

## Università Diffusa 拡散型大学<sup>1)</sup> とリモート教育

石田 雅 芳

はじめに

- 1、テッラ・マードレによる古の知識の交流
- 2、未完のプロジェクト「拡散型大学」
- 3、拡散型大学を補完するリモート教育
- 4、コロナ禍のリモート教育は続く
- 5、拡散型大学のこれから

### はじめに

コロナウイルスは大学教育のみならず、全ての教育活動に大きな影響を及ぼしたが、立命館大学食マネジメント学部 石田ゼミでは、昨年引き続きリモート教育の利点を活かして世界中からバーチャルゲストを招聘した。それは専門演習と大学院研究科の講義を中心として続けられ、昨年より数えて60回ほどに達している<sup>2)</sup>。このメソッドは立命館大学が協力協定を締結しているイタリアの食科学大学（University of Gastronomic Sciences）でも取り上げられ、食科学大学の国際ネットワークを使って世界に発信された。<sup>3)</sup> この論考では食科学大学がコロナ前に実現しようとしていた「拡散型大学」と、コロナ禍で広がった遠隔教育との親和性について述べ、実際の適用例を紹介する。

キーワード：食科学大学、拡散型大学、Università Diffusa、スローフード、コロナ、リモート講義

### 1、テッラ・マードレによる古の知識の交流

スローフード協会が2004年に創立した食科学大学は、食を360度の方向から教えるという目標に加え、2つの食の知識体系を対話させるというモットーを掲げた。それはアカデミックな環境で培われ、教授される「公の知識」と、生産者たちが歴史的に積み上げてきた知識である。後者は一連の生物多様性プロジェクト、そのゴールとしての世界生産者会議「テッラ・マードレ」の経験から着想したものである。伝統食材保護プロジェクト「味の箱船」と「プレシディオ」による国際ネットワークは、イタリアをスタートとして、会員による地域活動が盛んなところを結節点として世界に広がって行き、ヨーロッパ諸国、アメリカ合衆国、北欧、オーストラリアや日本に到達し、これがテッラ・マードレのネットワークの最初の構成員となる<sup>4)</sup>。

テッラ・マードレ（母なる大地）は南アメリカの大地の女神「パチャママ」からインスピレーションを得たもので、協会ネットワークからピックアップされた小生産者を、世界150カ国から5000人トリノに集結し、生産者による国際会議を開催するというもので、着想は協会会長ベトリニによるものである。隔年開催の食品市「サローネ・デル・グスト」に海外ゲストとして呼ばれた各国の生産者たちが、ホテルのロビーで談笑しているのを会長が見たときに、生産者同志のコミュニケーションは国も文化も超越して可能なのではないかと考えたという。<sup>5)</sup> 世界の環境バランスを保つための持続性生産をしているのは、歴史の中で培われた知識を持つ世界中の小生産者たちであり、この声なき人々を集結して政策的な声をあげるシステムを構築することが目標の1つになっていた。

およそ1年弱の準備期間で5000人もの生産者を世界中から招聘するというビッグイベントは、協会本部のたった100名ほどのスタッフでオーガナイズされた。宗教や生活習慣の違いを考慮しながら毎日の食事を設定し、全員分の移動や宿泊システムを組み立てた。通関上の問題で肝心の食材の持ち込みが禁止されたり、最後には亡命者が出たりと波乱続きであったが、何とか無事に乗り切ることができ、日本からも50名近い生産者が参加した。

生産者たちの知識を交流させるために、参加者たちは生産物や問題意識に合わせて、それぞれのワークショップに振り分けられた。5ヶ国語の同時通訳は通訳ブースから配信され、外国語が話せない生産者も安心して参加することができた<sup>6)</sup>。日本人では南長崎生産組合の組合長が、「困難な土地の生産活動」のワークショップに参加した。ワークショップにはナポリのヴェスヴィオ山麓の生産者たちも参加していた。活火山の脅威と暮らす生産者たちは、特徴的な高品質の野菜、フルーツを作っているが、売り物が火山灰を被ってしまい、商品価値が下がってしまうことが問題とされた。これに対して日本の生産者は、「同じ天災の中で生きている消費者がこの現実を理解しないはずはない。みんなが助け合って穴の開いた柑橘も買ってくれたので立ち直れた」と発言し、人々をすっかり感心させた。<sup>7)</sup> 生産者はその共通の産品や環境を仲介として実に容易に交流できるのである。このような経験はテラ・マードレのワークショップではよく起こったことである。世界中からやってきた小生産者たちは「大地の知識人」と呼ばれた<sup>8)</sup>。彼らが持ち寄ったのは産品ではなく、古の生産知識と伝統文化だった。古く新しい知識は生産者たちの間で交換された。会長の予想は見事に的中したのである。ベトリーニ会長は毎日閉館時間が近づくと UNISG ブースに現れ、世界のあちこちから持ち込められた楽器で、生産者が演奏する音楽の中で踊っていた。

## 2. 未完のプロジェクト「拡散型大学」

「拡散型大学 (Università Diffusa)」はコロナ前に理論づけが行われ、コロナ禍でスタンバイになってしまった協会プロジェクトである。このタームが初めて現れたのは食ジャーナリストのジジ・パドヴァーニの著作である「スローフード - 実現可能なユートピアのストーリー -」である。<sup>9)</sup> ベトリーニ会長の全面的な協力を得て書かれ、今までの協会活動と思想的展開、そして未来を書いた作品である。最後の章は著者パドヴァーニ自身による会長インタビューとなっており、協会の近未来の姿に言及している。会長と Google の元 CEO エリック・シュミットとの会合の場面では、ベトリーニはシュミットに「物理的ネットワークよりもバーチャルなネットワークが優位であるように考えるような過ちを犯してはならない」と出張したが、逆にテラマードレのような物理的ネットワークがテクノロジーを使わないのも正しくないと思ったと回想している。拡散型大学のコンセプトは、食の知識へのアプローチをテクノロジーの力で民主化するということである。従来のアカデミック知識に加えて、テラ・マードレのネットワークに保存された食の伝統知識（手仕事、ノウハウ）をも内包する。この知識を享受するのは大学生に通う年代以外にも、食の知識をより深めたいと思う全ての世代に開かれる。拡散型大学においては知識を与える方も、それを教授するものも世界中に拡散されている。この新しいシステムについて、インタビュー時には Google のようなテクノロジーを駆使したものとされていたが、iPad を使い始めた会長自身にとっても、まだ焦点の合わない議論だったことがうかがえる。本当のテクノロジー革命はこの2年後にコロナと共にやってくることになる。

2018年第12回サローネ・デル・グストのリンゴット会場において、拡散型大学のキックオフが企画され、2日間にわたって開催された5つのワークショップへは、大学や研究所のネットワークから選ばれた教員、学生、研究者、活動家が招聘されていた。その5つは次のようなものであった。

- 1) 非学術的知識：どのようにそれを認識し、価値を認め、検証するか
- 2) オープンで進化するネットワークとしての拡散型大学
- 3) 拡散型大学の最も重要な柱の一つとしての旅の経験
- 4) 仕事・企業・学問の世界に良き関係を築くには
- 5) フード・アクティヴィズム：市民社会はアカデミアと歩みを共にすることができるか？

このワークショップに集まった参加者たちをベトリーニ会長は「大地の賢人」と呼んだが、これはもともとテラ・マードレに参加する食コミュニティの構成員のことを呼んでいたものである。拡散型大学の実現のために開催されたワークショップには、まだ生産者は参加していなかった。その代わりにワークショップの1番目で生産者の知識を論じ、3番目で生産現場の見聞をするための実習旅行をテーマに挙げている。確かに UNISG は生産者の知識を尊びな

がら、数多くのテーマごと、地域ごとにイタリア各地で、そして海外でも実習を実施してきた。大学で教えられる時間数の半分が実地研修に充てられている。拡散型大学は生産者の知識を大学の知識と同レベルで扱い、彼らをネットワークの主役として迎えるはずだった。パドヴァーニのインタビューで話されていたように「お菓子職人も、チーズ職人も、農場経営者も、畜産業者も<sup>10)</sup>」、大学教員や研究者と同じように扱われるはずだった。しかしその方法はまだ考案されていなかった。そのためキックオフはアカデミアの国際ネットワークにとどまっていた。



(写真 1) 拡散型大学ワークショップ テーマ「旅の経験」2018年9月22日、トリノ市リンゴットにて

### 3、拡散型大学を補完するリモート教育

コロナ禍によってリモート通信技術は飛躍的に向上した。以前はオプションだった複数人数でのリモート会議は、ZOOMなどによってより高度で使いやすく、リーズナブルなものになった。映像も、精度の良いカメラがパソコンに標準装備されるようになり、リアリティのある配信・受信ができるようになった。大学の遠隔授業は当初コロナ禍の苦肉の策であり、心情的にも技術的にも障壁を感じた教員は多かった。ネットさえあれば誰でも講義に参加できるということが、逆に不安要素になっていた。誰でも簡単に入り込めるため、不適切なファイルを閲覧されたり、ビールスを拡散されるなどという危惧があった。また画面に表示される学生のプライバシーの問題なども議論された。本学でもリモート授業初日にシステムがダウンするなど、技術的にも難航していた。学生からもリスク管理について高度な質問がきて、こちらもそれに応えるべく研究しなくてはならない場面もあった。情報が特定の国を経由しないように設定を変えたり、全ての授業のID発行をその都度設定してゆくとか、共有範囲の問題などに対応することとなった。

しかしながら授業を運営する側から考えれば、ネット回線さえあればどのようなものでも講義に持ち込めるということになる。今まで複雑な手続きを必要としたゲスト講師の招聘などは、リモートで簡単に実施することができる。最初はゲスト講師の延長として、まとまった話を大学のレベルでできる人物（研究者、ジャーナリスト、活動家など）を選んでしたが、そのうちにネットが繋がればどんな人物でも招待することができるということに気がつき、大衆や学生に話をするのに慣れていないような生産者や食の関係者もリモートゲストとしてやってくるようになった。話がそれほどうまくなくとも、思ったものが中継できなくても、とうとう「生産者を大学の教壇に立たせる」ことが可能になったのである。<sup>11)</sup> 拡散型大学の最後のパーツは、奇しくもリモート教育の中に発見されたということになる。

TV番組のように作り込まれたものではなく、食文化のリアリティショーのようなものを食教育に持ち込むことが可能になったのである。

#### 4、コロナ禍のリモート教育は続く

コロナ禍が続いた今年度も、専門演習や研究科の専門科目やイベントなどで様々な人物がリモート講義に参加してくれた。それは講義そのものがリモートで行われているときだけではない。例えばゼミなどの小集団科目は、BCPレベルが高くない時には対面で行うことが可能とされていたため、ゲストだけが教室にリモートでやってくることもあった。ゲストは拡散型大学の思想に沿って、生産者も含め、あらゆる分野にまたがった。研究科の専門講義「フードクリティーク」には、イタリアから二人のジャーナリストに来ていただいた。一人は先述の「スローフード」の著者であるジジ・パドヴァーニ。スローフード協会のペトリニ会長が信頼する数少ないジャーナリストの一人である。彼は世界中で愛されているチョコスプレッド「ヌテッラ」について書いた本で有名になったが<sup>12)</sup>、このような企業を相手とした取材活動での倫理観、フードジャーナリストになるための心得について話した。もう一人はワイン批評家、フードライターであるアルド・フィオリデッリ。ワインとその評論の推移とフードジャーナリストの心得について語った。フードクリティークの番外編は、批評される側の証言として、フィレンツェの「チブレオ」のオーナーシェフ、ファビオ・ピッキが、「忌まわしい評論家」について毒舌を吐くという回もあった。

リモート講義は卒業研究にも大いに活用された。アルベルゴ・ディフーズ（拡散型宿泊）は、町の複数の施設を1つの宿泊施設として組織するというアイデアで、イタリアの町おこしの良い例になっていることから、日本の行政関係者やホスピタリティ産業にも影響を与えているテーマである。ここで起用したのはナポリ在住のフリーランス・リサーチャーの中橋恵氏。トスカーナ州からはアルベルゴ・ディフーズを運営する「カント・デル・マッジョ」のオーナー、シモーナ・クイリーニ。



(写真2) シモーナ・クイリーニ 2021年11月18日「カント・デル・マッジョ」から

中橋氏はアルベルゴ・ディフーズをテーマにした著作があり<sup>13)</sup>、イタリアでの現状や日本への応用例などを解説し、クイリーニには実際にアルベルゴ・ディフーズのキッチンから中継してもらった。クイリーニは自分が考えるアルベルゴ・ディフーズのあり方、特有のおもてなしについて説明してくれた。「客が食事の後に皿を片付け始めるのが、良いホスピタリティを提供した証拠」という面白い考え方だった。ゲストが自宅のようにくつろげた証拠ということ



である。

フードバンクや困窮者食堂をテーマにしている学生が3人いたため、甲賀市のフードバンクの説明を甲賀市社会福祉協議会の大谷喜久氏にさせていただき、困窮者救済の実際の活動について解説していただいた。またこのテーマに興味を持っている学生の中で、2019年イタリア実習で訪問したモデナの困窮者食堂「レフェットーリオ」での経験から、イタリアの例を研究している者が2名おり、ナポリの最新の「レフェットーリオ」であるメイド・イン・クロイスターを代表するダヴィデ・デ・ブラージオがゼミで話をしてくれることになった。

2020年2月に「真のナポリピッツァ協会」のスクールで学生とナポリに滞在している時に、タイミングよく実際の施設を見せていただくことができた。施設はナポリの古い城門近くにあるサンタ・カテリーナ・フォルミエッロ教会の美しい回廊に面しており、リモートでも建築物の美しさが堪能できる。この空間は元々コンテンポラリーアートを展示するスペースとなっており、その運営母体が困窮者施設を動かしている。ミラノの最初のレフェットーリオのように、ここもミンモ・バラディーノをはじめとする現代アートの旗手が机や椅子などをデザインしており、全体がアート空間となっている。



(写真3) ダヴィデ・デ・ブラージオ氏 2021年6月10日ナポリ「メイド・イン・クロイスター」から

学生のリクエストにも応えられるようになった。イタリアの古代チョコレートをぜひ見にゆきたいということで、早速現地とコンタクトをとった。シチリアの南東にあるモディカ市では、古い製法のチョコレートが生産されている。それはカカオ豆そのものをつかい、カカオバターを足すことなく作られる原始的なチョコレートで、作られている町の名称から「モディカ・チョコ」と呼ばれる。現代のチョコレートの滑らかさはないが、サトウキビの砂糖が結晶のまま練り込まれ、独特の舌触りがある。良質のカカオの特徴を最大限に楽しめるチョコレートである。ボナイウート社は世界のチョコレート愛好家たちが認める家族企業である。この回はアンティカ・ドルチェリア・ボナイウート社社長ピエルパオロ・ルータ氏にリモートで来てもらった。中継はボナイウートの企業博物館から行われた。作業工程

を小さな規模で再現できる展示になっている。最初の工程はカカオ豆を砕く作業であるが、ボナイウト社が発足した時には石板の上で手でカカオをすりつぶしていたという。その道具は今でも大事に保存され展示されている。形状は古代アステカと同じものである。このチョコレートは日本にも輸入されており、代表的な製品を日本のインポーターからあらかじめ入手して、ルータ氏の説明を聴きながら、ガイディングつきのテースティングをすることもできた。

ゼミで時間が余った際に、「今日はどこに行きたい?」と、学生にリクエストをさせることもあった。自動車が好きな学生はフェラーリで有名なモデナを見たいという。しかしながら本社はモデナ郊外のマラネッロである。Google Mapを使って、モデナの中心部を探索した後に国道724号線をバーチャルに移動し、往年のF1マシンをテストしたサーキットを見て、工場と博物館をバーチャル訪問した。コロナ禍ということもあって、イタリアの多くの美術館、博物館はバーチャルツアーができるようになってきている。最近マッシモ・ポットウーラがシェフとなった、フェラーリ本社前のレストラン・カヴァッリーノも、伝説のボッリート・ミストは食べられないが、入り口までは見に行くことができる。アマルフィ海岸にある漁村を訪ねて海岸通りを進んだり、ナポリの有名ピッツァ店を探しに行ったり、フィレンツェ市内をガストロノミー散策するなど、Google Mapのストリートビューはリモート授業で大いに役に立ってくれた。

イタリアの森林地帯で暮らしたいという学生のために、スローフードの森林プロジェクト「オルトレ・テッラ」の責任者、ガブリエレ・ロカテッリにローマ地方よりリモートで参加。日本からは東京八王子の磯沼牧場のオーナー、磯沼正徳氏がリモートで参加した。以前6時産業化プロジェクトの一環で、ローマ地方の伝統チーズ「ラヴィッジョーロ」の製法を、磯沼氏にロカテッリが伝授したことから友好関係が生まれ、現在でも製造は続けられている<sup>14)</sup>。ミルクのフレッシュな香りと、豆腐のような食感は大人気となった。磯沼氏が出来上がったばかりのラヴィッジョーロを大学に送ってくれたため、学生たちも楽しく試食をすることができた。リモート授業では食材を講義までに調達すれば味覚的な体験もすることができる。オルトレ・テッラ<sup>15)</sup>はイタリア全国の自然公園を舞台にスローフード・イタリアとのタイアップで行われ、環境問題の改善を目標に全国に6000万本の木を植える活動をしている。それは木の種類にあった環境を見つけ出しながら少しずつ前進するもので、まだ計画はスタート地点であり、教皇フランシスコによる、環境問題をテーマにした回勅「ラウダート・シ」<sup>16)</sup>に答える形で作られたプロジェクトである。移民とともに行われた森のツーリズムや、学校給食に農業を反映させる「メンセ・アグリーコレ」、森林の賢明な運営と持続性プログラム、景観政策など多岐にわたっている。学生の受け入れをリクエストすることも目的だったが、受け入れシステムが難しいということで保留されたが、学生たちはイタリアの森林政策の実際を学習することができた。

パリに本社のあるチョコレート会社に就職した学生のために、パリ9区にあるイタリアン・グロッサリー「RAP」から接続してみる。ジェノヴァ出身のアレッサンドラ・ピエリーニが30年経営する店では、イタリアから直輸入の優良食材が売られている。どれも厳選された小生産者による食品ばかりで、パリのイタリアファンに愛される店となっている。蜂蜜、パスタ、オリーブオイル、パン、チーズ、バルミジャーノは5つの種類を揃えている。ジェノヴェーセペースト、ナポリの生ソーセージ、パネットーネ、バルサミコ酢、イタリアワインの品揃えも素晴らしい。ピエリーニはイタリア食材の本をフランスで10冊以上出版し、TVの料理番組にも出演し、フランスでイタリア食材を紹介する第一人者となっている。小さな店ではあるが、イタリアの季節性を反映したような野菜、柑橘、チーズなどが売られ、イタリアにいるような気持ちにさせる。生鮮食品は賞味期限の日に50%割引をする。220社と取引をし、ほぼ全てを自分で訪問して生産者と人間関係を保っている。重要なのは食文化をきちんと伝えること。人々が食文化に興味を持つように教育すること。クオリティの高いイタリア食をプロモーションすることで、良い食材とはどういうものなのか、悪い食材はどのようなものかということを理解できるように教育活動のようなことをしてゆきたい。講義中に学生が就職することになったサダハル・アオキの代表からメッセージが届いたり、イタリアからモツァレッタ



を運んだトラックが到着したり、まさに食のリアリティショーのような講義になった。



(写真4) アレッサンドラ・ピエリーニ 2021年7月1日パリのイタリア食材店「RAP」より

今年度の3回生ゼミは食の社会活動をテーマとしており、築地場外市場とタイアップしてコロナ禍で客足が遠のいてしまった市場に人を呼ぶための仕組みづくりを考えた。コラボレーターを引き受けてくれたのは、場外市場のまとめ役となっている佃煮の老舗「江戸一」の代表取締役、飯田一雅氏。近年学生たちによる商品開発やイベントが流行しており、町おこしの起爆剤として若者のアイデアが求められているという傾向がある。築地場外市場でも大学生のグループが、人が来ない夜にバルを運営したことがあったという。確かに町の賑わいにはなるが現地の人々には不評であった。それはそもそも築地がどういうものかを知らない若者たちによる、築地の人が来ないイベントになってしまったからである。この反省を踏まえて、学生はまず築地をきちんと学習すべきであるということになった。不用意なイベントやプロジェクトを発明する前に、きちんと教えていただくという姿勢で望むことになった。そのため飯田氏は携帯カメラで毎週築地から中継をすることになった。町のまとめ役が歴史的な店舗をめぐる、築地は違う顔を見せてくれる。誰もが快く訪問を受け入れてくれる状況は、まさしく飯田氏のおかげである。

都水産の落合氏は築地の小さな店で、魚の干物と粕漬けを売っている。特別良いものは店の奥から出てくるため、客は店主に聞かなくてはならないという。周りの店がやめてしまったので、1店だけが通路で営業されているのもわかる。古い店の多くは築地がインバウンド相手の商売を始めたタイミングで閉店してしまった。そしてコロナでツーリストが来なくなった時に、市場からは人が消えてしまったという。今日のおすすめは島根のブランド魚「どんちっちアジ」の開き。北海道むかわ町のししゃもは卵に栄養を持ってゆかれぬ雄が美味しい。営業時間は7時から14時まで。午後に片付けをして夜は一休みしてから飲むという。



(写真5) 都水産 落合正臣氏 2021年6月17日 築地場外市場より

## 5、拡散型大学のこれから

リモート学習はこのようにアカデミアだけではなく、市井の様々な食の関係者を教室に招待することを可能にしてくれたが、拡散型大学としてはまだ不十分である。生産者を大学の教壇に立たせるというペトリーニ会長の理想は、人物を連れてくる場所までは実現できるが、実際の作業をしているブドウ畑や、海や山や、農園、牧場から中継することはまだできない。実際コーヒーの生産者の貴重な話を現地から聞くことはできたが、今朝見つけたという季節外れのコーヒーの花を農園で見ることができなかった。プーリア州からブドウの収穫を中継したが、ネット環境がある醸造所の入り口でブドウを圧搾機に入れるところからしか見ることはできなかった。トスカーナの鷹匠はわざわざ早朝から鷹を飛ばしてくれたが、3G携帯からの映像ではクオリティが低く臨場感に欠けていた。まだ暗い地域マーケットにペコリーノチーズを届けるところを中継してもらったが、映像も光量が少ないため不明瞭で、音声は時々切れてしまった。近海漁業についてリグリア州から漁民に話してもらうことはできたが、浜辺や漁船から中継することはできなかった。つまりネット環境の良い場所で机に座って話す人物を中継することが基本なのである。それは電話回線を使ったネットワークと、その延長としてのWIFIまたは携帯の到達範囲でしか中継ができないという制限のためである。これに対して来年度から高速で場所を選ばない衛星回線を使用することを予定している。それによって初めてブドウ畑の剪定や収穫作業や、イカナゴを砂浜で直売する漁師、牛や羊の高地放牧、柑橘畑、塩田などのリアリティを初めて大学の教室に持ち込むことができるようになるだろう。双方向でのあらゆる配信が可能となった時点で、拡散型大学のシステムが完成することになる。それは配信する側も享受する側も、地球規模で民主的に「拡散」されたものになるはずである。



注

- 1) Diffuso とはイタリア語で拡散、散乱、普及されたという意味。例えば Albergo Diffuso ではプロジェクトの意味を加味して分散型ホテルという訳語を採用しているが、ここでは拡散としておく。
- 2) 石田雅芳 コロナ禍におけるオンライン授業の実際、日本調理科学会誌 54 (2), 107-112, 2021
- 3) [https://youtu.be/0Rp1N\\_YCzBg](https://youtu.be/0Rp1N_YCzBg) (2022.1.12)
- 4) <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/> (2022.1.18)  
食の生物多様性を救出するための仮定の箱船には、今や 5684 品目もの食材が「乗船」している。
- 5) このプロジェクトがどう着想されたかは公にはされていない。ある国際会議のパーティだったというバージョンなどもある。
- 6) 主要ワークショップでは日本語の同時通訳も行われていた。
- 7) Terra Madre -1,200 World Food Communities-, Slow Food Editore, 2004, p.230.
- 8) スローフードアワードで使い始められたこのタームは、テッラ・マードレでも踏襲された。La Stampa, January 30, 2004
- 9) Carlo Petrini, Gigi Padovani, *Slow Food*, Giunti, Slow Food Editore, 2017, p. 307; 同テーマの会長インタビューがネットにも公開されている。<https://youtu.be/WQPyNMMyvSl4> (2022.1.16)
- 10) 前掲 YouTube 動画 <https://youtu.be/WQPyNMMyvSl4>
- 11) 「農民は大学の教壇に上る」はベトリーニ会長がよく使う表現。生産者の伝統知識は大学の公式な知識として認められ、等しく教えられるべきであるという思想。  
"L'università di futuro è il cascina e i contadini saliranno in cattedra" La Stampa, 17 settembre 2018
- 12) Gigi Padovani, *nutella un mito italiano*, Rizzoli, 2004.
- 13) イタリアの小さな村へ: アルベルゴ・ディフーズのおもてなし、中橋恵、森まゆみ、新潮社、2018 年
- 14) <https://www.maff.go.jp/kanto/seisan/tikusan/keyword/attach/pdf/index-1.pdf> (2022.1.20)
- 15) <https://www.oltreterra.it/> (2022.1.18)
- 16) 回勅 ラウダート・シ、教皇フランシスコ著、瀬本正之、吉川まみ訳、カトリック中央協議会、2016 年。環境問題を扱った教皇の姿勢表明。イタリア語版の導入をスローフード協会会長カルロ・ベトリーニが書いている。

(いしだ まさよし 立命館大学 食マネジメント学部・教授)

