



アルノ川に架かるポンテ・ヴェッキオ橋  
2階建てで調金細工店が並ぶ

**フィレンツェ**

ドゥオモ  
(花の聖母大聖堂)

サンタ・マリア  
ノヴェッラ教会

ミケランジェロ広場から街を一望

広場のダヴィデ像  
(レプリカ)

ウフィツィ美術館

私たちの生命を支える「食」。そのすばらしさと課題を集約したミラノ万博。スロー・フード館には大きな砂時計があり、「1年間に27000種、20分に1つの種が失われている。生物多様性なしには、地球の未来はない。手遅れになる前に行動を！」と書かれていた。日本館では、「いただきます」「ごちそうさま」の解説も行われていた。食事の度に生命への感謝、畏敬の念を表す日本文化が誇らしい。チーズ工場では伝統製法の解説を受ける際、「国によっては木製の棚で熟成させたチーズの輸入を認めない」「日本は歴史のある国なので、伝統製法へのリスペクトがありますね」と言われたことが印象的だった。世界の食の豊かさを守り、味わうためにも、食の地域性、伝統製法をお互いに尊重する姿勢が求められていると感じた。(足立)



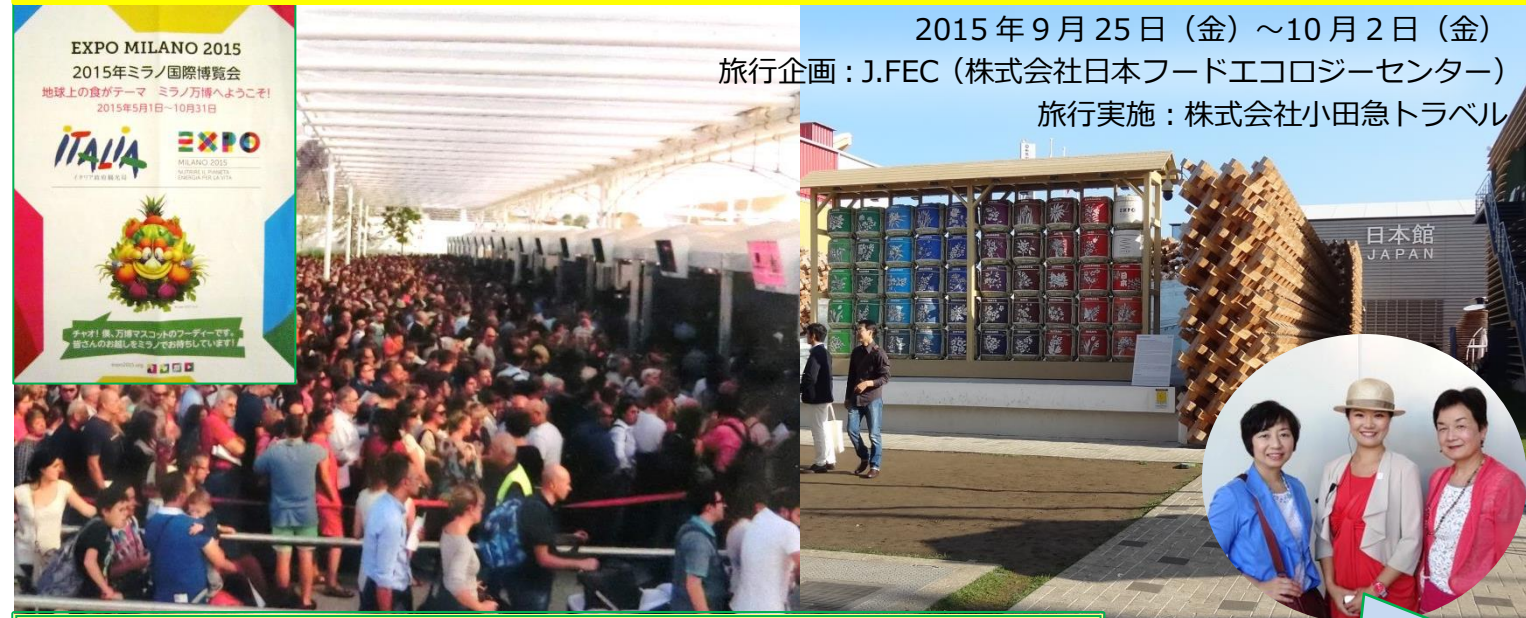
ミラノ万博のCOOP館では、展示販売されている食材を手にとると、生産地の他、カーボンフットプリントやバーチャルウォーターが瞬時に表示され、農産物の生産、輸送と環境の深い関わりや将来の食糧危機を示していた。各国、歴史や食文化と共に特産品をPR。日本館では、映像による四季の移ろいとコウノトリが舞う稲穂の田んぼや実りの秋祭り風景など多様性を地域文化でも表現していた。意外だったのは、会場内のフードコートでワイングラスで提供され、分別ごみ箱の横にワイングラス専用の回収ボックスが設置されていたこと(写真)。大規模イベントでもグラスの回収が可能な証明である。パルマの生ハムは香りで、チーズは音で熟成を判断する職人技や品質維持の厳しい管理を家族経営で受け継いでいたことは驚きだった。(鬼沢)



# ミラノ万博とイタリア食の視察報告

NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット

2015年9月25日(金)～10月2日(金)  
旅行企画: J.FEC (株式会社日本フードエコロジーセンター)  
旅行実施: 株式会社小田急トラベル



「地球に食料を、生命にエネルギーを」がテーマのミラノ万博、参加各国・各地域の食・自然環境・伝統・歴史等が展示されていました。地球上の食を巡る様々な事情や問題に理解を深め、未来に向かって持続可能な食料の確保に何が必要か等について、改めて考える貴重な機会となりました。

日本館は人気が高く、本日は5時間待ちでございます!

「ダイバーシティの滝」スマホにデータを取り込める。



キッズイベント用ストラップは、広島に寄せられた折り鶴をリサイクルしたレーヨン糸で作成。



Every year we lose 27,000 species of vegetables and animals 3 species every hour species every 20 minutes  
Without biodiversity our planet has no future let's do something before it's too late!

ミラノ万博のシンボル「生命の樹」

ミラノ  
トリノ  
パルマ  
バローロ  
フィレンツェ

ーヴィットリア・エマヌエーレ2世のガッレリア(鉄骨とガラスのアーケード)  
雄牛のモザイク画→かかとで1回転すると幸運に

### ミラノ

ドゥオモ (大聖堂)

スカラ座

### バローロ

COMUNE DI BAROLO

ワイナリー「MARCHESI DI BAROLO」を訪問。バローロ・ワインとは、イタリア・ピアモンテ州バローロ村を中心とした指定地区で栽培され、ネッピオーロ種で造った赤ワイン。1981年に『D.O.C.G.』規格のワインに指定。5つの木樽が世界遺産に認定されている。

### トリノ

ポルタパラッツォ市場  
欧州最大級の規模。生鮮食品～日用雑貨まで685の屋台が並び。

世界遺産 スペルガ 聖堂

イーターリー (Eataly) 本店。スローフード運動の拠点の一つである高級スーパー。

Casello 広場の電気自動車とレンタサイクル

紙 プラ その他 生ごみ  
コンポスト  
リサイクルできない物  
ファイナグラス

ミラノ博 会場内収集  
ミラノ博  
ミラノ博  
ミラノ博 レストラン内

### パルマ

生ハム工場見学 「パルマの生ハム」は、ランギラーノ地区で集中的に作られている。パルメザンチーズの乳精をエサに飼育された豚を、9～10ヶ月で屠殺。干干肉を使用。

モモ肉を購入後、CPP (パルマ生ハム協会) の鉾を足首に打つ。

マシンで血抜き後、手作業で塩を振り、横に寝かせて冷蔵庫に7日間。再度、塩を振り、吊るして熟成、重さは約1/3に減少。12ヶ月で出荷。

王冠マークの焼印は、協会の『ハムリエ』による検査合格の証明。V37は、工場番号。

生ハム・チーズ共に、DOPにより品質管理、トレーサビリティが担保されている。

DOP: 欧州連合の定めた農産物及び食品に対する品質認定表示。

Q.このような職人的工場は増えているのですか？機械化、大企業化は？  
A.工場数は192で横ばい。大企業では成り立ちません。

### パルミジャーノ・レッジャーノ

チーズ工場見学。

この地域には、361のチーズ工場があり、300万個/年生産。毎朝、生の牛乳から毎日作る。5000の牛舎があり、飼育段階、飼料も管理している。

協会から釜の数だけ、プラのシートが配布される。チーズに、登録番号等が凹凸・着色料で印字される。

CFPR  
DVNX574

塩水に25日間つける。塩分はチーズの中へ、水分は外へ。その後、湿度・温度管理された倉庫の木製棚で熟成。一般的には24ヶ月。

合格品5年物

試食：26、38ヶ月のものには、アミノ酸の結晶ができていた！

工場外の牧場では、液肥を散布。

金槌のような道具で叩いて品質検査。二級品は外側をシマシマに削られ、不合格は丸坊主に。もちろん、「パルミジャーノ・レッジャーノ」は名乗れない。

38ヶ月・26ヶ月・18ヶ月

バローロ  
イーターリー本店  
チーズ工場  
フィレンツェ市内  
ローマ空港