持・再確認される．とするならば，先行研究で論じられたような，ある特定の（商品化されない野生肉ではなく，飼育肉による）肉食が，観光，認証，スローフード，メディアによって遺産化されることで経済的価値を持ち，「モラル・エコノミー」へと組み込まれる諸相（Leitch 2003; Siniscalchi 2013; Horner Brackett 2018）とは異なる肉食をめぐる様相を指摘することができる．すなわち，生態環境と資源，政治・社会的動向，経済，農家の実践や感覚的経験，過去についての語りといった諸要因が混交しながら，「観光文化」としての肉食と「生活文化」としての肉食とは，飼育肉と野生肉という物質的な矛盾を抱えつつ，観光の表舞台／裏舞台（あるいはニセモノ／ホンモノ）として二分されるのではなく，互いにその

真正性を補強し合う，補完的関係にある．

なお，本論では，肉食をめぐるこの地域のガストロツーリズムに事例と分析を限定した．しかし，食は，アグリトゥリズモを構成する様々な要素（建築，インフラ，展示物など）の一部である．そのため，州内の地域的差異も含めつつ，トスカーナにおける観光全般に関する論考との比較検討を，今後の展望として付しておきたい．

謝辞　本論文の基礎となる調査及び本論文執筆は，2018 年度味の素食の文化研究助成並びに，日本学術振興会特別研究員奨励費（研究課題番号：20J21376），澁澤民族学振興基金大学院生等に対する研究活動助成，サントリー文化財団 2022 年度若手研究者のためのチャレンジ研究助成によって可能となった．ここに感謝申し上げる．

注

1）構築主義的立場からブルーナー（2007 : 222–227）も，文化の真正性は，「信頼しうる」「確かな」「真実さ」といった意味があるのに加え，文化を正式に語り，妥当性を認可することのできる政治的権力・権威の問題とも関わるとしている．

2）DOCG は，Denominazione di Origine Controllata e Garantita の略で，イタリアのワイン原産地呼称制度の中で最も厳しい基準の統制保証原産地呼称．これより下位の格付けには DOC，IGT がある．詳しくは深谷（2021 : 29–30）を参照．DOP は，Denominazione di Origine Protetta の略で，特定の地域で生産される食品の品質と起源の保護を目的とした原産地呼称保護制度．

3）ただしここでも，国外輸出や観光に際して認証を戦略利用していたはずの生産者も，ローカルな文脈においては認証を商業的イメージと結びつけ，毛嫌いしているという両義的態度が確認される（深谷 2021）．そのため，ここでも観光と日常といった文脈によって食の捉えられ方や位置づけは異なる．

4）ISTAT データベース（http://esploradati.istat.it/databrowser/#/en/dw/categories/IT1，Z1000AGR, 1.0/AGR_QUA/DCSP_AGRITURISMO/IT1, 101_965_DF_DCSP_AGRITURISMO_1,1.0）より．最終アクセス日 2024 年 9 月 12 日．なお，この 2022 年統計データは，最終アクセス日，データ出力時点で最新．

5）ここでの「フィレンツェ」は，行政区画である県（provincia）の名称．図 1 の区画も県単位．また，県内の，トスカーナ州都フィレンツェ都市中心部を指す場合には，本論文中は「フィレンツェ市街」と区別して記す．

6）「キロメトロ・ゼロ」の範囲には，「社会経済的，文化的なアイデンティティを共有する空間の広がりとしての地域あるいは領域」（陣内 2022 : 34）と定義される「テリトーリオ（territorio）」が想定されている．

7）春菊に似た形状だが，より濃緑を呈しており，苦味を伴い，アクも強い．正式な生物学上の名称は不明である．

8）ここには，「キロメトロ・ゼロ」という表現上の普及と併せて，廃れ行く地域の食文化の価値を認め，復興を試みるスローフードと理念上の共通性を見出すことが可能である．ただし，肉食の扱いを含めた日常実践や経験に注目する本論文の特性上，ここではこの地域にスローフードの理念が浸透した可能性を指摘するに留め，個別具体的な食品の遺産化を通じて生産地を経済市場へと組み込んでいく活動（プレシディオ（presidia）という）との比較検討は，慎重な議論を必要とするために紙面を改める．スローフードの理念についてはペトリーニ（2002）を参照され，スローフードの理念と実態との緊張関係や不一致については Siniscalchi（2013）を参照されたい．

9）フィレンツェ（県）における狩猟は盛んであるといえる．ISTAT の 2008 年統計データによれば，野生動物狩猟企業と狩猟を行う個人農家の合計数は，イタリア南部の一部県を除けば，3 万 8 千と多い．いずれの狩猟も，全てが食用目的とはいえない．

10）このブドウが「血液」という液体に比喩されるのも，古来よりこのブドウが（生食用としてではなく）赤ワインの原料として用いられてきたことと関係している．

11）現在では冷凍技術が発達したために，観光者に野生肉が提供されることもある．例えば，フィレンツェ市街の中央市場にある観光者向けクッキングスクールでは，2023 年 7 月中に 1 日だけ，イノシシ料理の体験ができるコースが設けられていた．

12）豚肉加工品と赤ワインの相性にまつわる語りは多数あり，例えば，「フェンネル入りのサラミが赤ワインの味をより美味しく感じさせる」という言い回しはイタリア社会に定着している．また，一般的な傾向として，肉料理全般とトスカーナの赤ワインは「アッビナメント」の好例としてソムリエも挙げている（田上 2022）．

引用文献

深谷拓未（2021）．「イタリアにおけるワイン生産と認証制度をめぐる現在 —— ガストロポリティクスから捉える文化人類学的食研究」『会誌　食文化研究』17, 27–37.

橋本和也（1999）．『観光人類学の戦略 —— 文化の売り方・売られ方』世界思想社.

菊地俊夫（2016）．『フードツーリズムのすすめ ——

スローライフを楽しむために』フレグランスジャーナル社.
葛野浩昭（2011）.「文化の客体化 —— 文化をめぐる権力の行使」山下晋司編『観光学キーワード』（pp. 172-173）. 有斐閣.
中村忠司（2022）.「食をめぐる旅」中村忠司編『人はなぜ食を求めて旅に出るのか —— フードツーリズム入門』（pp. 3-19）. 晃洋書房.
野林厚志（2011）.「台湾原住民族の文化的営為としての狩猟活動」松井健・野林厚志・名和克郎編『グローバリゼーションと〈生きる世界〉』（pp. 167-207）. 昭和堂.
太田好信（1993）.「文化の客体化 —— 観光をとおした文化とアイデンティティの創造」『民族學研究』57(4), 383-410.
スタニーシャ B.（2022）.「質の良い地域産品，新しいライフスタイル，エノガストロノミア・ツーリズム」木村純子・陣内秀信編『イタリアのテリトーリオ戦略 —— 甦る都市と農村の交流』（pp. 171-189）. 白桃書房.
鈴木涼太郎（2005）.「観光研究としての「観光人類学」の展望」『観光研究』17(1), 19-28.
田上清一郎（2022）.「イタリアワインの多様性とテリトーリオ」木村純子・陣内秀信編『イタリアのテリトーリオ戦略 —— 甦る都市と農村の交流』（pp. 257-302）. 白桃書房.
玉置桃子（2014）.「イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察」『関西外国語大学　研究論集』100, 221-235.
鶴見佳祐（2011）.「アグリツーリズモ（農家民宿）」日伊協会監修『イタリア文化事典』（pp. 100-103）. 丸善出版.
渡部瑞（2017）.「観光研究における真正性の再考察 —— カトマンズの観光市場，タメルで売られる「ヒマラヤ産の宝石」の事例から」『観光学評論』5(1), 21-35.
山下晋司（1999）.『バリ観光学人類学のレッスン』東京大学出版会.
安田亘宏（2013）.『フードツーリズム論 —— 食を活かした観光まちづくり』古今書院.
陣内秀信（2022）.「チェントロ・ストリコからテリトーリオへ」木村純子・陣内秀信編『イタリアのテリトーリオ戦略 —— 甦る都市と農村の交流』（pp. 23-58）. 白桃書房.
Badii, M.（2013）. Traditional Food Heritage in Contemporary Tuscany: Local Networks and Global Policies around the Zolfino Bean. *Ethnologies, 35*(2), 129-145.
Bruner, E.（2005）. *Culture on Tour: Ethnographies of Travel*. The University of Chicago Press.［安村克己ほか訳（2007）.『観光と文化 —— 旅の民族誌』学文社.］
Cheung, S., & Tan, C.（2007）. *Food and Foodways in Asia Resource, Tradition and Cooking*. Routledge.
Counihan, C.（2004）. *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*. Routledge.
Hall, C. M.（Ed.）.（2003）. *Food Tourism Around the World*. Routledge.
Hobsbawm, E., & Ranger, T.（1983）. *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.［前川啓治・梶原景昭訳（1992）.『創られた伝統』紀伊國屋書店.］
Horner Brackett, R.（2018）. How to Eat an Endangered Species: Gastronomic Tourism and Cinta Senese Pigs. In A. Kaul, & J. Skinner（Eds.）, *Leisure and Death: An Anthropology Tour of Risk, Death, and Dying*（pp. 206-223）. University Press of Colorado.
Kimura, A. H., & Nishiyama, M.（2008）. The chisan-chisho movement: Japanese local food movement and its challenges. *Agriculture and Human Values, 25*(1), 49-64.
Leitch, A.（2003）. Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. *Ethnos*, *68*(4), 437-462.
Lewicka, P. B.（2011）. *Food and Foodways of Medieval Cairenes*. Brill.
MacCannell, D.（1976）. *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. Schocken Books.［安村克己ほか訳（2012）.『ザ・ツーリスト —— 高度近代社会の構造分析』学文社.］
Meneley, A.（2004）. Extra Vergine Olive Oil and Slow Food. *Anthropologica, 46*(2), 165-176.
Petrini, C.（2001）. *Slow Food: Le ragioni del gusto.* Laterza.［中村浩子訳（2002）.『スローフード・バイブル —— イタリア流・もっと食を愉しむ術』NHK 出版.］
Picard, M.（1996）. *Bali: Cultural Tourism and Touristic Culture*. Archipelago Press.
Relph, C. E.（1976）. *Place and Placelessness*. Pion.
Salvatori, J.（2015）. *Storia e Ricette della Cucina Toscana*. Edizioni Clandestine.
Scarpato, R.（2002）. Gastronomy as Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. In A. Hjalager, & G. Richards（Eds.）, *Tourism and Gastronomy*（pp. 51-70）. Routledge.
Siniscalchi, V.（2013）. Environment, regulation and the moral economy of food in the *Slow Food* movement. *Journal of Political Ecology, 20*, 295-305.
Wang, R.（2017）. *A Place of Placelessness: Hekeng People's Heritage*. Leiden University Press.

表　調査対象者の経歴

人物	経歴等
F	農園 A の地主一家のもとに生まれた．幼い頃より農園 A に出入りし，1992 年より農園 A オーナーを引き継ぐ．農園 A に住み込みながら，農産物生産とアグリトゥリズモ経営を一手に担っていた．一方，R のように，現在でも彼の親族らはフィレンツェ市街在住．2020 年に死去．
R	フィレンツェ市街在住．農園 A の地主一家に嫁ぎ，農業には直接携わってこなかった．農園 A 内の家屋一棟を所有し，頻繁に家族と共に農園 A を訪れる．かつては毎年夏季のバカンスをここで過ごしていたという．
O	農園 A の近隣出身，在住．農園 A で 2019 年に短期間働きに来ていた左官．主にフィレンツェ市街で道路整備等に携わった経歴を持つ傍ら，簡単な農作業の経験もある．
S	フィレンツェ市街出身．トスカーナ州内でのレストラン経営をやめ，1990 年に農園 B に隣接する農園を購入し，オーナーとなる．農園 B とも，アグリトゥリズモ経営で協力関係にある．現在ワイン生産を担う彼女の息子は，D と同年生まれの幼馴染でもある．
D	農園 B の近隣出身．農園 B の共同出資者のうちの一人．両親は農業と関わりがなかったが，大学卒業から農園 B に住み込みで働く．農作業全般と販売業務に携わる．
G	農園 B の近隣出身のトラクター操縦士．小麦などを自家農園で栽培しているほか，農園 B 以外にも，複数の農園を掛け持ちで働いている．彼の父親も，かつてはトラクター操縦士として農園 B で働いていたこともある．
C	S の夫．フィレンツェ市街出身で，一家はバールを経営していた．その経緯で，当初 S と共にレストラン経営をしていた．以降，1990 年に農業に転身．現在は体調の問題からアグリトゥリズモの経営補佐に回っているが，1990 年から 2008 年の間，息子に引き継ぐまではワイン生産全般を S と共に担っていた．

An Anthropological Study on the Intersection of Food and Tourism in Tuscany, Italy: A Case Study of Everyday Life on Farms and Meat Consumption in Agritourism in Suburban Florence

Takumi FUKAYA

Graduate School of Human and Environmental Studies,
Kyoto University, Kyoto 606-8501 Japan

Summary This paper focuses on the suburban Florence, Tuscany（Italy）, known as a hub of agritourism, and discusses the current relationship between food and tourism in the region by taking into account everyday food practices of the local people. Local people, particularly farmers, idealize a self-sufficient food system. Among these, game meat and wine, which can be self-sufficiently produced on the farm, form a special combination due to their connection with farming practices and experiences in vineyards where wild animals are felt close. However, in the context of tourism, it is not game meat but raised meats such as pork salami are presented to tourists alongside wine. However, despite the contradiction of the absence of game meat, here not only efforts toward self-sufficiency in ingredients are still emphasized, but also the past food system involving game meats is both narrated and re-evaluated. Thus, the relationship between everyday food practices and experiences, and food in tourism is mutually reinforced.

Keywords: food, tourism, Tuscany, living culture