

オステリアという政策

——ノスタルジーから再評価へ——

石田 雅 芳

要旨

イタリアのレストランに歴史的に使用される名称は様々だが、「オステリア」は特別な意味を持っている。それは人々の共生の場であり、懐かしく思う失われた場であり、幾ばくかの地域食を提供する場であった。本稿はシンガーソングライター、フランチェスコ・グッチーニが歌ったオステリアと、イタリアの食文化に情熱を傾けたドイツ人ジャーナリストハンス・バルトによるガイドブック「オステリア」をスタートに、バルトが20世紀初頭に指摘していた古き良きオステリアの衰退というテーマを解説する。そしてスローフード協会によるオステリア政策の象徴であったオステリア・ボッコンディヴィーノの開店、社会変革的なガイドブック「オステリエ・ディタリア」への展開について解説する。

キーワード：オステリア、スローフード、ハンス・バルト、ガイドブック

目次

はじめに

ハンス・バルト

オステリア・ボッコンディヴィーノ

オステリエ・ディタリアの誕生

終わりに

はじめに

オステリアとはイタリアの居酒屋のことである。基本的にはアルコールを出すところで、食べ物の持ち込みを前提としていたが、中には1つや2つのおつまみを出すところもあった。これは地域のコンヴィヴィアリティ（共生）の場であり、地域の食が反映される場所である。仲間が集まって大きなテーブルを他人と囲んで、わいわいと過ごす場所である。一人で出かけて行ってもいつもの仲間がいて、寂しい者、結婚していない者も家庭料理にありつくことができる場所だったという¹⁾。イタリアのシンガーソングライター、フランチェスコ・グッチーニは70年代のオステリアを次のように歌った。

「町の外のオステリアの歌」

町の外のオステリアは今でもやっているようだ

が、飲みに出かけた者も、家飲みしていた者もみんな亡くなってしまった

亡くなったのは歳を取ったせい、すでに出世してしまったからか

勉強して、結婚して、出世して、悪いことに死がやってくる

自分が選んだ道の上で、枯れ葉のように、酔っ払いのように倒れる

古い怒りは1つのフレーズかジェスチャーぐらいにしか残らない

彼らの過去の言い訳は、若さのためか、過ちによるものか

嫌々ながら、好奇心で、または心配なので私に会いに来る者たちは
私にまだ関心があるのか分からない。
毎日早起きして、朝を演出しようと躍起になる
カードゲームをして、ワインを薄めるために駅のコーヒーを飲む
言い訳をして回ることもない。もう詩人だなどと言わない
実現したいユートピアもない。次の日にベッドにいることが唯一の目標
丘の上にゆっくりと、魔法のような朝日が登る…²⁾。

「オステリア・デイ・ポエーティ」

詩人通りにあった僕らのオステリアのことを、君も思い出すことがあるかい
僕らが一緒にいた日々のことも思い出すかな
ギター片手に、一杯のワイン
お喋りに友人たちに、僕らは近くに座っていれば幸せだったね
あの日々はなんて遠くなってしまったのだろう
今は一人でグラスをあけてる。君はもう僕と一緒に飲むこともない…³⁾。

フランチェスコ・グッチーニは、青春を送ったボローニャのオステリアをテーマにこの2つの曲を書いている。オステリアは多くのイタリア人にとって思い出の場所であり、ノスタルジーとともに語られる古き良き時代の象徴である。オステリア・デイ・ポエーティ（詩人のオステリア）は、グッチーニがボローニャで通った最初の店で、大学の友人や彼女を連れて行ったり、飲みながらカードゲームをしたり、政治談議をしたり、詩を朗読するものがあれば、グッチーニは新曲を披露した。このオステリアは「オステ（主人）」のパオロがローマ地方に帰ることで閉店し一時代を終えた。その後も同名の店は続いていたが、昨年（2019）破産宣告を受け差し押さえになってしまった⁴⁾。

ハンス・バルト

ジャーナリスト、ハンス・バルト（1862 シュトゥットガルト 1928 ローマ）は、ドイツ人としてイタリアの文化に並々な情熱を注いだ人物であった。庶民的なオステリアを愛し、オステリアを記述し、グッチーニの60年以上前にオステリアの衰退を嘆いた人物である。彼は日刊全国紙「ベルリナー・ターゲブラット」の特派員であり、主にスイスでロマンス語の教養を身につけ、イタリアの著名人たちの伝記をまとめた「クリスピ」、イタリアの食文化を紹介した「エスト、エスト、エスト」で成功した。しかし彼を本当に有名にしたのは1908年4月に出版された「オステリア、ヴェローナからカプリ島までのイタリアのオステリアの文化的・歴史的ガイド」である⁵⁾。イタリア取材には、初版のイラストを描くことになっていた風刺画家のロメオ・マルケッティが同行した。バルトがメモを取り、マルケッティがスケッチをするという分担になっていたが、食とワインを十分楽しむことを忘れることはなかった。彼らはそれぞれのオステリアで1リットルのワインを飲み、1晩で平均10軒のオステリアを回った。ドイツ人がグランドツアーの時代からイタリアに行くために通ったブレンナー峠を南下してアルプスを越え、ガルダ湖に到着。ヴェローナからカプリまではゲートが辿った道に沿って移動し、主要な鉄道駅で停車した（ヴェローナ、ミラノ、トリノ、ジェノバ、ヴェネツィア、ボローニャ、フィレンツェ、ローマ、ナポリ）。

イタリア語版⁶⁾は2年後にガブリエーレ・ダヌンツィオの序文とともにローマで出版された。ドイツ語版の原著は通読するようなものではなく、テーマごとに読むガイドブックのようなものだった。広告ページが多く入っており、柔術の指南書や（ドクター）バルト氏の著作紹介やら、飲食店の広告も多く掲載されていた。ダヌンツィオはあまり酒を飲まなかったが、この享乐的なガイドブックに仰々しい序文を書いた。この序文には最初「ワインと儲け」（vino e lucro）という、一種の皮肉がこもった題が付けられていたが、出版社はもっと重みのある本にしようとして、第2版から「序文（prefazione）」という言葉に変えられた。ドイツ語版に幾つかの修正が行われ、イタリア語版までに「亡

くなくなってしまった」オステリアに十字架の印が付けられた。ローマでは6店。そのうち2店はアッピア街道の考古学遺跡調査のためだった⁷⁾。

イタリア語版につけられた「プロローグのエピローグ」でバルトは次のように述べている。「この本は十字架が蒔かれた墓地である。有名人たちの墓…そしてオステリアの墓である。アッピア街道のように道に沿って左にも右にもバッカスの神殿や、リースに彩られた踊る侍女の祭壇があったが、今日目を引くのは恐ろしい洗礼堂が痛ましく立ち並ぶ姿だ。通う者もバッカスの信奉者として墮落してしまった。タランテッラを踊る大騒ぎも、ピペルノのアーティチーク料理を目指してやってくるアーティストたちのマンドリンも聞こえない。いつものじゃんけん遊びの馬鹿騒ぎも、満足した笑顔も見られない」⁸⁾

フィレンツェ編ではタヴォリーニ通りの壁画が美しい「パオリ」、アンティノーリの邸宅横の「ラーピ」、共和国広場の「パツコフスキー」、など今でも存在する名店が見受けられる。その中でルネサンス時代の画家マリオット・アルベルティネリが経営していたというオステリア・ペンネッコのページを紹介する。

オステリア・ペンネッコ

1500年代に創立のオステリアで、まさしく1500年にアルベルティネリが開店した店である。ボヘミアンな作家でラファエッロの親友だった。扉の上の看板には今でも巻き髪の陽気な創立者の顔が見られる。同僚たちの妬みが絵を描くことを困難としていたため、オステリアをやろうと思った。「以前は肉と血を注ぐが如く絵を描いていたが、嘲笑しか得られなかった。今は肉と血を注いで、みんなが自分のワインを褒めてくれる」

ああ、今の絵描きたちの多くがアルベルティネリを少しでも手本に紙くれればいいのだが！

内部はワインのボトルが並ぶ長く暗い通路になっている。しかしここが古き良き時代にはどれほど活気づけられていたか！長いテーブルでは1500年代フィレンツェのアーティストやモデルたちが飲んで、おしゃべりをして、冗談を言い合っていた。デル・サルトはブロンドの美しい妻ルクレツィアを連れて。あのフィエーゾレから呼ばれた義理母・魔女のエルドラド・デッレ・ストレーゲ、無礼なブッフアルマーコは修道女からヴェルナッチャを奪い、テーブルの下で聖母のようなルクレツィアにちょっかいをかける。他の皆もベレー帽にヴェロアの衣装で、ラファエッロもミケランジェロも「愛の知性」で称賛された美しい女性たちを連れて。年老いたポッティチェリもその中にいた。興奮してくるとグラスを持って提案しただろう。我々の偉大な尊敬するダンテの美しい歌を歌おうじゃないか！

「いくら飲んでも十分ではない甘き飲み物よ！」

ここで我々は幸せに神曲の世界に浸っているのだから、次はトルナブオーニ通りに向かい、サンタ・トリニタ協会裏の、古い家々が密集して、ダンテの界隈に絵のような美しさを与えている場所へ移動しよう。

この場所こそ古いフィレンツェの本当の暗さ、1300年代のフィレンツェである。古い小道には我々をゾッとさせるような名前が残されている。煉獄通り、辺獄通り、地獄通り、ガイコツ通り。煉獄と辺獄の角に「セッティモ」の看板がああ世の炎のように赤く見える⁹⁾。

オステリア・ボッコンドィヴィーノ

古き良き時代のオステリアというテーマを巧みに政策として打ち出したのは、スローフード協会の創始者たちが中心になって組織した、イ・タロッキによるボッコンドィヴィーノである。オステリアがあるピエモンテ州ブラ市の歴史的建造物は中庭が特徴的で、小さな入り口を入ると3階建てのアパートメントが1つの建造物として中庭を囲むように配置され、それぞれの階はバルコニーでつながっている。フェロバットゥート（鍛冶屋仕事）の鉄柵が付けられており、柵につかまりながら中庭に向かって大声で話せば、この小さなコミュニティの構成員たちに、直接コミュニケーションができるようになっていたという。中庭の入り口の近くには昔ながらの鍛冶屋があり、刃物を中庭で研いでいる姿が見られる¹⁰⁾。オステリアは中庭の南側の建物に作られた。ボッコンドィヴィーノとはボッコーネ・ディ・ヴィーノ（ワインを一口）とボッコーネ・ディ・ヴィーノ（神のごとき一口）をかけた名称である。ランゲ・ロエロ地方を巡る観光客たちにとっても、スローフードの信奉者にしても、このオステリアは一度は行ってみたい名店で

ある。

このオステリアは同時期にオープンしたオステリア・デルニオーネとともに、イタリア全土にチェーン化してゆく計画であったが、このオステリア構想はのちに協会が喧伝する新しい思想、スローフードとともに、イタリア全土をカバーした地域食ネットワークとなってゆく。ボッコンディヴィーノはブラ市のメンディチタ・イストルイータ通りの14番地から入った中庭に1984年12月1日に開店した。のちのスローフード協会会長であるカルロ・ペトリーニが自らスカウトしたのは、すでに引退していた料理人マリア・パリアッツ（1921-2018）だった。(fig.1) 彼女の弟子としてベッペ・バルベーロ（のちの店長）、ホールにはスローフード協会の会長となるカルロ・ペトリーニ、スローフード・イタリアのゼネラル・セクレタリーを務めることになるシルヴィオ・バルベーロ、のちに協会のワイン部門を統括するジジ・ピウマッティ、協会の写真ドキュメンテーションを管理するマルチェッロ・マレンゴが入った。ベッペはすでに他の待遇の良いレストランで働いていたので最初は断ったが、ある日同じ中庭にあったペトリーニの執務室に呼ばれて、次の言葉で説得されてしまったという¹¹⁾。

「いいかいベッペ。このオステリアは今に世界中の人が話題にするんだよ」



Fig.1 マリア・パリアッツ Archivio Slopw Food

ボッコンディヴィーノの主要レシピは、ピエモンテ料理を熟知したマリア・パリアッツによるもので、今でも世界中のスローフーダーたちがここで食べたいと夢見る2つの代表作がある。1つ目はタヤリンである。タヤリンはタリオリーニ（細切りのパスタ）のピエモンテ方言であるが、パリアッツのレシピは1kgの小麦粉に40個もの卵黄を練り込むという、非常に技術のいるレシピだった。小麦粉は主にランゲ地方の石臼でひかれたものを使い、卵は黄身の色の濃い（鳥に人参を食べさせて発色をよくする）特注のものを使用している。ちなみにオステリア・デルニオーネのシェフであるピーナ・ボンジョヴァンニのレシピでも、卵黄は半分以下の18個だった。これに比べていかにマリアのタヤリンは卵が多いかがわかる。タヤリンはボッコンディヴィーノで2種類のレシピでサーブされている。1つはa burro e salvia（バターとセージ）、もう一つはal sugo di salsiccia di Bra（ブラ・ソーセージのソース）。季節ものとしてボルチーニ茸を使ったものが供されることもある。マリアのレシピでもう1つ有名なのはパンナ・コッタである。ボッコンディヴィーノを愛する人々は、これが世界で最も美味しいパンナ・コッタだと主張してやまない。タヤリンと違ってレシピは企業秘密である。

ブラ市に由来する有名食材で町の名前を冠したものが2つある。ブラチーズとブラの生ソーセージである。後者はユダヤ人コミュニティのために牛肉を使用したもので、現代版は豚のパンチェッタの脂肪をつなぎに使って、特殊なスパイスでねりあげたものを小型の腸に詰めて作られる。牛肉は伝統のピエモンテ牛の赤身を使う。サルシッチャ・ディ・ブラはそのまま生食されることが多いが、渦書き状にして串を刺して火を通したり、中身を出してミートソー

スの具にすることもある。またピエモンテ牛は赤身を包丁で刻みながら大きめの粒のミンチにしたものをマリネにして食することもある。これをカルネ・バットウータという。たたいた肉という意味だが、豚のラードのハム、カルネ・バットウータ、生ソーセージが載っている皿は、ボッコンドィヴィーノ定番のアンティパストである。fig.2



Fig.2 ボッコンドィヴィーノのアンティパスト（ラルド、サルシッチャ、カルネ・バットウータ）

ボッコンドィヴィーノのメニューの特徴は、地域料理のレシピを逸脱しないところである。アンティパスト：子牛のトンナート、干し鱈とポテト、ラスケアチーズをかけたちりめんキャベツのロール、40黄身タヤリン、プリン（肉をつめた小さな pasta）、かぼちゃのトルテッリ、主菜にはバローロで煮込んだ子牛のブラザート、ローズマリー風味のホロホロチョウ、カルマニョーラの灰色ウサギを白ワイン「アルネイス」で煮込んだもの、デザートには多くの食の愛好家たちが「世界で最も美味しい」と評価するパンナコッタと、チョコレートプディング「ボネ」がメニューに必ず載っている。もちろんワインセレクションもピエモンテのランゲ・ロエロ地方のものを中心に、世界中の愛好家たちを十分に満足させるランナップになっている。秋になれば中庭に椅子とテーブルが用意されて、野菜スティッ



Fig.3 ボッコンドィヴィーノ前にて（2005年）。前列右にシェフのベッペ・バルベロ、右後に深谷政弘氏、左奥は現在のシェフ、アンドレア・ベルジェジオ

クを豊富に準備して、オイルに付けて食べる「バニャントローリ bagna'n't l'oli (オイルにひたす)」は、季節の行事として市民だけではなく、これを楽しみにしているツーリストもやってくる。

またここはスローフード協会の従業員も、お昼のメニューを11ユーロで食べれるようになっている。しかしほとんどのスタッフは自宅に戻るか、パルでパスタを1皿か、一階の切り売りピッツァで済ませるようにしている。実際働いている者はそれほどスローな生活はしていないのが現状である。

オステリエ・ディターリアの誕生

スローフード協会はオステリアのプロジェクトをさらに前進させるべく、イタリアの協会組織のネットワークを駆使して、全国版のオステリアガイドを作るという試みを始めた。世はフランスのヌーヴェル・キュジーヌの時代で、地域料理になど誰も敬意を払わない時代だった。スローフードは、あのオステリアをテーマにガイドブックを編纂した。編集長はパオラ・ゴが起用された。彼女は生まれたばかりのスローフード出版局の出版活動にすでに参加しており、その才覚を認められていた。学校で歴史を教える教師をしており、食の批評家としてスタートは遅かったが、フランスのアナール学派やイタリアのギンズブルク、モンタナーリ、カパッティに影響を受けた食ジャーナリストだった。

オステリア・ディターリアが店頭に並ぶと、さっそく批判も多かった。左翼系の文化活動によるポピュリズムとか、汚れたものへの賛美など書くものも現れた¹²⁾。しかしこのガイドブックは数年のうちに成功を収めてしまう。オステリアは古くも新しい思想となって人々の記憶の産物から、現代性をもった経営戦略としても認められるようになる。さらにはオステリアという名称を店名に使うことが、特に若い経営者たちの間で流行することになる。それは時には歴史性や文化性を考慮しないものもあったが、オステリアの流行が始まった。

スローフード・マニフェストを書いたフォルコ・ボルティナーリは、スローフード会長カルロ・ベトリーニとこのガイドブックのタイトルについて議論したことを覚えていた。「本の表紙にガイドという文字を入れないというアイデアに私も賛成していた。この本は教本でなくてはいけないと考えていたからだ。それは小学校で習う本のように、良きものを食べるための入門書という性格のものだった。そして喜びの権利を行使するための指南書だった。私はピエモンテ州のフィナンツィエーラに夢中で、オステリアを見ながらどこで食べることができるかを知ることができた。」

第1版は1990年12月、ミラノの中央駅に近い、国鉄職員の福祉施設だった「オステリア・デル・トレノ」で行われた。帯にはエミリア・ロマーニャ州の伝統料理をテーマにしながらも、高いレベルの料理を出すことができるということを証明し、ミシュランの2つ星を取得したミレラ・カンタレリと夫のペッピーノに向けられた献呈文が書かれていた。¹³⁾

表紙には懐かしい雰囲気のおステリアの看板写真がいくつも配置され、740ものオステリアが現在と同じように州ごとに紹介された。冒頭にはハンス・バルトのガイドブックにつけられたダヌンツィオの序文を思わせるような、フォルコ・ボルティナーリの「序文 Prefazione」がつけられている。

「今日の居酒屋は一種の考古学遺跡であり、凌駕されてしまった文明の証であり、機械文明に圧倒されてしまった人間文明である。私は懐かしさに感動して声を震わせながらではなく、資産を冷静に記述する公証人のように描写したいと思っている。そもそもその資産には相続人がいないのだが。」「立派なレストランやシェフ、星やコック帽やらに惑わされずに、自分の選択で食べ物を探し当てるように、手を引くのがこの本である」¹⁴⁾

それぞれの州が始まるページには、州とゆかりの深い人物によって、前文が書かれている。例えばアルト・アディジェと南チロルの章の始まりには、この地域の生まれである登山家のラインホルト・メスナーが前文を寄稿している。彼の思い出は自分が育ったところにほど近い、フーネス渓谷のオステリアだった。金を無駄遣いするなという父の目を逃れるように通ったオステリアだった。その後世界中の山小屋を訪れたが、故郷のオステリアで経験したあの南チロルの家庭的な親密さ (Gemütlichkeit) を見出すことはできなかった。¹⁵⁾

エミリアの項ではシンガーソングライター、フランチェスコ・グッチーニが、「オステリアの専門家」として呼ば

れて文章を書いている。「ポーニャのオステリアについて語ることは、都市のはかないおとぎ話をするようなもので、オステリアは60年代に始まって70年代末に終わったもの…… 本当のオステリアの灰からこしらえたような、Hosteria やら Ostaria がまだあるが、電子ピアノバーだったり、強盗のような値段を払わされるどころだっている。強盗と違うのは強盗の方がリスクが高いというだけだ」と辛辣な意見を述べた後で、彼が通っていたポーニャのオステリア・デイ・ポエーティでの日々の話をしている。その中でもオステのパオロの思い出を語った。

トスカナ編では風刺画家セルジョ・スタイノが2ページの漫画を寄稿している。主人公のボボの娘はファーストフードを食べにゆきたいというが、ボボは許さない。彼女を連れてレストランにゆくが、どこもトスカナ料理など出していない。やっと見つけた地域料理のお店で物知りのオーナーと会ってほっとするが、最後のお勘定を見てびっくりする。結局最後にはファーストフードにゆく羽目となり、娘に諭される「ファーストフードに行きたい人の気持ちわかったでしょ？」

2019年オステリア・ディタリアは30年を迎えた。オステリアを全国から選定する際の基準はどのよなものだったのだろうか。本には直接書かれることはないが、次のようなものである。地域の味覚に忠実な店、心地よさ、適性価格。全体としてほんやりした評価基準であるが、最後の価格帯には明確な基準があり、上限35ユーロ（ワインを含まず）の時代が長く続いた。その後、まず40ユーロへそして50ユーロまで引き上げられたのは、カルロ・ベトリーニ会長が主張する「生産者に正しい支払いをすべきだ」という主張に従ったものである。実際優良な地域食材の生産にはより手がかかるものであり、通常のものよりも高い料金が設定されるのが常である。クオリティを求めながら、それに見合う価格を設定しないのは良くないという判断だった。

それにしてもこのような漠然としている選定基準に比べて、オステリエ・ディタリアに掲載される店は、どれも正確に地域の食文化を表現しているように見える。パオラ・ゴは、現在の2人のキュレーターに編集を任せてから、現在は自己の執筆活動に動んでいるが、その秘訣についてインタビューに答えてくれた。¹⁶「私たちは高くて普通の人がゆけないところではなくて、誰もが行ける場所を目指していました。ゆっくりとした時間を過ごして、料理もな



Fig.4 オステリエ・ディタリア初版



Fig.5 オステリエ・ディタリア 2020 (30周年記念号)

んでも口に入れば良いというものではなく、きちんと伝統につながっていて、食べる場所も心地よいというのが良いと思っていました。環境の良いところ、喜びがあって、温かみを感じられるようなところを選びたいと思っていました。言うならばその時代にスローフードが哲学として広めていたようなことを具現化しようと思ったわけです。」「お店のセレクションをする際の条件を決めることにはなりますが、本に入れてもらうために守るべき事柄を決めなくてはなりません。それを制定するシステムは、イタリア中に存在する地域活動家のネットワークです。地域の人たちと何度も何度もミーティングを繰り返しながら、コミュニケーションを繰り返しながら、どういう条件で選定するのかを正確に皆で共有します。それが終わってからケースバイケースで例外や議論すべきものがあれば、テーブルの上に乗せてみんなで議論するというのを続けてきました」

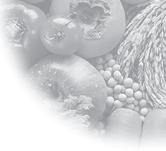
現在もオステリエ・ディターリアは、食のガイドブックとして常にイタリアのベストセラーとなっている。出版局は以前より新しいテクノロジーにも興味を持っており、イタリアで初めて実用性のあるカーナビ「トムトム」が登場した際には、オステリエ・ディターリアの全国情報が入っている特別バージョンを制作させたし、現在ではアプリが登場しより実用性の高いものになっている。オンラインバージョンも含めてオステリエ・ディターリアは、ミシュランよりも少し多いぐらいの販売部数を誇っている。編集長（キュレーター）はガンベロ・ロッソでの経験のあるマルコ・ボラスコと、食科学大学を卒業したジャーナリストのエウジェニオ・シニョローニの2人になり、パオラ・ゴの秘書を長年勤めたダニエラ・バッタリオは副キュレーターとして新しい布陣に残った。当初740店だったオステリアは、2020年の30周年記念号では1656店となっている。特別編集局が気に入ったお店に付けられる「カタツムリ賞」に加えて、ワインとチーズのラインナップが優れている店にマーケティングをしてきたが、現在はさらに項目が増え、協会のシェフ・アライアンス加盟店、ベジタリアン料理対応、ペットの可否、クラフトビール、子供歓迎店、駐車場、バリアフリーなど、多岐にわたるマークが用意されている。相変わらず点数を付けず、写真も付けず、文章だけのシンプルなガイドブックに徹している。

終わりに

オステリアについて行われた議論は、地域食はノスタルジーでしかないのか、人類の進化と自然淘汰によって消えゆく運命なのだろうか、それを守るという行為に一体どんな意味があるのか、という根本的な問題をテーマとしている。心地よき共生の場として人々が懐かしむ受動的なオステリアは、スローフードによって政策として復活を遂げた。スローフード協会のマニフェストに「喜びの権利を取り戻す」という副題がついていたように¹⁷⁾、オステリアという思想を支えていたのは、まずは心地よさそのものである。そして良い食材と料理を再評価する情熱と思想だった。それはいつしかグローバリズムへの有効なアンチテーゼとして人々に訴えかけるものとなり、流行りのガストロノミーを再考するきっかけとなっていった。これらのオペレーションは、我が国で行われている一連の地域おこしや地産地消などに、まだ決定的に欠けている要素である。商業的成功と経済効果がことさら強調される食の地域政策に、イタリアのオステリアは良い示唆を与えてくれるだろう。

注

- 1) スローフード出版局、Osterie d'Italia のセクレタリー Daniela Battaglio のインタビューから
- 2) Francesco Guccini “Canzone delle osterie di fuori porta” in album “Stanze della vita quotidiana” 1974
- 3) Francesco Guccini “Osteria dei Poeti”1974
- 4) グッチーニ、オステリアの世紀を語る <http://www.francescoguccini.it/osteria-dei-poeti-guccini-fu-il-primo-amore-ci-scrissi-pure-una-canzone/>
- 5) Hans Barth, Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken von Verona bis Capri. Stuttgart 1908 (第2版 Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri. Stuttgart 1911).
- 6) Osteria, Guida spirituelle delle osterie italiane da Venezia a Capri, Roma 1910
- 7) Alberto Capatti, L'osteria nuova, Slow Food Editore, 2000, p.70
- 8) Hans Barth, a cura di Enrico Di Carlo, Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri, Vedone Editore, 2019, p.153.



- 9) Osteria, Guida spirite delle osterie italiane da Venezia a Capri, Roma 1910, p.267
- 10) 現在建物は協会の持ち物となり、鍛冶屋は追い出された。
- 11) スローフード宣言、木楽舎、2001年取材メモより
- 12) Il dizionario di Slow Food, Slow Food Editore, 2002, P.121
- 13) Carlo Petrini, Gigi Padovani, Slow Food, Giunti, Slow Food Editore, 2017, P.122
- 14) Osterie d'Italia, Alci Gola Slow Food Editore, 1990, p.13
- 15) Idem, p. 119-120.
- 16) 9月17, 24日にリモートで行われた本人インタビューより
- 17) 原語では Diritto al piacere ここで diritto は人権に匹敵する権利である

(いしだ まさよし 立命館大学食マネジメント学部・教授)

