

# 2017年 大分経済同友会 欧州視察報告書

～食文化へ広がる創造都市の裾野～



ガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレⅡ世

平成31年1月

大分経済同友会

# 目次

はじめに	2
第1章 バルセロナ	3
第2章 北イタリア	20
第3章 パリ	35
参考資料1 視察スケジュール	40
参考資料2 視察参加者名簿	41
参考資料3 主要参考文献	42

# はじめに

大分経済同友会（以下、同友会）は、大分における創造都市の実現やクリエイティブ産業の振興に向けた調査提言活動を続けてきた。創造都市とは、アートや文化の力を活かして都市の再生や地域経済の振興を図るもので、欧州で先駆けた取り組みが進められた後、世界各地でも同様の取り組みが展開している。同友会としてはこれまで、創造都市に関する国内外の先進事例の調査から、大分への教訓を得て、大分県や大分市への提言に活かしてきた。

同友会では近時、そうした創造都市の裾野を広げるうえで近時、食文化（Gastronomy）に注目している。食文化は、クリエイティブ産業に特徴を持つ都市を世界的に登録するユネスコ創造都市ネットワークの一分野ともなっている。

このため同友会は2016年9月、わが国で唯一、食文化分野でユネスコ創造都市ネットワークに加盟している山形県鶴岡市の視察を行うとともに、その成果を踏まえて2017年2月に大分市に対して、提言「食文化とアートを活かした市民と産業の成長戦略～未来創造都市の実現に向けて～」を提出したところである。

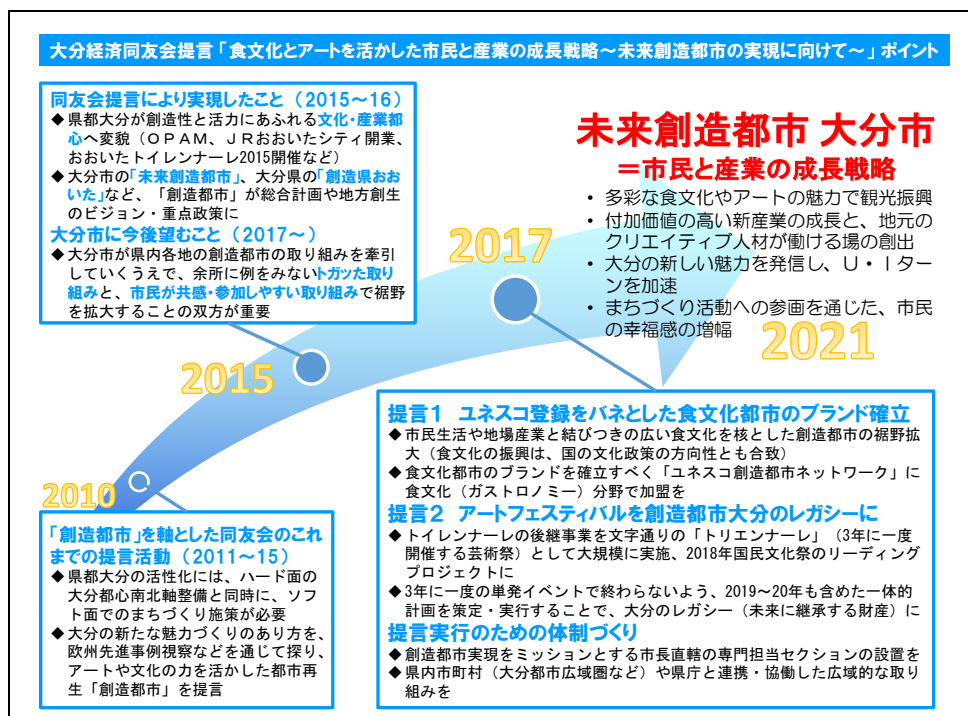
今回の欧州視察では、こうした分野における知見の発展・深化を図るべく、従来からの視察テーマであったアートを活かしたまちづくりの先進事例に加えて、食文化を活かした地域ブランド確立の取り組みにフォーカスして、クリエイティブな文化・産業振興を図る諸都市の視察を行うこととした。

## （1）アートを活かしたまちづくり

- ・ 芸術文化やデザインを発信する新たな拠点施設として、バルセロナのデザイン産業拠点「デザイン・ハブ・バルセロナ」、ミラノの現代アート複合施設「ブラダ財団 - ミラノ」、パリ郊外の複合音楽ホール「ラ・セーヌ・ミュージカル」の視察を行う。
- ・ あわせて、バルセロナやミラノ観光のキラーコンテンツである歴史的な文化資源の視察を行う。

## （2）食文化を活かした地域ブランド確立

- ・ バルセロナにおいて、「和食」と同じくユネスコの無形文化遺産に登録された「地中海食」の調査を行う。バルセロナは一方で「世界一予約が取れないレストラン」の異名を持つエル・ブジに象徴されるように、食への実験的な取り組みでも知られるため、エル・ブジが閉店して以降の当地における新たな食文化への挑戦についても視察を行う。
- ・ ユネスコ創造都市ネットワークに食文化分野で加盟しているイタリアのパルマ市を訪れ、食文化創造都市の取り組みを視察する。
- ・ 食をテーマに掲げて2015年に開催されたミラノ万博の模様や、その後の現地の動向などについて調査を行う。



大分経済同友会 提言「食文化とアートを活かした市民と産業の成長戦略～未来創造都市の実現に向けて～」より  
大分経済同友会ウェブサイトよりご覧いただけます <http://www.oita-doyukai.jp/>

# 第1章 バルセロナ

## 1. バルセロナ再訪

### (1) 2013年視察の概要<sup>1</sup>

バルセロナは、スペイン北東部に位置するカタルーニャ州の州都で、バルセロナ県の県都でもある。人口は160万人にのぼり、スペイン国内では首都マドリードに次ぐ第二の規模を誇る。

創造都市として著名なバルセロナに対して、同友会は2013年6月に一度視察を行っている。そのときは、バルセロナ現代美術館(MACBA)、バルセロナ現代文化センター(CCCB)、バルセロナに本社を置く貯蓄金庫ラ・カイシャが運営するカイシャ・フォーラムなどのアート拠点を視察するとともに、疲弊した中心市街地に広場などの公共空間を生み出す「スポンジ化(多孔質化)」を通して都市ににぎわいを取り戻すバルセロナ・モデルについて視察を行った。

### (2) 再訪の目的

今回の視察では、前回訪れたときには開館していなかったデザイン産業拠点デザイン・ハブ・バルセロナの視察を行う。また「地中海料理」はわが国の「和食」同様、ユネスコ無形文化遺産に登録されており、バルセロナはその中心地でもある。それと同時に、閉店したエル・ブジのアドリア兄弟に代表されるように、この街は新たな食文化への挑戦にも貪欲である。こうしたバルセロナのデザインや食文化の魅力を体験することが、バルセロナ再訪の意義である。

なお、これまでのスペイン視察と同じく今回の視察でも、バルセロナ在住の坂本知子氏には、視察先の事前調査からアポイントメントの取り付け、当日の案内に至るまで、たいへんお世話になった。記して感謝したい。



デザイン産業の拠点であるデザイン・ハブ・バルセロナ



ユネスコのユネスコ無形文化遺産に登録される「地中海料理」を調査地中海食文化財団『地中海料理(Mediterranean Cuisines)』より



伝説のエル・ブジを経営していた兄弟のアルベール・アドリアは、新しい食文化を体験できるレストランを次々開店

## 2. バルセロナ小史

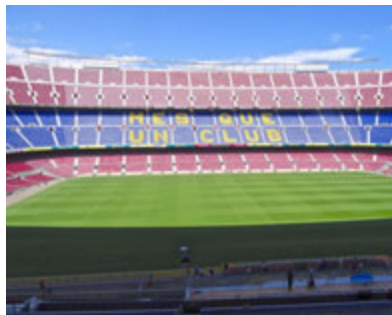
### (1) 自主独立の気風に富むカタルーニャ州

カタルーニャ州は、2012年に視察で訪れたバスク州とともに、スペイン国内でも特に自治・独立の気風が強い地域である。言語的にも、スペイン語と異なるカタルーニャ語(català)が母語となっており、ほぼ全員がカタルーニャ語とスペイン語を話せるバイリンガル。

カタルーニャは中世、カタルーニャ・アラゴン王国として繁栄したが、1479年に隣国カスティール王国(スペイン)のイサベル女王と婚姻関係にあったフェルナンド2世が国王に即位したことから、実質的にカスティールがカタルーニャ・アラゴンを併合することとなった。1714年にはスペイン継承戦争での敗北により、カタルーニャは自治権を失い、カタルーニャ語の公的使用も禁止される。その後もカタルーニャでは、自治と被支配をめぐる争いが続いたが、第二次大戦後もフランコ独裁政権のもとでカタルーニャの自治・言語・文化は厳しく弾圧を受けた。カタルーニャの自治拡大が進むのは、フランコが死去した1975年以降のこととなる。

<sup>1</sup> バルセロナに関する全般的記述などについては、2013年視察の報告書(大分経済同友会2014a)から適宜抜粋している。

視察当時は平穏だったバルセロナだが、独立に向けた運動は現在も継続しており、2017年10月、カタルーニャ州のスペインからの独立の是非を問う住民投票が実施され、この結果をめぐってスペイン国内が大騒動となっていることはご承知のとおりである。



5月1日のメーデーでは市民がカタルーニャの旗を持ち行進していた  
バルセロナではスペイン語に加えカタルーニャ語を話す人たちが多く自らをカタルーニャ人と言う

バルセロナをホームにするサッカーチームFCバルセロナはカタルーニャ人の誇り  
カンブ・ノウ（カタルーニャ語で「新しいスタジアム」という意味）スタジアムはフランコ政権下で名称変更を強いられたがカタルーニャ人は従わなかった  
スタジアム中央には *més que un club*（クラブ以上の存在）と書かれている  
街並みの窓にはカタルーニャ国旗が飾られる

## (2) 19世紀までの地中海都市バルセロナの発展

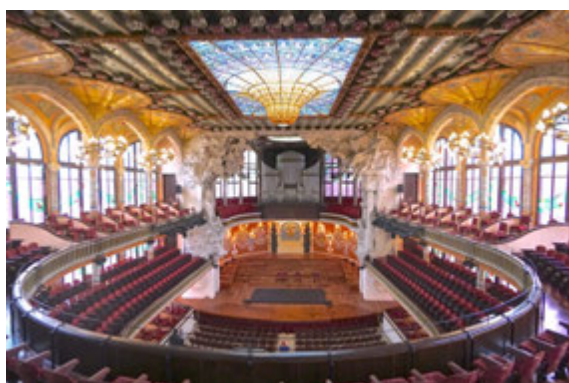
地中海に面するバルセロナは、紀元前に築かれたローマの植民都市を起源とし、中世には市壁を広げて市街地を拡張しながら地中海交易で発展を遂げてきた。しかしながら、前述したイベリア半島の政治情勢に加え、地中海時代から大航海時代へと移り変わる中で、経済面でもマドリードの後塵を拝する時代が続いた。

その後、18世紀後半にはカタルーニャ人にも新大陸貿易が解禁されたことから、バルセロナは、政治・文化面で抑えこまれてながらも、経済面ではふたたび活気を取り戻していく。工業化にともなう経済発展により、19世紀半ばのバルセロナは、市壁に囲まれた3kmほどのエリア（現在のゴシック地区、ラバル地区に相当）に15万人以上が住む過密都市となり、生活環境の悪化が大きな問題となっていた。このため、市壁の撤去と都市エリアの拡張が計画され、1859年に土木技師イルデフォンズ・セルダの都市計画が採用された。セルダの案は、旧市街を取り巻く拡張地区に、113.3m四方の正方形の街区を基盤目状に並べた近代的なもので、このプランが今日もなおバルセロナの都市構造を基本的に規定している。

## (3) モデルニスモの建築

こうしてバルセロナの都市エリアが拡張された19世紀末、新たに生まれた市街地で建築に腕を振るったのが、モデルニスモの建築家たちである。モデルニスモ建築の装飾が過剰気味で、曲線や自然のモチーフを多用しており、フランスのアール・ヌーヴォーなどと軌を一にする流行である。

モデルニスモの代表的建築家としては、ルイス・ドメネク・イ・モンタネール、ジュゼップ・プーチ・イ・カダファルクの名が知られている。モンタネールの作品としてはカタルーニャ音楽堂、サン・パウ病院、カサ・レオ・モレラ（レオ・モレラ邸）、カダファルクの作品としてはカサ・アマトリエ（アマトリエ邸）、カサラモナ工場（現カイシャ・フォーラム）が有名だ。こうしたモデルニスモの建築家の中にアントニ・ガウディの名も加えるのが一般的だが、ガウディをモデルニスモに含めることには抵抗を感じるとの意見もある。「曲線や自然のモチーフの多用など共通点があるものの、その独創性は一つの歴史的様式に収まり切らない」というのだ。確かにガウディの独創性は他と隔絶しているように感じられる。



モデルニスモ建築を代表するドメネク・イ・モンタネールのカタルーニャ音楽堂はユネスコの世界遺産に登録されている

#### (4) 20世紀以降の地中海都市バルセロナの発展

ガウディ（1926年没）以降のバルセロナでは、1929年のバルセロナ万博にともないモンジュイックの丘を中心とする地区の開発が進んだが、同年の世界大恐慌を経て、欧州全体をファシズムの影が覆っていく。スペインでも、市民戦争を経てフランコ独裁政権が樹立され、カタルーニャの自治・言語・文化は厳しい弾圧を被る。その一方で、压制下で治安は保たれ労働者の権利も抑制されたことから、経済活動は活発で、スペイン全土からバルセロナに人口が流入し、セルダの計画エリアを超えて市街地はスプロール化し、バラック建てなどの劣悪な環境の居住地区も生まれた。

こうしたバルセロナの状況が変化するのは、フランコが死去した1975年以降のことである。バルセロナ市長パスクアル・マラガルと、市の都市計画局長に就任した建築家オリオル・ボイガスのもとで、公共空間が不足していた周縁・郊外地区に公共空間を創出する取り組みが進められていく。都市の全体計画を定めて個別事業にブレイクダウンする「全体から部分へ」という都市計画の常道に対して、地域住民のニーズに迅速に応じて公共空間を整備する「部分から全体へ」という取り組みが図られたのだ。こうして生まれた広場や公園には、斬新な都市デザインが施され、モニュメンタルなアート作品なども設置されることで、バルセロナの都市再生はバルセロナ・モデルとして世界から注目を集めるようになった。

そして1986年、バルセロナへのオリンピック招致が決定する。1992年の開催に向けてさまざまな公共事業が実施された。バルセロナの旧市街と旧港地区の間を分断する沿岸環状道路を半地下化して都市を地中海へ開くとともに、老朽化、環境悪化に悩まされていた沿岸工場地区をオリンピック村に再開発したのだ。

バルセロナはその後も都市再開発を積極的に推進して都市としての魅力を向上させ、ビジネスの面で、そして観光面においても高い人気を誇るようになった。

### 3. バルセロナの街を巡る

まちづくりに関して「3 km程度の距離を思わず歩いてしまう都市は、よい都市だ」という意見を聞いたことがある。バルセロナの場合、海岸からランブラス通り、グラシア通りを経てディアゴナル通りに至るまでが、おおむねその程度の距離である。2013年の視察は1日少々という駆け足でのバルセロナ巡りだったため、今回は3泊し、少しゆとりを持ってまちなかを見学した。

#### (1) 旧市街の散策

旧市街であるゴシック、ラバルの両地区のあいだを貫くランブラス通りは24時間人通りが絶えることなく、「会いたいけれど会えない人がいるなら、ランブラスに行けばいい」と言い慣らわされてきた。ランブラとは、カタルーニャ州全般でよくみられる中央部分が歩道でその両側に車道が走る歩道中心の街路を指す。ランブラスはその複数形で、ランブラス通りは5つのランブラがつながったもの。総延長1.2 kmの通りが連続して歩道になっていて、両側の車道にはバス・タクシーしか走ることが許されておらず、歩行者優先が徹底されている。通りの真ん中にある広大な歩道には、カフェテラスや花屋、土産物屋の屋台が多数出店し、2013年視察時と同様、今回も大勢の歩行者でにぎわっていた。



歩行者優先が徹底されているランブラス通りは24時間人通りが絶えることなく、「会いたいけれど会えない人がいるなら、ランブラスに行けばいい」と言い慣らわされてきた



ランブラス通りの広大な歩道には、魅力的なカフェテラスや花屋、土産物屋の屋台が多数出店



旧市街の広場にある El Fossar de les Moreres にはカタルーニャ独立運動の象徴的モニュメントが建つ 毎年9月11日に独立運動で亡くなった人々を弔う歴史的な場所

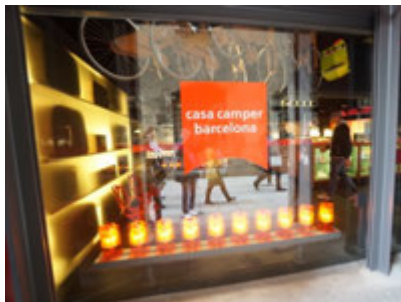
旧市街のゴシック地区では、カタルーニャ音楽堂を見学した。モデルニスモを代表する建築家ドメネク・イ・モンタネールの最高傑作として知られ、サン・パウ病院とともに世界遺産に登録されている。モザイクタイルで彩られた建物正面の柱列や、大ホール天井を覆うステンドグラスなどきわめて装飾性の高い建築である。

ゴシック地区の西にあるラバル地区では路地裏を散策し、その中に魅力的な商店やホテル、小さな歴史遺跡などが散在する様子を訪ね歩く機会を得た。それにしてもバルセロナの旧市街は複雑に入り組んでいてどこをどう歩いているのか全く分からず、坂本氏の的確なガイドがなければ迷子になっていたに違いない。ラバル地区を代表する文化施設としては、バルセロナ現代美術館（MACBA）とバルセロナ現代文化センター（CCCB）が知られている。あいにく前者は臨時休館であったため、後者を見学することとした。

CCCB はバルセロナの中核的文化センターであり、19 世紀からこの場所に建っていた救護院「慈善の家」をコンバージョンした施設である。CCCB の中庭は四囲が建物に囲まれているが、3 面が歴史的建築であるのに対し、1 面のみ壁面全体がガラスに覆われたモダンなビルディングとなっている。このガラス壁面の上部は中庭に向けて傾斜しており、そこにバルセロナの市街地風景が映りこむ。CCCB は、文化・映画・フェスティバルなどをテーマに、他の文化施設ではあまり例をみない展示が試みられており、視覚化しにくい社会の変化、哲学などもビジュアルに展示しているという。2013 年に視察した際、長らく CCCB の企画運営を主導してきたジョセフ・ラモネーダ館長が 2011 年末に解任され、今後が危ぶまれているとの話を聞いた。しかし、再訪した際の展覧会を見る限りは、芸術的な写真集を集めた写真集現象 (Photobook Phenomenon) 展や、世界報道写真 (World Press Photo) 展など、そのトガった感性は健在であるように感じた。



ラバル地区の路地裏には魅力的な商店やホテル、小さな歴史遺跡などが散在する



靴メーカーのカンペールが経営するデザイナーズホテル、カサ・カンペールはスタイリッシュで人気



バルセロナ現代美術館（MACBA）は残念ながら臨時休館



バルセロナ現代文化センター（CCCB）は中核的文化センターであり、19 世紀から建つ救護院をコンバージョンした施設。中庭は四囲が建物に囲まれて 3 面が歴史的建築であるが、1 面のみ壁面全体がガラスに覆われたモダンな建築。ガラス壁面の上部は中庭に向けて傾斜しており、そこにバルセロナの市街地風景が映りこむ



## （2）都市計画の新たな実験

視察時に、都市計画の実験としてスーパーブロック（Superilles）という新たな試みを聞いた。視察先のデザイン・ハブ・バルセロナの裏手にあるポブレノウ地区で社会実験がなされているとのことなので、立ち寄ってみた。すでに述べたようにバルセロナは、19 世紀にセルダが考案した基盤目状の都市構造を持っている。1 街区が 113.3 m 四方の正方形の街区から構成されており、当時は馬車社会だったものをそのまま車社会に引き継いだかたちになっている。これまでは上手く機能してきたが、それをさらに車社会から歩行者社会へシフトさせるために、 $3 \times 3 = 9$  街区をまとめたスーパーブロックを設け、ブロック内は基本的に歩行者と自転車のみの通行とし、自動車はブロック内の住民と搬出入目的のものしか出入りできないようにした。最初は中心市街地で試行したが、周囲の交通渋滞が悪化したため、新興地区をエリアとして実験が進んでいる。



車社会から歩行者社会へシフトさせるために、3×3=9街区（1街区が113.3m四方の正方形）をまとめたスーパーブロックを設け、ブロック内は基本的に歩行者と自転車のみの通行とする社会実験を進める

### (3) ガウディ再訪

バルセロナに来た以上はやはり、当地出身の世界的建築家アントニ・ガウディ詣では欠かせない。同友会視察としては2回目になるが、ガウディの設計したカサ・ミラ、グエル公園、サグラダ・ファミリアを再訪した。

#### カサ・ミラ

セルダの都市計画に基づき、バルセロナ市外の野原だったエリアが、道路が基盤目状に走る広大な都市建設用地として整備された。こうして生まれた拡張地区に競って建物を建てたのが当時の新興ブルジョア階級である。そしてバルセロナの実業家ペレ・ミラがガウディに依頼した建物がカサ・ミラ（ミラ邸）だ。

カサ・ミラは、地上6階、地下1階に加えて、洗濯場や収納庫を納める屋根裏も備えた集合住宅で、波打つ壁面のデザインはきわめて独創性に富む。一見してデザイン重視の設計に見えるが、壁面に剥き出しにした柱や天井梁で荷重を支え、室内は住民ニーズに合わせて内部レイアウトを自由に決められる画期的な構造設計がなされている。屋上には奇怪な彫刻群が立ち並ぶが、これらのすべてに煙突や換気塔、階段室といった役割がある。

あまりの革新性ゆえに建設当時は評判が悪く、ファサードが石の塊のようにみえたことから「ラ・ペドレラ（石切場）」と市民に揶揄されたが、現在はバルセロナを代表する歴史的建築として観光名所になっている。



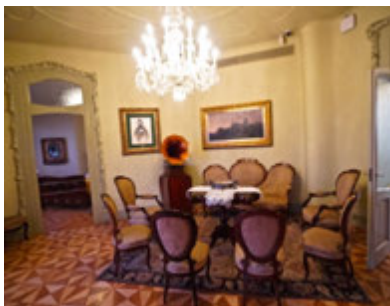
カサ・ミラは、地上6階、地下1階の集合住宅で、波打つ壁面のデザインはきわめて独創性に富む



屋上には奇怪な彫刻群が立ち並ぶが、これらのすべてに煙突や換気塔、階段室といった役割がある



カサ・ミラの内側は円筒状の中空になっていて採光にもすぐれる



室内は住民ニーズに合わせて内部レイアウトを自由に決められる画期的な構造設計がなされている



ガウディの作る家具も魅力的



ガウディ建築の装飾的な鉄の門扉を見比べるのも楽しい



## ゲエル公園

ゲエル公園は、ガウディ最大のパトロンであった実業家エウセビ・グエルの依頼により設計された公園である。自然と共生した住環境を生み出す実験的な田園都市として計画されたが、残念ながら分譲住宅は2戸しか建たず、そのうち1戸はガウディ自身の住居となった。結果的に開発は頓挫し、1922年にバルセロナ市に寄付されて市営公園として活用されることになった。



正面入り口のモニュメント階段



ジュセップ・マリア・ジュジョール作の色鮮やかなドラゴンの噴水（トカゲという説もあり）はバルセロナのシンボル



左の菓子のような門番小屋と右の管理事務所はメルヘンチック



広場の下層部は、屋根付きの市場として計画され、上層部は集会所兼レクリエーション広場として設計された



下層部の市場になる予定だったギリシャ風ドーリア式列柱のホール



上層部の街を一望できるギリシャ広場と色鮮やかなモザイク装飾されたベンチ

公園の正面入口には童話に出てくるような守衛小屋が佇み、そこから先に上りの大階段が広場まで続く。この階段の上部に据えられているのが、公園のシンボルといえるドラゴンの像。その先にある広場空間は2層構造となっており、ドーリア式の列柱に支えられた下層部は、屋根付きの市場として活用される計画であった。集会所兼レクリエーション広場として設計された上層部の中央広場からは、バルセロナの市街地と地中海を一望することができる。広場の外縁は、波打つような曲線を描く長いベンチに囲まれている。

このベンチやドラゴン像、市場空間の天井部分など公園の随所は、陶器やタイルの破片を組み合わせたモザイク模様で覆われているが、これらの破片は基本的に廃棄物をリサイクルしたものである。これらが織りなす色鮮やかなパターンはゲエル公園の大きな特色となっており、破片という素材のリサイクルにとどまらず、破片の紋様が組み合わせさり新たな絵柄を生み出すという意味で「デザインのリサイクル」にもなっている。モンタネールがカタルーニャ音楽堂のために一つひとつデザインしたモザイクタイルを用いたのに対し、ガウディが、手持ちの破片を組み合わせで色彩豊かなブリコラージュ的空間を構成したのは、両者の違いとして興味深く感じた。

## サグラダ・ファミリア

サグラダ・ファミリア（聖家族贖罪聖堂）は、スペインの観光パンフレットやガイドブックの表紙になることも多く、バルセロナはもとよりスペイン観光全体のシンボルと評してもよい。この教会はまた、1882年に着工して以降、今なお建設の途上にあることでも知られている。サグラダ・ファミリアでは、2013年視察でお会いした主任彫刻家の外尾悦郎氏に再会することができた。日本人でありながら、1978年にバルセロナに渡って以降、長年にわたり聖堂で彫刻の仕事が続けてきた方である。今回の視察でも、外尾氏に聖堂でお会いして、彼の口からガウディや聖堂について直接話を伺う機会に恵まれた。

サグラダ・ファミリアは、イエス降誕から青年期までの物語を描いた東向きの「生誕の門」、エルサレム入城から磔刑までを描いた西向きの「受難の門」、最後の審判や天地創造の物語を語る南向きの「栄光の門」（工事中）という3つのファサードから構成される。生誕の門はさらに、キリストの三徳を象徴する「希望」「慈愛」「信仰」という3つの扉口からなる。外尾氏は、この生誕の門の彫刻を手がけている。

前回視察時に外尾氏が制作中であった生誕の門の門扉がすでに完成して、聖堂のファサードを飾っているのが印象に残った。これらの門扉はガウディがデザインを残しておらず、外尾氏は、ガウディならどうデザインしただろうかと自問しつつ、門扉の象徴する意味を考えながら制作したという。

新たにつくられた外尾氏の門扉は精妙をきわめるが、それとは対照的で、かつ驚愕したのが建設部門の進捗状況である。サグラダ・ファミリアといえば、生誕の門と受難の門にそれぞれ4本ずつ聳える尖塔のイメージが強い。ところが現在では、それらの塔を凌駕する巨大な塔が栄光の門の上に立ち上がりつつあるのだ。サグラダ・ファミリアは現在、2026年の聖堂完成を目指して、最新の建築設計技術を用いながら、建材の大部分に石ではなくコンクリートを用いて急ピッチで建設が進んでいる。サグラダ・ファミリアはこのように、よくも悪くもカサ・ミラやグエル公園とは異なり、訪れるたびに成長を遂げているのだ。



受難の門はガウディ没後に建設された



主任彫刻家の外尾悦郎氏に再会 生誕の門などの彫刻についての説明を受けた



外尾氏は、ガウディならどうデザインしただろうかと自問しつつ制作している



栄光の門の上部に立ち上がりつつあるメイン塔は170mの高さになる 2026年の完成を目指す



2010年に聖堂内部が完成しローマ法王が訪れ正式なカトリック教会として認定された



ステンドグラスからの光は時間によって美しく変化し感動する

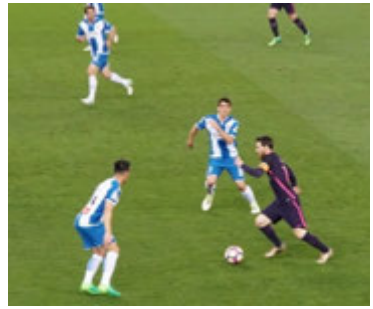
#### (4) スポーツによる観光振興

バルセロナはFCバルセロナ（バルサ）の本拠地であり、サッカーもバルセロナ観光のキラーコンテンツといえる。視察初日の4月29日の夜は、バルサと、同じくバルセロナ県に本拠を置くRCDエスパニョールとの試合があり、視察団のうち希望者はサッカー観戦を行った。試合は、RCDエスパニョールのホームスタジアムであるエスタディ・コルネリャ＝エル・プラットで行われた。

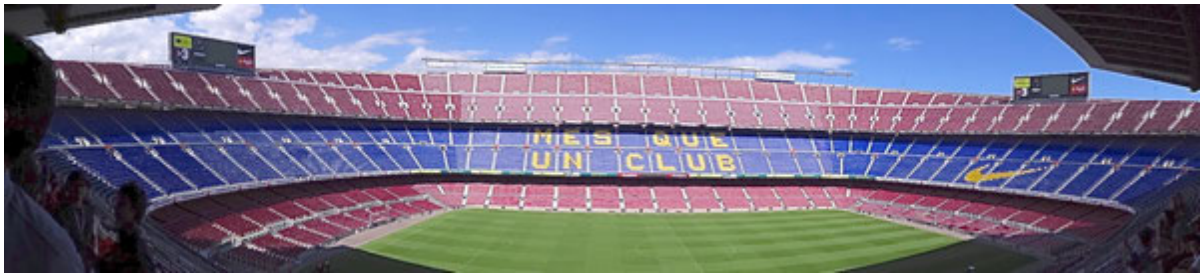
また翌30日にも希望者で、バルサのホームスタジアムであるキャンプ・ノウを視察した。もともと、このときには試合は行われておらず、キャンプ・ノウ内部のミュージアムや、ピッチ、観覧席、選手控室、プレスルームなどを見学できるスタジアムツアー「キャンプ・ノウ・エクスペリエンス」に参加したのである。



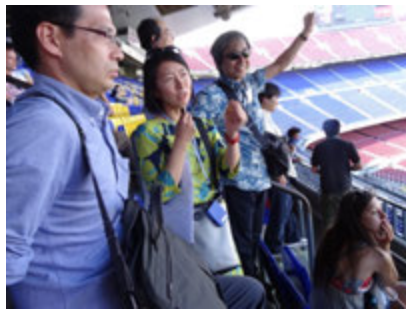
バルセロナをホームとするRCDエスパニョールの4万人収容のスタジアム「エスタディ・コルネリャ＝エル・プラット」RCDエスパニョールはスペインのサッカー1部リーグであるリーガ・エスパニョーラで2017年は8位という成績



同じバルセロナをホームとする人気チーム、FC バルセロナとのダービーマッチを観戦、残念ながらイニエスタは欠場していたがメッシやネイマールなどのスター選手達が目の前でバルサスタイルのサッカーで躍動するのには興奮した 試合はFC バルセロナがスアレスなどの得点により 0-3 で勝利 満席の観客だった



FC バルセロナのキャンプ・ノウスタジアムは 10 万人収容する 毎試合平均 8 万人以上の入場者があるが、試合に影響のない時間帯にスタジアムツアー「キャンプ・ノウ・エクスペリエンス」が行われる ツアーは年間 162 万人の入場者数で同じカタルーニャ州のダリ美術館やピカソ美術館より多く同州で最多の観光施設となっている（ホーム 30 試合併せ概算 400 万人以上の来場者数）成功しているスポーツツーリズムの実例である（写真は 2013 年視察 スタジアムツアー参加時）



メッシのバルムドールカップの展示などチームの歴史や文化を知るミュージアムや、実際の選手のロッカールーム、選手と同じピッチまでの通路なども体験できる ジョアン・ミロもバルサファンでポスターを製作していた



ツアーの圧巻は、観客の声援が聞こえる中、選手が使う通路を通って、素晴らしいピッチまで選手と同じ体験ができる

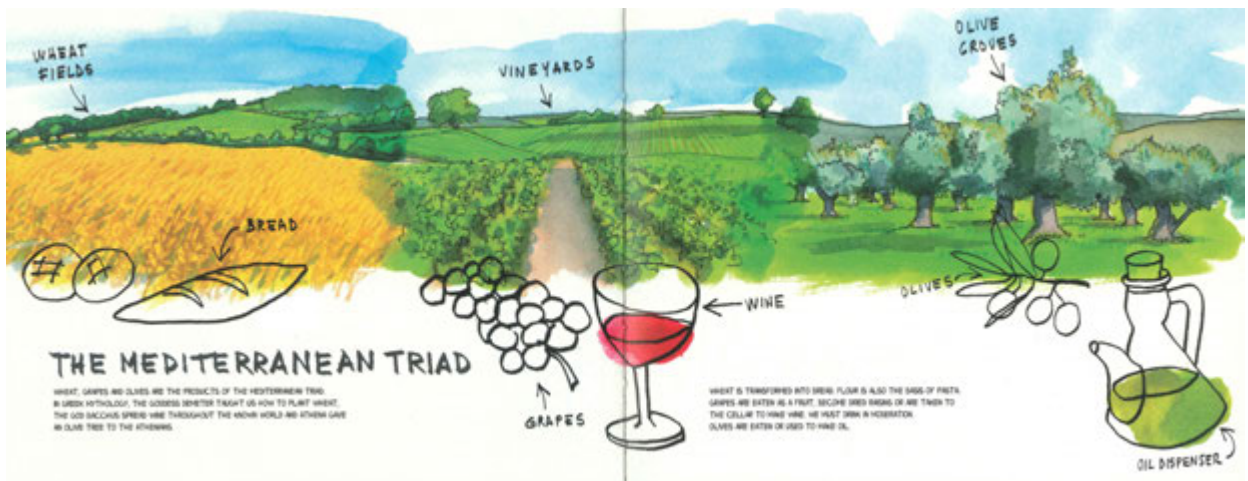
## 4. 食文化

### (1) 地中海料理の伝統

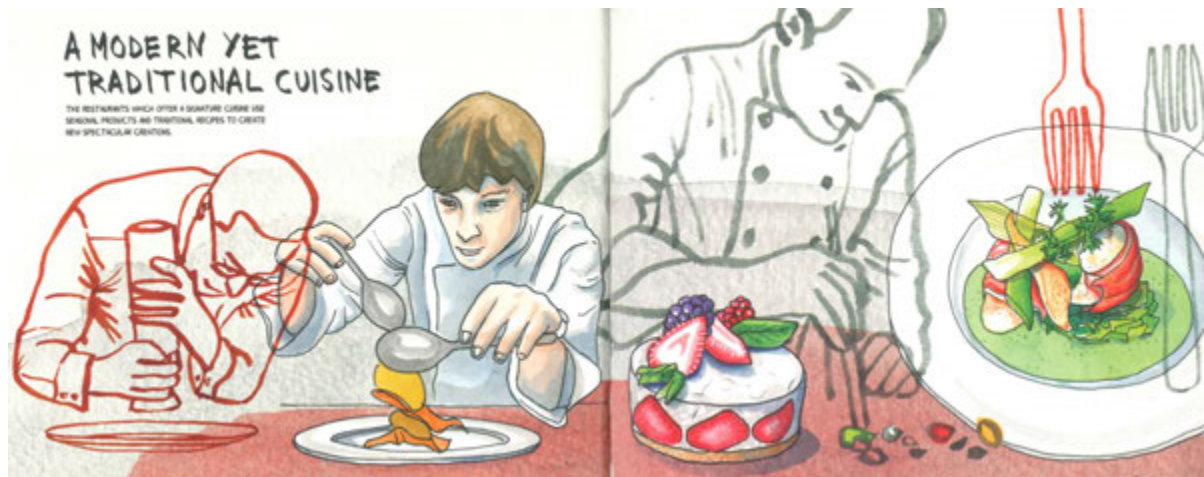
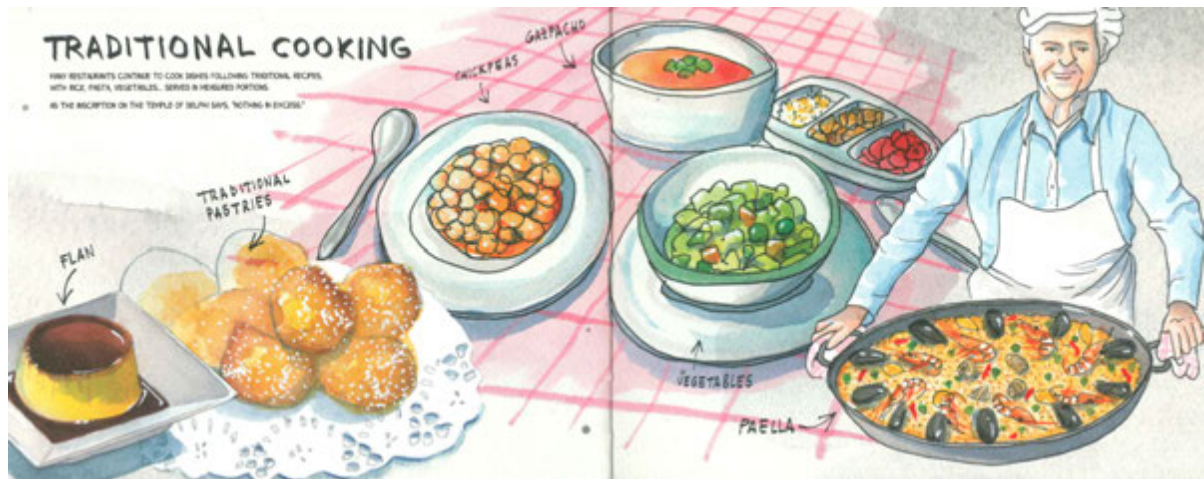
「地中海食」は「和食」と同じく、ユネスコの無形文化遺産に登録されている（2010年登録）。野菜、豆類、果物、シリアルを多く摂取し、オリーブオイルからn-3系不飽和脂肪酸を多く摂取し、魚介類を多く、乳製品・獣肉や家禽類は少なめに、食事中に適量の赤ワインを摂取する食事であり、イタリア、スペイン、ギリシアなど地中海沿岸諸国の伝統的な料理、食生活を指す。



バルセロナにある地中海食文化財団は、この地中海食に関する認証制度を有しており、わが国の農林水産省なども和食文化の振興の参考とすべく、事例調査を行っている。このため、食文化をテーマとする今回の視察でヒアリングを検討したが、小さな財団であることから20名規模の視察団受け入れが難しく、また、視察団のバルセロナ滞在日程が週末に重なることから、残念ながらヒアリングが叶わなかった。このため、事前に坂本氏に同財団を訪問して活動内容を調査してもらうとともに、同財団が発行する小冊子『地中海料理 (Mediterranean Cuisines)』（Sallés2015）を手に入れた。



<sup>2</sup> 財団の正式名称「Fundación Dieta Mediterránea」を直訳すると「地中海ダイエット財団」になるが、活動内容を踏まえ、農林水産省『海外における食文化の戦略的調査報告書』（農林水産省2014）での意識を採用し「地中海食文化財団」とした。



地中海食文化財団 発行『地中海料理 (Mediterranean Cuisines)』(Sallés2015) より

視察初日の4月29日は、地中海食文化財団より視察先として推薦されたサン・ジュセップ市場を訪問し、その場で坂本氏より財団についての説明を受けた。

地中海食文化財団はプライベートな財団であるが、バルセロナ市、カタルーニャ州からの公的支援や、ワインや牛乳、オリーブの製造会社などからの支援も得て活動を行っている。地中海食は、和食のように地元の新鮮な素材からつくられた料理であり、身体によく、文化的にも優れたサステナブル（持続可能）な料理であるという。

財団の活動は、次の2つの軸に基づいている。

まず、医師との積極的な協力のもとに、地中海食がどれだけ健康によいかの調査研究を行っている。例えば、オリーブオイルやナッツはどれだけ身体によいか、バランスの取れた食生活がどれだけ身体によいか、さらにワインもどの程度の量までなら身体によいかといった研究である。財団からいただいた小冊子にも掲載された「地中海食の食品バランスのピラミッド」は、食品ごとに毎日摂取すべき食品の量の割合を示している。

次に、地中海型の食品やレストランに対して、素材の由来やメニューの内容を調査して認証マークを与えることで、カタルーニャ州の外に向けて地中海食をアピールしている。例えば、地元料理を謳っていても、中には脂っこいなど健康的でないものもあるという。財団としては、そうした店を糾弾するのではなく、よい店を顕彰することで地中海食の普及に努めている。最初は10件程度であったが現在は300件ほど認証しており、これを1,000件まで増やすのが現在の目標だという。

財団の認定ロゴを使用するためには、希望する企業（候補者）が財団の会員となり、行政や大手食品メーカーなどのパートナーから承認を得る必要がある。認証を受けるには、食品の種類や成分が地中海型食品として適したものである必要があるが、疑問のある場合は財団に設置される調査委員会で成分や生産プロセスについて検討が行われる。なお、レストラン認証のためのチェックリストは次の5つの項目に基づき評価が行われる。100点満点として、71点以上で2年間有効、50～70点で1年間有効、49点以下は認定対象外だという（農林水産省2014）。

- ・ 地中海食ピラミッドとの適合（オリーブオイル、肉類、魚介類、野菜、フルーツ、ワインなど12項目）：47点
- ・ 食成分情報の透明性（原産地証明、成分情報、調理方法など5項目）：12点
- ・ 旬の食品の活用（食材の鮮度、kmゼロ（地産地消））：10点

- ・ 伝統食品の活用（地中海産食材の使用、伝統性の重視など4項目）：14点
- ・ 地中海食文化に基づいた（ライフ）スタイルをどの程度促進しているか（レストランのデザイン、テーブル配置、地中海食文化の推進活動）：17点

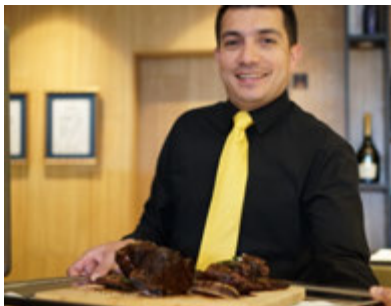
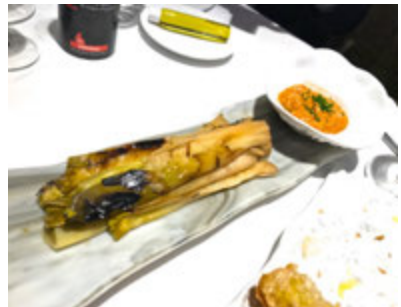
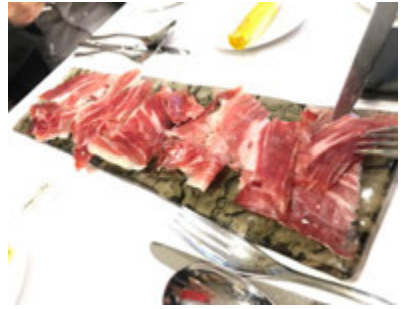
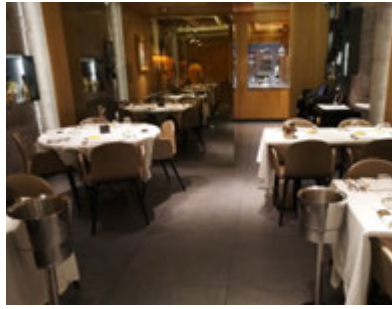


<https://dietamediterranea.com/en/> より

市場を視察した後に昼食をしたラ・タベルナ・デル・クリニック (La Taverna del Clinic) は、同財団から推薦を受けた店であり、地中海食のレストランとしての認証を受けている。クリニックと名乗っているから薬膳料理かと一瞬身構えたが、単に近所に大きな病院があるがためのネーミングであった。あくまで地中海食の伝統を守りながら、調理と盛り付けは非常に繊細で洒落ている。また、バルセロナ名物のネギ焼きカルソツの季節は残念ながら終わったばかりだったが、店の厚意で、ソースの原料として少量残っていたネギでカルソツをつくっていただけしたのは実にありがたかった。その他、バルセロナ最終日 (5月1日) の夕食を摂ったヴィア・ヴェネト (Via Veneto) も財団の認証を得ている。4月30日の昼食会場であった老舗パエリア店セッテ・ポルタス (7portes) は認証を得ていないようだが、パエリアやエスカリバダ (焼き野菜のサラダ) などのメニューは、滞在中に訪れた店の中で最も伝統的な内容であった。



地中海食文化財団より視察先として推薦されたサン・ジュセップ市場 市民の食生活や食文化を感じることができる一般的には「ボケリア」地元の言葉で『胃袋』を意味する通称でよばれている



ラ・タベルナ・デル・クリニック (La Taverna del Clinic) で食事、地中海食文化財団より推薦を受けた店で、地中海食のレストランとしての認証を受けている

## (2) 新たな挑戦を続けるバルセロナの食文化 バルセロナ市街の新たな食文化拠点エル・バリ

「世界一予約が取れないレストラン」として知られたエル・ブジ (el Bulli) は、バルセロナの郊外にあった。オーナーシェフのフェラン・アドリアは、独創的な料理を提供し続けるため、半年間のみ営業して残りの半年は新しいメニューの開発に勤しんでいた。しかし、多忙にすぎて自身の料理を見失ったとして、エル・ブジは2011年に閉店。その後、フェラン・アドリアと、弟のアルベール・アドリアは、新たな食のプロジェクトを進めている。兄のフェランは現在、エル・ブジ・ファウンデーションという、食とそれにまつわる文化や教育など、広く深く食を追求するための研究所的な財団を設立する準備を続けている。

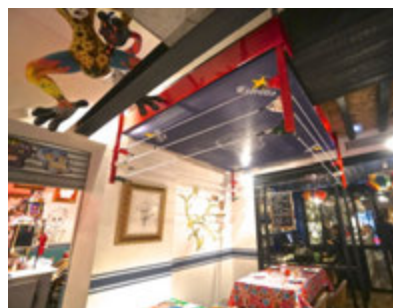
自身も料理人にしてパティシエである弟のアルベールは現在、バルセロナの平行通り界限に6つのレストランを経営している。いずれも異なるコンセプトでユニークな食の体験ができるレストランとして人気を博しているという。これら6つのレストランは総称してエル・バリ (el Barri) と呼ばれる。「界限」といった意味合い

だが、明らかにエル・ブジをもじったネーミングだと思われる。

2011年に最初にオープンしたチケッツ (TICKETS) は、ビール片手に気軽にタパスを食べられるバルだが、エル・ブジ式の驚きに満ちている。その真向かいには、スペイン正統派のタパスを自己流に磨き上げたボデガ 1900 (BODEGA 1900) が開店。パクタ (PAKTA) は、日本とペルーの料理を融合した新しい「ニックエイ」料理を味わえるコスモポリタンな発想のレストランだという。2014年には、オハ・サンタ (HOJASANTA) とニーニョ・ヴィエホ (Niño Viejo) という 2 軒のメキシコ料理店を開店した。そして最も新しいレストランがエニグマ (ENIGMA) である。「謎」を意味する店名から伺えるように、予約時に教えられた暗証番号でドアを解錠して入店する。2~6名単位の予約客 1 組ごとに部屋から部屋へと異なる動線で移動しながら、4時間近くをかけて 40種類もの食体験を楽しめるレストランだという。

バルセロナ郊外にあったエル・ブジに比べて市街地に立地するエル・パリのレストラン群は立ち寄りやすく、予約もエル・ブジに比較すればまだ取りやすいといえる。そうはいっても、いずれも人気店でやはり予約は取りにくいのだが、今回の視察では幸運にもニーニョ・ヴィエホを訪れることができた。

店の入口をくぐると何と、奥にはオハ・サンタがあつて、左手に曲がるとニーニョ・ヴィエホがある。同じメキシカンだが、オハ・サンタはフォーマルで本格的な伝統メキシコ料理を提供するレストランで、ニーニョ・ヴィエホはカジュアルなスタイルのバルだという。ニーニョ・ヴィエホの料理はタコスが中心だが、直径 10cm ほどの小振りのトルティーヤに優雅に盛り付けられたタコスはきわめて洗練された味わいである。



「世界一予約が取れないレストラン」として知られた伝説のエル・ブジのシェフ、アルベール兄弟の弟のアルベールは2014年にオハ・サンタ (HOJA SANTA) とニーニョ・ヴィエホ (Niño Viejo) という隣接した 2 軒のメキシコ料理店を始めた

ニーニョ・ヴィエホ (Niño Viejo) の内装は個性的



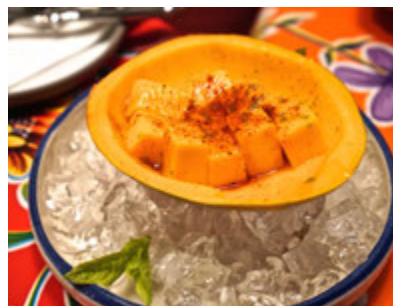
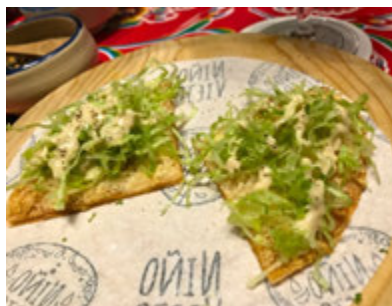
オープンキッチンで料理も間近で見ることができる



シェフたちは愛想がよく気軽に記念写真にも応じてくれる



飲み物もオリジナルで個性的



見た目はオリーブ、味は液状の甘酸っぱい味  
視覚と味覚が違う mismatch これまでの食の常識を覆す食のアート  
メキシコ料理をベースにした創作カタルーニャ料理

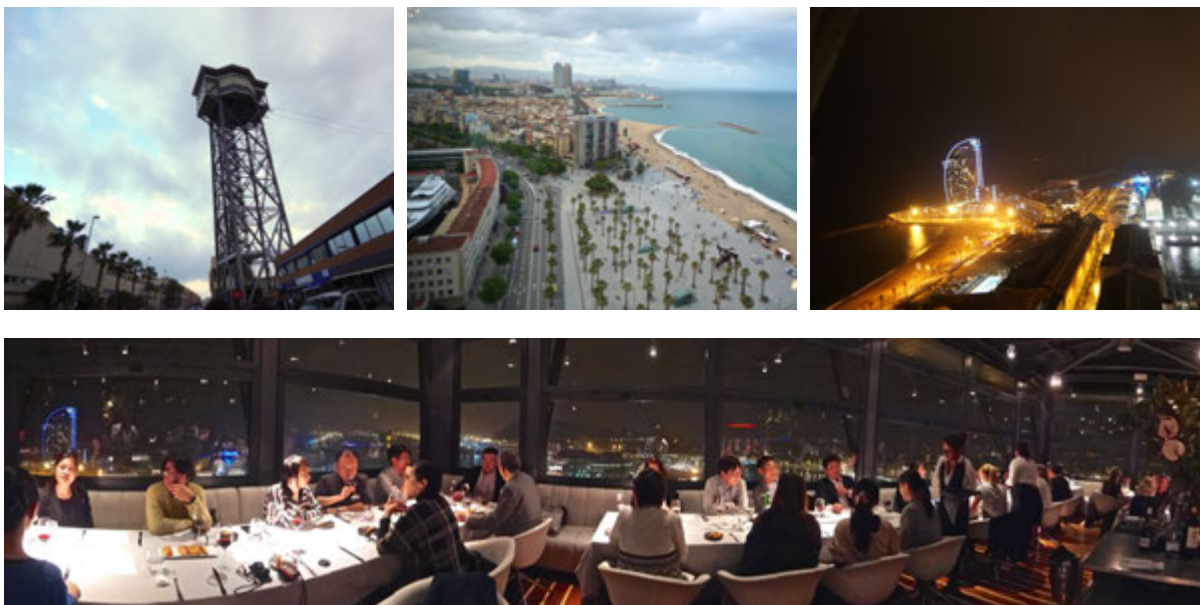




メキシコ料理をベースに新しいオリジナルなカタルーニャ料理をクリエイトしている

### 地上 75m の眺望

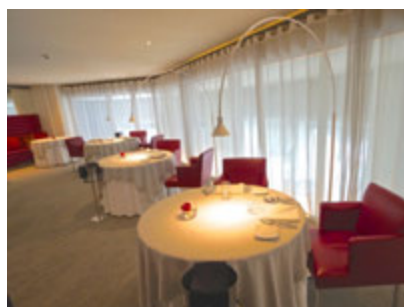
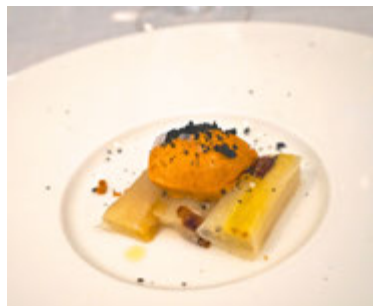
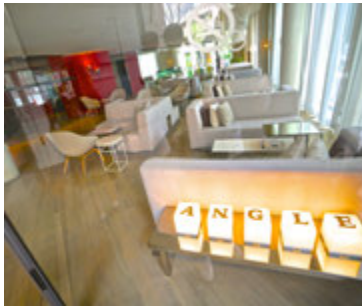
4月30日の夕食をいただいたトーレ・デ・アルタ・マル (Torre d'Alta Mar) は、料理もさることながらそれ以上に特徴的な点はその立地にあった。バルセロナの港湾地区に屹立する高層のロープウェイの発着場であるタワーの頂上にあるこのレストランは、地上 75m の高さに位置する。もちろん高層ビルであればさほど高くもないが、このタワーは発着場以外に頂上のレストラン部分しかなく、中低層部は骨組みで構成されているのだ。レストランの窓からはバルセロナの港や街並み、海岸線が 360 度のパノラマで眺望することができる。



## ジョルディ・クルスの挑戦

1978年にバルセロナ郊外に生まれたジョルディ・クルスは、14歳からレストランで修行を始め、26歳のときにその店で、スペイン最年少でミシュランの1つ星を獲得した。創造性と伝統の双方を大事にした料理で好評を博し、アマチュア料理人が腕を競うテレビ番組「マスターシェフ」の審査員に抜擢されてからは、国民的な人気者でもあるという。彼がシェフを務めるレストランとして最も有名な店は、バルセロナの山の手エリアに佇むホテルABaCのレストランで、現在は3つ星を獲得している。

5月1日の視察では、バルセロナ市街にあるアングル・レストラン（Angle Restaurant）で昼食をいただく機会を得た。ABaCグループに属するホテル・クラムに併設されたレストランであり、ここで供される料理のレシピはジョルディ・クルスが生み出したものである。店内には、クルスの著書や等身大のクルス人形が展示され、いささかミーハーな雰囲気もあったが、提供された料理はきわめて繊細で、盛り付けの仕方も独創的であった。



バルセロナ市街にあるアングル・レストラン（Angle Restaurant）では、スペイン最年少26歳でミシュランの1つ星を獲得したシェフ、ジョルディ・クルスのレシピで、創造性と伝統双方を大切にされた繊細な料理を楽しむことができる。ジョルディ・クルスはTV料理番組の審査員を務めるなど国民的人気者

## 5. デザイン・ハブ・バルセロナ

### (1) デザイン・ハブ・バルセロナ

デザイン・ハブ・バルセロナ (Disseny Hub Barcelona) は、デザイン先進都市を自負するバルセロナ市がデザイン関連の機能を集約すべく建設した施設で、次の3つの機関の拠点として機能している。

- ・ バルセロナ・デザイン・ミュージアム (Museu del Disseny de Barcelona)
- ・ アート・デザイン振興協会 (Fostering Arts and Design=FAD)
- ・ バルセロナ・デザインセンター (Barcelona Centre de Disseny=BCD)

視察時には、バルセロナ・デザイン・ミュージアムの館員から簡単な説明をいただくとともに、坂本氏の案内で館内を見学した。以下、当日説明いただいた内容に、ウェブ情報などを交えて説明する。

デザイン・ハブ・バルセロナの建設は2007年からスタートし、ミュージアムは2014年12月に開館した。

#### バルセロナ・デザイン・ミュージアム

バルセロナ・デザイン・ミュージアムは、アートとデザインをテーマにした美術館で、展示品は、ペドラルベス宮殿内などにあった装飾美術館 (Museu de les Arts Decoratives)、陶器美術館 (Museu de Ceràmica)、テキスタイル・服飾美術館 (Museu Tèxtil i d'Indumentària)、グラフィック・アート館 (Gabinet de les Arts Gràfiques) の収蔵品を母体としている。個々には小規模で来館者も少なかった複数のミュージアムを1つにまとめることで、魅力と集客力を高める狙いがあったようだ。

#### アート・デザイン振興協会

アート・デザイン振興協会 (FAD) は、スペインの文化・経済における建築とデザインの促進を目的とした、民間の独立非営利団体である。1903年に設立され、展覧会や専門家の講演、コンテスト、イベントを通してクリエイティブ・カルチャーを推進しており、カタルーニャとスペインのデザインと建築の中心的存在となっている。FADは、デザイン関連の5分野の協会から構成されている。

- ・ ADI-FAD (工業デザイン)
- ・ ADG-FAD (グラフィック・デザインとビジュアルコミュニケーション)
- ・ ARQUIN-FAD (建築とインテリアデザイン)
- ・ A-FAD (美術・工芸品)
- ・ MODA-FAD (画像、ファッション)

#### バルセロナ・デザインセンター

バルセロナ・デザインセンター (BCD) は、1973年に民間の非営利財団として設立された、ビジネスにおけるあらゆるデザインに関する振興協会である。経済的卓越のための戦略的要素として、イノベーションのキー・ファクターとして、また市民生活の向上のために、デザインを推進している。

#### デザイン・ハブ・バルセロナの構成

デザイン・ハブ・バルセロナの館内は、次のような構成になっている。

- ・ 地下2階 バルセロナ・デザインセンター、アート・デザイン振興協会、ミュージアム事務所
- ・ 地下1階 ミュージアム (企画展示室)、El Clot-Josep Benet Library (地域の図書館)、カフェレストラン
- ・ 1階 入口
- ・ 2～5階 ミュージアム (常設展示室)、講堂

### (2) バルセロナ・デザイン・ミュージアム

視察時にバルセロナ・デザイン・ミュージアムの企画展示室で開催されていた「タパス展 一食のためのスペイン・デザイン (TAPAS Spanish Design for Food)」は、世界各国を巡回して、展示内容もパワーアップしてバルセロナに帰ってきた展覧会である。主催者は、スペイン文化活動公社 (Acción Cultural Española=AC/E)。スペインの現代の文化や過去の遺産を国内外に普及させることを目的とする公共機関であり、わが国の国際交流基金や、英国のブリティッシュ・カウンシルに相当する組織といえる。

このタパス展はわが国でも、日本スペイン交流400周年を記念して TOKYO DESIGN WEEK (2013年10月～11月) と駐日スペイン大使館 (2013年11月～2014年1月) で開催された。開催記録をみると、スペイン (マドリード、ヴァレンシア、バルセロナ) 以外に日本、米国、韓国、カナダ、スロヴェニア、メキシコ、ハンガリー、ブラジル、ポルトガルで開催されており、最初の開催地はスペイン本国ではなく日本であった。

筆者は偶然、日本での展示をみる機会があったが、これと比較して、バルセロナでの展示はたいへん充実した内容に仕上がっていたと思う。バルセロナ・デザイン・ミュージアムでの展示には、今回購入した図録 (2015年刊行) に載っていないデザイナー (社会派インダストリアル・デザイナーの Curro Claret など) も参加している

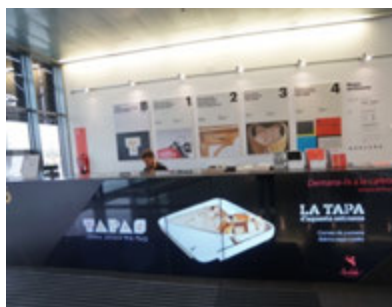
ことを踏まえるに、展示内容が徐々に充実していったことが窺える。

ミュージアムの2～5階は常設展示にあてられている。2階がインダストリアル・デザインと文化遺産、3階が3世紀から20世紀にかけての装飾美術、4階が1550年から現在までの服飾デザイン、5階がレトロなポスターなどグラフィック・デザインの展示室になっている。バルセロナやスペインのデザイン史を学ぶうえで充実した展示内容といえよう。

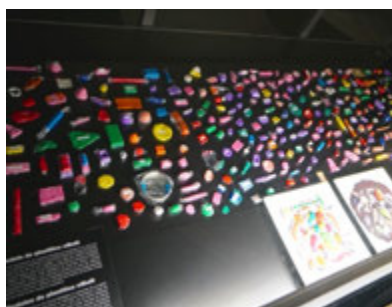
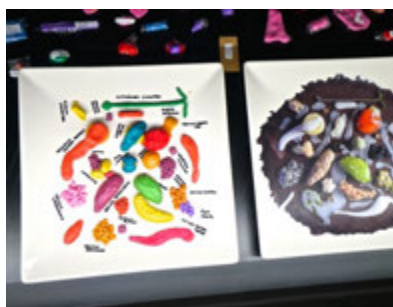
余談だが、デザイン・ハブ・バルセロナの隣には、ジャン・ヌーヴェルが設計した特徴的な高層ビル、アグバルタワー (Torre Agbar) がある。もともとバルセロナの水道会社のオフィスビルであったが、当社はこのタワーを売り払ってしまった。購入した企業は、タワーをホテルに改装する計画であったが、当局の認可がなかなか下りず、現在は放置状態になっているそうだ。



デザイン・ハブ・バルセロナは、バルセロナ・デザイン・ミュージアム、アート・デザイン振興協会、バルセロナ・デザインセンターの複合施設



タパス展 一食のためのスパニッシュ・デザインを開催中



エル・ブジでは料理の盛りつけを均一にするため料理の内容物を樹脂粘土で模型化して標準化 化学の実験器具のような調理道具



Double Cone 新聞紙を丸めて二つに折るだけピーナッツと殻など分けて収納できる自分で作るフリーなデザイン作品 傑作!



Flask Dispenser は実験器具のようなデザインで、一滴ずつ垂らすこともできる オイル入れに適している



チュパチャプスはサルバドール・ダリがデザインした



バルセロナ・デザイン・ミュージアムは、装飾美術館、陶器美術館、テキスタイル・服飾美術館、グラフィック・アート館など小規模な複数のミュージアムを1つにまとめて魅力と集客を高めた

## 第2章 北イタリア

北イタリアでは、ユネスコ食文化創造都市パルマと、食をテーマとする万博の開催地になったミラノの視察を行った。

この北イタリア視察に際しては、大分市内のイタリアンレストラン「オステリア・ブーチョ」のオーナーシェフ菅恵美子氏から、自身の滞在経験を踏まえた貴重なアドバイスを受けるとともに、パルマ、ミラノの行程では視察団にも参加をいただいた。またミラノでは、JETRO ミラノ事務所の小林浩人所長より、現地の経済動向やミラノ万博などについてレクチャーをいただいた。小林所長は2014年にミラノに着任してミラノ万博 日本館の館長を務めた後、JETRO の所長に異動したとのことであり、実体験を踏まえた貴重な話を伺えた。記して感謝したい。

### 1. パルマ

#### (1) ユネスコ創造都市ネットワーク

ユネスコは「世界遺産」の認定で有名な機関であるが、これとは別に、世界の文化都市を認定する「ユネスコ創造都市ネットワーク (UNESCO Creative Cities Network=UCCN)」という制度を構築している。世界各地における創造都市の交流・推進を図る仕組みとして2004年に創設されたもので、文学、映画、音楽、工芸(クラフト&フォークアート)、デザイン、メディアアート、食文化(ガストロノミー)の7分野で、世界的に特色のある都市を認定している。現時点で全世界の180の都市が登録されており、わが国では、音楽都市として浜松市、工芸都市として金沢市、篠山市、デザイン都市として神戸市、名古屋市、メディアアート都市として札幌市、食文化都市として鶴岡市、映画都市として山形市の計8都市が認定を受けている。

文化・芸術や、その源泉となる創造性は幅の広い概念で、食文化もその一分野である。食文化はさらに、今後のわが国文化政策の重点分野にもなっている。そして大分市には、多様な食資源が存在し、地産地消の美味しい料理を提供する店舗も数多く立地している。食文化は他の文化・芸術分野と比べて、市民生活や地場産業と広範な結びつきがあり、食文化を核とした創造都市の推進は市民のコンセンサスを得やすい。

このため、食文化に着目し、その魅力を国内外に発信することは、大分市の創造都市としての裾野の拡大に貢献すると期待される。食文化都市としてのブランド確立には、UCCNを利用するのが効果的と考え、同友会はこのため、2016年5月例会で創造都市全般や鶴岡市の取り組みに関する講演を企画するとともに、9月には鶴岡市への視察を実施するなど、調査研究を重ねてきた。それらの成果を踏まえて、2017年2月、大分市にUCCN登録をバネとした食文化都市のブランド確立を提言したところである。

もちろん、UCCN加盟は一朝一夕で成るものではなく、地域の食文化の理解、研究、保存、磨き上げといったプロセスを経ることが必要とされる。加盟にはまた、単なる消費文化としての食だけではなく、食材の生産・流通・加工も含めた食文化全般での取り組みが重要といわれる。そうした意味で、大分市単独で取り組むのではなく、周辺地域も含めたかたちでの登録が適当だと考える。

UCCNに食文化で登録しているのは、鶴岡市に加えて、ポパヤン(コロンビア)、成都、順徳(中国)、エステルズド(スウェーデン)、チェンジュ(韓国)、ザーレ(レバノン)、フロリアノポリス、ベレン(ブラジル)、ベルゲン(ノルウェー)、ブルゴス、デニア(スペイン)、エンセナーダ(メキシコ)、ガジアンテプ(トルコ)、パルマ(イタリア)、プーケット(タイ)、ラシュト(イラン)、ツーソン(アメリカ)の計18都市であった。<sup>3</sup>

こうした中から同友会では、2015年のミラノ万博が食をテーマにしていたことや、万博を通じて日本の食文化に関心を抱いたイタリア食科学大学(ピエモンテ州所在)が2016年に大分を訪れ同友会と懇親の機会を得たことなどを踏まえ、イタリアのパルマを視察先に選定した。

#### (2) パルマ概観

パルマ市は、イタリアのエミリア=ロマーニャ州の都市であり、人口は18万人。エミリア=ロマーニャ州(人口434万人)は、ボローニャ、フェラーラ、フォルリ=チェゼーナ、モデナ、パルマ、ピアチェンツァ、レッジョ・エミリア、リミニ、ラヴェンナの各県から構成され、州都はボローニャ。パルマ市は、パルマ県(人口44万人)の県都である。プロシュット・ディ・パルマ(パルマハム)やパルミジャーノ・レッジャーノ(パルメザン

<sup>3</sup> その後にアルバ(イタリア)、ブエナビントウラ(コロンビア)、コチャバンバ(ボリビア)、ハタイ県(トルコ)、マカオ(中国)、パナマシティ(パナマ)、パラチー(ブラジル)、サンアントニオ(アメリカ)が加わり、現在は26都市。

チーズ) で知られる「食の都」であり、UCCN に食文化分野で加盟している。

このため現地での食事は、5月2日に夕食をいただいたトラットリア・コリエリ (Trattoria Corrieri)、翌日に昼食をしたガッロ・ドーロ (Gallo d'Oro) とともに、郷土料理のレストランを選定した。そうしたところ、両方の店で大皿に盛られたプロシュット・ディ・パルマが一人一皿ずつ出てきて驚かされた。さらに生ハムの付け合わせとして、トルタ・フリッタという揚げパンのようなものも山盛りで出てくる。揚げパンと表現したが、発酵はさせていないので、厳密にはパンではなくパスタに近い郷土料理らしい。モチモチの食感で中身が空洞で、生ハムとの相性がよいので食が進むが、カロリーは高そうである。さらに、夕食ではパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット、昼食では4種チーズのトルテッリ (北イタリアでつくられる詰め物をしたパスタ) まで登場するのだ。こうした食事に合う酒は、エミリア=ロマーニャ州を主産地とする伝統的な天然微発泡赤ワインのランブルスコ (Lambrusco) である。

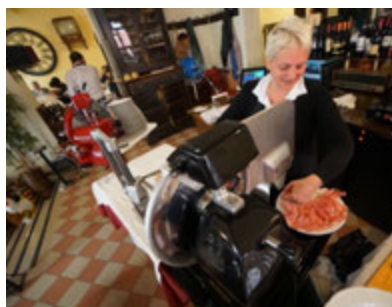


伝統的郷土料理レストラン、トラットリア・コリエリ (Trattoria Corrieri)、プロシュートは柔らかく塩気はあるが口当たりはさっぱりしている 写真は1人前、トルタ・フリッタ (中が空洞の揚げたパスタの一種) にプロシュートを挟んで食べる



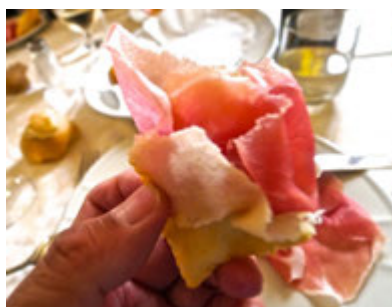
地元の伝統的な天然微発泡赤ワインのランブルスコ (Lambrusco) がおいしい

パルメザンチーズのリゾット



郷土料理のレストラン、ガッロ・ドーロ (Gallo d'Oro) も伝統料理

4種のチーズ、トルテッリ



トルタ・フリッタと食べるクラッテロ (生産量の少ない高級生ハム) は白ワインやスパークリングワインとも相性抜群

### (3) 食文化創造都市として

今回の視察ではパルマ市役所を訪問し、経済開発&ツーリズム・マネージャーのガブリエレ・リーギ氏、都市文化マーケティング・オフィスのジャンニ・カッサーノ氏から、食文化創造都市の取り組みについて話を伺った。

UCCNは7つの分野から構成されており、イタリアでは現時点で、パルマ、アルバが食文化、ボローニャが音楽、ローマが映画、トリノがデザイン、ファブリアーノ、カララが工芸の分野で登録されている。ユネスコ世界遺産は、当該遺産が存する市にとってのモニュメントとして認定されるもので、認定を受けることで観光客が増加する。これに対してUCCNは、登録都市のためだけではなく、その都市が余所の地域のためにも活動できる資格があることも含めて認定するものだという。したがって認定を受けた市は、創造都市が存在しない他地域に自らのノウハウを伝え、その地域の伝統的農産物の加工に協力することが求められる。パルマの場合は、ブジュンブラ（ブルンジの首都）と協力して、食品加工技術の移転を図っている。

2014年3月に開催されたEU加盟国の会議で、欧州の食文化都市によるUCCN登録を促す文書が発表された。これを受けてパルマは、UCCNへの立候補を2015年に決め、その年の申請で登録が認められた。2015年に食をテーマとするミラノ万博が開かれていたことも大きかったようだ。ミラノ万博には世界145ヶ国・地域が出展したが、参加国の代表者が集う会議が前年の2014年にパルマで催されている。

パルマ市はUCCN登録申請に際して、今後4年間のプログラムを策定した。その期間が終わってユネスコが成果を確認し、引き続き登録するか否かを判断する。一度登録されれば未来永劫そのままというわけではない。UCCN登録申請時にユネスコから示された重要なポイントは3つある。伝統、イノベーション、地球・社会へのやさしさである。ここでいう「伝統」は単なる「習慣」とは異なる。現在の伝統は、過去には伝統ではなかった。新たな付加価値を地域の人々が認めて、社会に浸透していくことで伝統に変わっていったものである。伝統は「結晶」や「凍結」ではなく、地域資源とともに未来へと歩んでいくことが重要だ。例えば、昔からの伝統である生ハムやチーズのどこを改善すべきか。生ハムは塩を使わないと腐敗するが、今日では、生ハムの塩分を控えめにしつつ同時に保存も可能にする研究を行っている。

UCCNの申請書には18項目の記載事項があり、このうちパルマの伝統・歴史を説明するパートでは、教育、経験、生産の3つの項目を強調した。生産に関しては規定の存在を問われ、生ハムやチーズの原料取扱や製造工程に規定があることを説明した。伝統に従って働くことで、余所の人々がパルマに観光にやってくる。教育については、パルマに本社がある著名なパスタ・メーカーバリラ（Barilla）が教育機関（アカデミー）を設けており、若い調理人が子どもに料理を教える教育事業や、出版事業を行っている。経験については、ミラノ万博に合わせて2015年9月に、屋外に長いテーブルを並べ、市内のシェフが調理した食事を千人が一緒に食べるというイベントを行った。



パルマ市は、イタリアのエミリア=ロマーニャ州の都市で人口は18万人、パルマ県（人口44万人）の県都



パルマ市役所を訪問し、経済開発&ツーリズム・マネージャーのガブリエレ・リーギ氏、都市文化マーケティング・オフィスのジャンニ・カッサーノ氏から、食文化創造都市の取り組みについて話を伺った

#### (4) 食文化のプログラム

パルマにおける創造都市推進のプログラムは、大きく6つの柱から構成される。地域プログラムとして、①食科学とフード・ラボ (Food Science and Food Labs)、②食文化と地域開発 (Food Culture and Land Development)、③アートとミュージックと美味しい食事 (Art, Music and Fine Foods)、国際プログラムとして、④食文化都市の形成 (Become a City of Gastronomy)、⑤子どもと若者のための食&栄養 (Food & Nutrition for Children and Youth)、⑥未来のための食、成長のための食 (Food for Future Food for Growth) である。

##### 食科学とフード・ラボ

パルマ大学には食を学ぶコースがある。学部では生物学を踏まえた学習を行い、マスター・コースで主に食文化やマーケティングを学ぶ。パルマには昔から食品加工技術の歴史があり、19世紀の終わりから、農学部卒の技師が地域の農業者に技術を教えてきた。パルマはこのように過去から技術改善に注目してきた。また、パルマ大には検査室もあって、既存企業だけではなく新規事業者にも開放している。

##### 食文化と地域開発

UCCN 登録申請はパルマ市という都市単位で行う必要があるが、実際に生ハムやチーズの生産が行われているのは主に市外である。このため申請に際しては、パルマ県やエミリア＝ロマーニャ州という、より広範な地域が支援を行った。この地域は、ローマ軍が通したエミリア街道に沿った都市の文化があり、州北のポー川やアペニン山脈の自然にも特徴がある。ユネスコエコパークともエリアが重なっている。

##### アートとミュージックと美味しい食事

2016年5月にユネスコ食文化創造都市18市がパルマに集まり、3日間のセミナーを開催した。このときの特別晩餐会は、パルマの歌劇場で開催された。パルマは、食と同時にオペラのメッカでもあり、指揮者のトスカニーニや、「アイダ」の作曲家ヴェルディが生まれた土地でもある。日本から毎年、留学生もやって来る。食には、人々を仲よくさせる効果がある。そうした食の周りにさまざまな文化が集まる側面があるので、歌劇場を晩餐会場に選んだという。私たちの視察後の2017年6月にも食文化の祭典を催し、ユネスコ食文化創造都市6都市から各1名のシェフが訪れ、現地シェフと一緒に各地の料理を紹介するイベントや、その他の文化イベントなどを催すそうだ。

市内の学校では、他国の創造都市の食事をときどき出している。それらの国々出身の子どもたちも参加して調理を手伝う。イタリア国内には外国人が大勢住んでいるため、そうした給食が、子どもたちが開放的な人間性を育むチャンスとなっている。

##### 食文化都市の形成

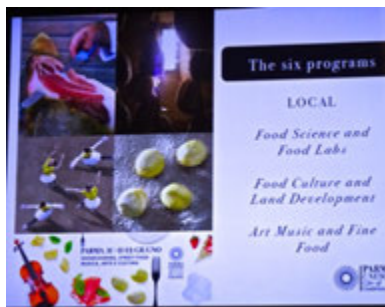
UCCN に登録するうえでは、何らかの国際的プログラムが重要である。パルマでは毎年5月にチブス (Cibus、ラテン語で「食べ物」の意味) という国際食品・飲料見本市が開催され、世界中からバイヤーが訪れて B to B で取引を行う。こうした場を食文化紹介の手段と位置づけている。

##### 子どもと若者のための食&栄養

経験のある人々の労働年数が長くなり、若い世代の仕事がない。一方で、若者が農業に戻る現象が目立ちつつある。このため、他の欧州創造都市とともに、若者が田舎から都会に流出せず、地域でものづくりを行えるような取り組みを考えている。また、ミラノ万博の後、食に関する話をすると、食品の無駄・廃棄が話題にのぼるようになった。

##### 未来のための食、成長のための食

世界にはパルマの存在を知らない人々が大勢いる。単なる PR では知ってもらえず、創造都市の事業を通じてパルマの成果、アイデンティティを認識してもらうことが重要である。国連の持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals=SDGs) の17の目標のうち、食文化創造都市の取り組みは、11番目の目標「持続可能な都市・コミュニティ」に該当する。食文化都市としての知名度が上がれば輸出増などの経済的効果も期待できるが、パルマとしてはまず、国連の目指す創造都市として、限界に達しつつある地球環境問題の解決に向けて努力しなければならないと考えている。



パルマ市における創造都市推進のプログラムは6つの柱から構成される



調理人が子どもに料理を教える教育事業や、ミラノ万博では千人が一緒に食べるイベントを行った



食文化創造都市の取り組みは、SDGs の11番目の目標「持続可能な都市・コミュニティ」に該当する



## (5) UCCN 登録に際しての広域連携

UCCN への登録申請に際しての広域連携について詳しく説明したい。すでに述べたように、UCCN 登録の申請主体はパルマ市という都市単位だが、パルマの食文化を彩る食材の産地は主に市外の村々である。

パルマ市が属するエミリア＝ロマーニャ州には、シェフ・トゥ・シェフ (CheftoChef) という、ミシュラン星付きレストランのシェフから構成される組織があり、UCCN 登録を最初に提案したのがこの組織であった。このためパルマ市は、エミリア＝ロマーニャ州議会や州内の市長会と相談して、申請書を作成した。市の商工会議所や、地元のさまざまな実業界、組合とも連携した。中でもパルマ大学のサポートは大きかった。ユネスコとしても、市単独ではなく、できるだけ多くの機関のサポートを得て申請することを推奨しているという。

パルマ市が 2015 年に UCCN 登録の方針を決めて一度の申請で通った理由には、もちろん「食の都」としてのブランド力もあったのだろうが、こうした広域的な協力関係の構築も大きかったと感じた。パルマ市では、2017 年 5 月に関係者が集まって基金を設立し、今後はそこがユネスコに約束した創造都市のプログラムを実践していくという。

## (6) パルマ市からのエール

最後にパルマ市側から私たち視察団に対して質問が投げかけられた。「視察団の皆さんは調理関係者ではないと聞いたが、なぜパルマの食文化都市の取り組みに関心を持ったのか」という問いかけである。これに対して「私たちは大分で創造都市を推進している経営者の団体であり、大分をクリエイティブな地域にするうえで食文化が大切だと考えて調査に訪れた」と答えたところ、その趣旨に大いに賛同をいただいた。

居心地のよい街には企業も立地するので、伝統を主眼にまちを再生することはたいへんよいというのだ。パルマには美食に加えて音楽や建築の文化もあるから UCCN 登録も当然だといわれることがあるが、登録に際しては、そうした数ある魅力の中から食文化 1 本に絞って自らをプロモーションすることが大事であったという。そうした事情を語ったうえで、パルマ市は私たちに次のようなアドバイスを授けてくれた。

- ・ 若い世代にぜひ投資をしてほしい。東京にはすでに十分多くの人間が住んでおり、むしろ東京から地方へ人口が分散すべきである。
- ・ 日本人のアイデンティティに根ざしたところ、すなわち和食からスタートすることを勧めたい。皆さんの母親のレシピを探してそこから始めてほしい。そして、大分にしかないもの、地元のアイデンティティを探してほしい。



大分経済同友会の取組みに賛同してくれ、今後の活動への協力に同意してくれた



パルマは、食と同時にオペラのメッカでもあり、指揮者のトスカニーニや、作曲家ヴェルディも生まれた。歌劇場を晚餐会場として利用もしている



パルマ駅周辺の都市計画が特徴的であった。再開発するのに鉄道高架せずに古い駅舎はそのままに増築し、道路をアンダーパス化しバスターミナルも地下に整備



旧市街は石畳の道路のままで景觀に配慮して整備されている

## (7) ユネスコエコパークとローザ・デル・アンジェロ社

パルマは、UCCN 登録とほぼ同時期にユネスコエコパークの登録も受けている。視察当時は、大分県、宮崎県がちょうど、祖母・傾・大崩山系周辺地域のエコパーク登録に向けた活動を行っていた時期であり、UCCN とあわせて、エコパーク地域における地域活性化の取り組みを学ぶべく視察を検討した。

### ユネスコエコパーク

ユネスコエコパークは、ユネスコが「ユネスコ人間と生物圏 (Man and the Biosphere=MAB) 計画」に基づいて 1976 年に開始した登録制度で、正式名称を「生物圏保存地域 (Biosphere Reserves=BR)」という。わが国では、この BR に親しみを持ってもらうために「ユネスコエコパーク」と呼び習わしているのだ。世界自然遺産が、顕著な普遍的価値を有する自然地域を保護・保全することを目的とするのに対し、ユネスコエコパークは、生態系の保全と持続可能な利活用の調和を目的としており、保護・保全だけでなく自然と人間社会の共生に重点が置かれている。

当地がユネスコエコパークに登録されたのは 2015 年のことである。このアペニン・トスコ=エミリアーノ・ユネスコエコパーク (The Appennino Tosco-Emiliano Biosphere Reserve) のエリアは、トスカーナ州北西部とパルマ近郊のエミリア=ロマーニャ州にまたがる 22 万 ha におよぶ。管理主体はアペニン・トスコ=エミリアーノ国立公園である。

UCCN とエコパークでは申請者も異なり、登録当時は全く独立した動きであったが、現在は一緒に何らかの取り組みができないかという話も出ているようだ。エコパーク内では、若者が農業をしながらレストランも経営するケースが出ているし、アグリツーリズムの動きも生まれている。

### ローザ・デル・アンジェロ社

ユネスコ食文化創造都市の取り組みという点から視察先としてパルマ市役所に推薦されたローザ・デル・アンジェロ社を訪問した。当社はエコパーク内に立地しているが、本社はパルマ市内ではなく、市に隣接するトラヴェルセートロ (Traversetolo) 村に所在している。パルマ市の UCCN 登録が、市域を越えた広域連携の賜物であることが窺える。当社は黒豚のプロシュット (豚もも肉の生ハム) の製造会社だが、パルマ市から推薦を受けるだけあって、単なる生ハム会社ではなく、自社のミッションに「職人の手作業による製品づくりを守り続けること、農業における生物多様性を維持促進すること」を掲げている。当社所在地はまた、ハム以外にもバルミジャーノ・レッジャーノ、生パスタなどの生産やトマトの栽培で世界的に有名なパルマ・フード・バレーにも属している。当社は、エミリア=ロマーニャ州、トスカーナ州の農業者とともにルーラル (RURAL) というグループを設立し、毎年食の祭りを開催している。このように、アペニン・トスコ=エミリアーノ国立公園という手つかずの自然が残る土地で、昔からの生態系 (種) を保護し、それらを基盤とする企業や人々が集まって地域の祭りを催し、その祭りを通して地域内外の人々との交流を図り、産業の復興に取り組んでいる。

視察当日はまず、トラヴェルセートロ村にある当社を訪れ、マウリツィオ・トジーニ氏ならびにマエストロのジャンニ氏の案内でプロシュットの製造プロセスを見学した。続いて、社屋 2 階にあるプロシュット・バーで当社製品を試食する。その場で、マウロ・ジベリ社長から挨拶をいただくとともに、マネージャーのグレゴリーニ氏より生物多様性の取り組みについて説明を受けた。

### プロシュット製造所

当社のプロシュット製造所は、このエリアで最も小さな施設である。当社はプロシュット・ディ・パルマ (パルマ産プロシュット)、いわゆるパルマハムを少量製造しているが、その生産量を減らしていきいずれゼロにしようとしている。当社は広大な丘陵地帯の中で、現在ほぼ絶滅している在来種の黒豚を放牧しており、この希少種の黒豚を原料とするプロシュットの生産を増やしていく計画である。パルマ産プロシュットの原料となる豚は、1 頭あたり 1 m<sup>2</sup> という過密なスペースで飼育されている。これに対して当社の黒豚は丘陵で放牧されており、1 頭あたり 1,000 m<sup>2</sup> の土地を使って育成されている。この黒豚は、古代からこの土地で育ってきた豚で、100 年ほど前に北欧からパルマに輸入された豚よりも小振りである。野外で育てられよく運動するため、肉質が全く異なる。最大の相違点は色と脂である。黒豚は丘陵を、餌を探して自由に歩くため、血液に酸素が多く含まれ、肉の赤身が色濃い。脂も黒豚の方がかなり付く。但し、リノレン酸の割合が 10% を超え、コレステロールにならない脂身のため、通常の豚肉に比べて身体によいという。

当社では、この黒豚の後脚をプロシュットに加工している。こうした生産体制のため、どうしても高コストになる。黒豚の育成には周辺の農家も取り組みうとして組合を設けてガイドラインを制定しているが、組合の規定は 500 m<sup>2</sup>/頭であるため、当社は組合に加入していない。

プロシュットの生産工程は、生肉をまず塩漬けにした後、室内温度 1~4℃ の冷蔵室に入れて寝かせる。この過程で塩が肉中に浸透する。その後、余計な塩を落として揉んだ後、2 度目の塩かけを行い、さらに浸透させた後で、ふたたび寝かせる。その後に塩分を落として、冷蔵室で 3 ヶ月ほど寝かせる。この過程で、湿度が落ちてい

き、黴が生え酵素が出て、プロシュットの特徴的な味が生まれる。その後、冷蔵庫から出してぬるま湯で洗い黴を落とし、乾燥させて熟成させる。その後、製造所2階のスペースで長期間保存する。パルマ産プロシュットについてパルマ品質保証協会は、熟成期間12ヶ月で認可を行うが、当社では18~20ヶ月の熟成を行う。黒豚からつくるプロシュットはさらに熟成期間が長く、24ヶ月と30ヶ月のものを生産している。

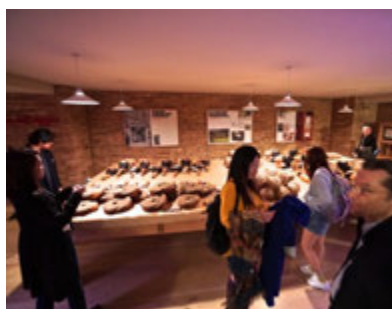
## プロシュット・バー

社屋2階にあるプロシュット・バーで開かれた試食会では、木製のプレート上に、黒豚のプロシュット(30ヶ月)、黒豚のパンチェッタ(ばら肉、1年以上熟成)、クラテッロ(尻肉、パルマ県北部でのみ生産される珍味)、チーズ(当社牧場産)、パン(在来品種の小麦を使用)、メロンが並べられた。飲料には、微発泡赤ワインのランブルスコとミネラルウォーターが供された。

当社産のチーズは、パルミジャーノ・レッジャーノではなく、第二次大戦前までエミリア=ロマーニャ州に多く棲息していたが、現在では希少になった牛から生産したものだ。そうした在来種の牛をリヴァルタ地区にある当社農場で育成しているという。当社が大切に育てているのは、最低でも当地に200年前からいる家畜や農産物である。そうでなければ生物多様性の保存とはいえないと考えているそうだ。生物多様性の取り組みは、6~7年前から始まった。企画は、①リヴァルタ地区の多様性を一般の人々に紹介するプログラム、②パルマ市内に当社の加工食品を出荷するプログラムの2つから構成されている。

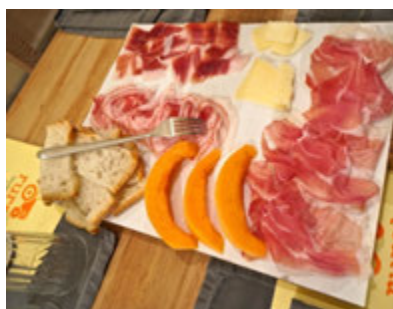


ローザ・デル・アンジェロ社のプロシュット製造所を訪問、生産工程は、生肉をまず塩漬けにした後、室内温度1~4℃の冷蔵庫に入れて寝かせる。その後、余計な塩を落として揉んだ後、2度目の塩かけを行いふたたび寝かせその後に塩分を落として、冷蔵庫で3ヶ月ほど寝かせ、乾燥させて18~20ヶ月熟成させる。今後は希少種の黒豚を原料とするプロシュットの生産を増やしていく計画だという。



プロシュット・バーでは各種プロシュットが販売される

マウロ・ジベリ社長が挨拶



各種プロシュットを試食 やわらかくさっぱりしている 微発泡のすっきりしたパルマ産赤ワイン、ランブルスコが合う

## 農場と黒豚の放牧場

製造所視察と試食会を終えた後、視察団はバスに乗り、モニカ・カヴァーニ氏の案内で、ローザ・デル・アンジェロ社の農場を訪問した。農場は、パルマ市、トラヴェルセートロ村の双方と隣接するレジニャーノ・デ・バーニ (Lesignano de' Bagni) 村 (人口4千人) のリヴァルタ (Rivalta) 地区にある。この地区は、当社本社のあるトラヴェルセートロ村と、プロシュット・ディ・パルマの主産地であるランギラーノ (Langhirano) 村の間を走る丘陵地帯である。

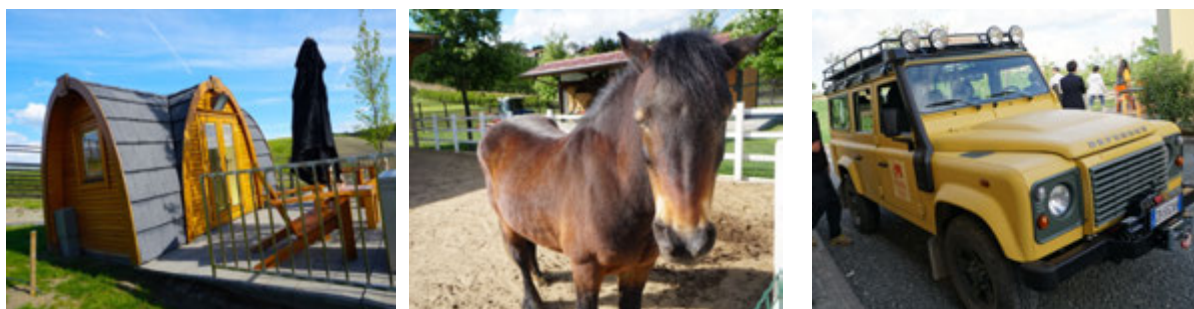
当社農場は、一般の人々に訪れてもらい、古来の多様な品種の家畜や農産物を見てもらうためにつくったものである。昔ながらの自然風景の中に宿泊することができる施設も併設しており、煉瓦づくりの古い山荘を改装したペンションと、農園内に設置したスウェーデン製の木製バンガローがある。また、アニマルセラピー (動物療法) に用いる馬を飼っているスペースもある。農場のセンター棟には、社長のコレクションだという、ランボルギーニ社製の歴史的なトラクターが多数展示されていた。視察団はさらに、カヴァーニ氏の指示に従ってジープに分乗し、農場から少し離れた黒豚の放牧場の見学も行った。



レジニャーノ・デ・バーニ (Lesignano de' Bagni) 村のリヴァルタ (Rivalta) 地区にあるローザ・デル・アンジェロ社の農場を訪問した。農場のセンター棟には、ランボルギーニ社製の歴史的なトラクターが多数展示されていた



当社は広大な丘陵地帯の中で、現在ほぼ絶滅している在来種の黒豚を放牧して、この希少種の黒豚のプロシュットの生産を増やしている。パルマ産プロシュットの原料となる豚は、1頭あたり1㎡という過密なスペースで飼育されているが当社の黒豚は1頭あたり1,000㎡の土地を使って育成されている。黒豚は丘陵を自由に歩くため、血液に酸素が多く含まれ、肉の赤身が濃く、脂も黒豚の方がかなり付くが、リノレン酸の割合が10%を超え、コレステロールにならない脂身のため、通常の豚肉に比べて身体によいという



宿泊することができる施設も併設しており、古い山荘を改装したペンションと、農園内に設置したスウェーデン製の木製バンガローがある。また、アニマルセラピー (動物療法) に用いる馬を飼っているスペースもある

## 2. ミラノ

### (1) ミラノ概観

ミラノ市は、ロンバルディア州の州都にしてミラノ県の県都。人口は132万人で、イタリア国内では首都ローマに次ぐ規模である。近郊を含む都市圏人口で見れば、526万人とイタリア最大である。

ミラノは、大聖堂（ドゥオーモ）、スフォルツァ城、ガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレⅡ世などの歴史的建築や、数多くの美術館、イタリア・オペラ界の最高峰とされるミラノ・スカラ座などが立地する一大歴史文化都市である。ちなみに、パルマ、ミラノはオペラの大家ヴェルディが生まれ育った故郷であり、彼の代表作「アイダ」「オテロ」「ファルスタッフ」などの欧州初演は、ミラノ・スカラ座で行われている。

今回の視察では、街の中心部に聳えるゴシック建築の大聖堂（ドゥオーモ）や、その至近にあるガラス天井のアーケード街ガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレⅡ世などの見学を行った。また、5月4日の夜にはミラノ・スカラ座でバレエの「ラ・ヴァルス」（音楽：モーリス・ラヴェル）、「シェエラザード」（音楽：ニコライ・リムスキー＝コルサコフ）を觀賞する機会を得た。

こうした歴史的伝統の一方でミラノは、現代的な文化・産業都市でもある。「ミラノコレクション」（1976年開始）などで知られるようにファッション関連産業が古くから盛んなほか、世界最大級の国際家具見本市「ミラノサローネ」（1961年開始）の開催地としても有名。近年は航空産業や自動車産業、精密機器工業なども発達するなど、イタリア最大級の経済地域を形成している。



ミラノ市は、ロンバルディア州の州都にしてミラノ県の県都 中心部にはガラス天井のアーケード街ガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレⅡ世や大聖堂（ドゥオーモ）などの歴史的建築がある



イタリア・オペラ・バレエ界の最高峰とされるミラノ・スカラ座などが立地する一大歴史文化都市である。ちなみに、パルマ、ミラノはオペラの大家ヴェルディが生まれ育った故郷であり、彼の代表作「アイダ」「オテロ」「ファルスタッフ」などの欧州初演は、ミラノ・スカラ座で行われている



LRT に混じり 1920 年代の古いトラムも走る



ミラノの高級ブランドショッピングストリート、モンテ ナポレオーネ通りではアート作品の展示が行われていた



## (2) ミラノと日本

イタリアから日本への訪問者数は、東日本大震災による一時的減少を除けば増加基調で、2015年には初めて10万人の大台を突破した。イタリア人にとって日本は憧れの土地で、ミステリアスな国のイメージがあるという。2015年ミラノ万博の効果もあり、来訪希望者はさらに増えているようで、初めての訪日で京都や東京を観光した人々がリピーター化し、次は地方都市を訪れてみようという機運が盛り上がっている。イタリアの旅番組でも、イタリア人が日本を訪れる内容のものが人気であり、ビジット・ジャパン・キャンペーンもあってこの傾向は継続すると見込まれている。

日本からイタリアへの進出企業は在イタリア日本商工会議所の会員数ベースで193社、未加入を含めると250~60社程度といわれる。イタリア在住の日本人は、駐在員や留学生、その家族を含め1万3~4千人程度で、日本在住のイタリア人3千人に比べて圧倒的に多い。最近の日本企業の進出例としては、ミラノ万博の影響もあって、食関係が目立つという。

ミラノ万博翌年の2016年は、日伊修好150年であったことから、さまざまなイベントがイタリア各地で催された。日本の絵画の展示や、剣道・柔道のデモンストレーション、明治神宮の雅楽などの文化イベントが催されたため日本ブームになっており、日本を訪れたいというイタリア人が増えている。

## (3) ミラノ万博における日本の食文化への注目

ミラノ万博の会場は、ミラノ市と同じロンバルディア州のロー市、ペーロ市に設けられた。ミラノ市からの地下鉄の終点にあり、20~30分で到達できる。会場面積は110haで東京ドームの25倍。万博の入場者数は2,150万人で、日本館が220万人なので、万博に来た人の1割が日本館に足を運んだ計算になる。

食をテーマとした万博は今回のミラノ万博が初めてで、日本館は「共存する多様性」をテーマに掲げた。日本人が育んだ食文化には、日本人の生活のノウハウが詰まっている。自然を食に採り入れ健康を保つ自然との共生。そうした多様な食文化の共存を図りながら、日本人は暮らしてきた。万博では、日本のこうした経験が、今後の食糧難の課題解決に役立つとして発信した。日本館には、四季折々の体験や、日本食（一汁三菜、うまみなど）を学ぶスペースが設けられた。来館者が「和」を大事にする体験ができるよう工夫した。日本食のレストランも設け、経験・学びを得た後に実際に味わってもらった。日本館では万博会期中、全国各地の自治体が、その土地の食や伝統芸能、地場産品を紹介するイベントを実施した。万博でも一番人気のパビリオンで、真夏は炎天下にも関わらず、最大で10時間の行列ができた。イタリア人は本来のんびりした人種だが、万博に限っては開門するなり日本館に向けて駆け出し、朝一番からあつという間に行列ができた。他のパビリオンに散っていく客もいるが、それでも4~5時間待ちはざらであったようだ。それでも、来館者はSNSで「いいね」を発信し、人気を呼んで、来館者は日に日に増えていった。

来館者へのアンケートによれば、来館者の80%が「よかった」と答えたという。「まあよかった」を加えると98%にのぼる。来館理由も、もともと日本に関心があったという答えだけでなく、噂を聞いて興味を持ったという意見も多かった。こうして日本館への理解や興味が深まり、日本に行ってみたいと答えた人が多かった（「行ってみたいと思った」と答えた来館者が63%を占め、「まあ行ってみたい」も加えると89%）。

JETROが以前行った海外消費者アンケート調査によれば、海外のどの国でも、外国料理の中で日本料理が好きと答えた回答者の割合が一番大きい。寿司や天ぷらといった定番だけでなく、そば、ラーメン、たこ焼き、おにぎりなどB級グルメにも拡がりバラエティが生まれている。ミラノのドウオモ界隈におにぎり屋が出店するなど、日本料理の幅が広がってきた。現在、ミラノ中心部だけで200~300店舗の日本食レストランがある。その大半が、日本人ではない料理人が経営する“なんちゃって”日本料理屋なのは事実だが、食に保守的で母親の料理が一番というイタリア人に、日本料理がここまで受け容れられるようになったのは大きな変化だという。

このように万博以降、日本食への関心は急速に高まりつつある。ミラノだけではなく地方都市にも拡大しており、ミラノ郊外の国道沿いにSUSHIという看板を掲げた店が生まれた。スーパーマーケットにも日本食品コーナーが設置された。メイド・イン・ジャパンの食品こそ少ないが、海苔や酢、味噌はごく普通に揃っている。寿司キットも売られていて、イタリア人が家庭で日本食をつくって食べるようになってきた。日本酒も人気で、中華街のスーパーなどでは、さまざまな種類が売られている。最近は焼酎まで入荷するようになった。イタリア人は料理に合わせてワインを選ぶため、日本の酒も日本食の種類によって選ぶ人が増えている。

イタリア人の日本食への関心が拡がりをみせる中、わが国としては、好機を捉えて継続的に売り込みを図っていくことが重要であろう。例えば富山市は、イタリアの料理学校との交流を継続しているという。イタリアの食材を日本で料理するだけでなく、富山のエゴマを用いてイタリアで料理するといった逆方向の取り組みも行うなど、相互交流に拡大している。バイヤーをイタリアから日本に連れてきて商談を行う際、バイヤーだけではなく、食材を用いるシェフもセットで連れてきて、日本の食材を見てもらうことが大事だという。



JETRO ミラノ事務所の小林浩人所長よりレクチャーをしていただいた ミラノ万博開催時に日本館の館長を務めていた



ミラノ万博で日本館は大人気で最大 9 時間待ち 日本食文化アピールに成功した また日本館は展示デザイン部門で金賞を受賞した JETRO ウェブサイトより [https://www.jetro.go.jp/jetro/topics/2015/1511\\_topics5.html](https://www.jetro.go.jp/jetro/topics/2015/1511_topics5.html)

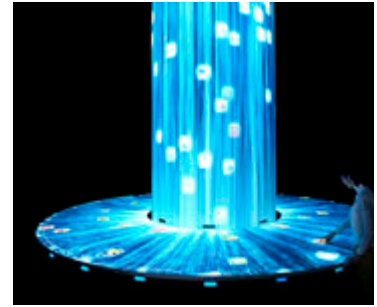


図 1-7-2 2015年ミラノ国際博覧会における日本館の概要

**2015年ミラノ国際博覧会のテーマ**  
**「地球に食料を、生命にエネルギーを」**  
**Feeding the Planet, Energy for Life**

**日本館イメージ**



**日本館のテーマ**  
 Harmonious Diversity  
 —共存する多様性—



<p><b>建築</b>    <b>多様性のうつわ</b></p> <p>日本古来からの知恵と技を現代の日本の最先端技術を用いて応用し、伝統と革新が共存する木材等を活用した日本館を建築</p>	<p><b>展示</b>    <b>食生活と農業生産の多様性</b></p> <p>自然と共生する「農林水産業」をベースに、深遠な知恵と技とが凝縮された日本の「食」と「食文化」が、持続可能な未来社会を切り拓くことをアピール</p>
<p><b>レストラン</b>    <b>Feel the Japanese Passion</b></p> <p>展示の理解を共感に変えるため、だし等の日本の優れた食を体験できる場として、高級日本食レストランとフードコートを展開</p>	<p><b>催事</b>    <b>日本館イベント広場</b></p> <p>食関連産業や食による町おこしに取り組んでいる自治体等の地域関係者、様々な食に関する取り組みを行っている団体等が、日本館内に設置されるステージを活用して、それぞれ独自のイベントを実施</p>

資料：農林水産省作成

農林水産省 ウェブサイト「日本食・食文化の魅力発信と輸出促進」より  
[http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w\\_maff/h26/h26\\_h/trend/part1/chap1/c1\\_7\\_01.html](http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h26/h26_h/trend/part1/chap1/c1_7_01.html)



ミラノ万博キックオフパーティー会場におけるすき焼きの調理実演



ミラノ万博で日本食レストランは売り上げが目標の3倍という大人気だった 日本食レストラン海外普及推進機構 (JRO) ウェブサイトより [http://jronet.org/report/2015/milano\\_sp6/](http://jronet.org/report/2015/milano_sp6/)



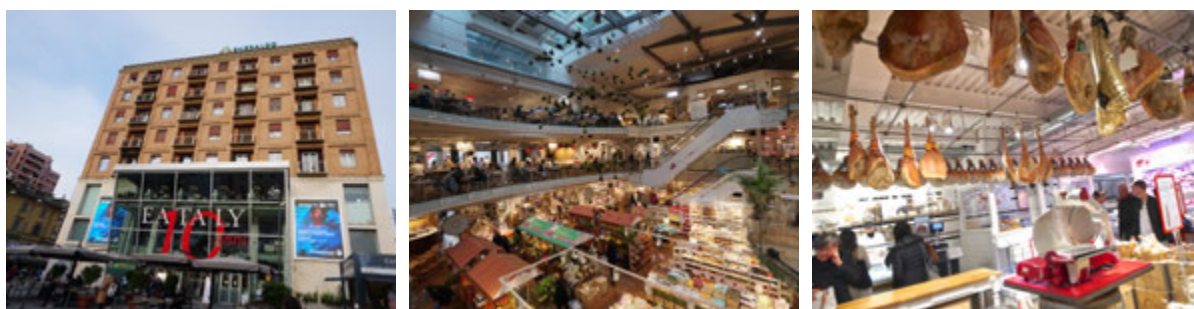
#### (4) ミラノの食文化

郷土料理を体験したパルマとはうってかわり、イタリア最大の都市圏であるミラノでは、イタリア料理の伝統を踏まえつつ、新しい挑戦を行っているレストランを訪ねることとした。

##### アリーチェ・リストランテ

EATALY (イータリー) というトリノ発の高級スーパーマーケットがある。持続可能な生産を行うイタリアの地方の生産者の商品を取り扱い、カフェ、テイクアウト、レストランを備えたイタリアンマーケット&レストランである。高品質な商品を誰もが手の届くものにするをミッションとして、2007年にトリノで開業して以来、イタリア国内はもちろん、日本、ドバイ、トルコ、ブラジル、韓国、ドイツ、デンマーク、アメリカなどへ展開し、世界全体で30以上の店舗を構えるという。

5月3日の夕食をいただいたレストランは、このEATALY ミラノ店 (Eataly Milan Smeraldo) の3階に入居している。スーパーのエスカレーターを上がってイトイン・コーナーを抜けた奥に、アリーチェ・リストランテ (Alice Ristorante) はあった。場所柄カジュアルなレストランかと思えばさにあらず。確かに厨房はオープンキッチンでシェフが料理する様子が客席から丸見えで、インテリアもカジュアルなしつらえだが、ミシュランの1つ星を有している。厨房には、店を率いるヴィヴィアナ・ヴァレーゼを筆頭に女性の料理人が多い。そこで供される料理は魚介系が多く、繊細な味わいであった。メインはオッソ・ブーコ (Osso Buco) という肉料理。ミラノの伝統料理で、本来は仔牛の骨付きスネ肉を分厚く輪切りにして煮込んだ料理だという。しかしながらアリーチェのオッソ・ブーコは、スネの骨を縦に断ち割ってグリルしたうえで、その上に新鮮な生肉や野菜を盛り付けた一品。それだけ食べるとシンプルな味わいだが、その下にあるスネ骨の骨髓部分には煮込みが隠されていて、一緒に食べると複雑な味に変化する。



持続可能な生産を行うイタリアの地方の生産者の商品を取り扱い、カフェ、テイクアウト、レストランを備えたトリノ発の高級スーパーマーケット、イータリー (EATALY)、イータリー内のアリーチェ・リストランテ (Alice Ristorante) で食事



店内はカジュアルだがオープンキッチンで、女性シェフ ヴィヴィアナ・ヴァレーゼの調理を目前で見ることができる ミラノ伝統料理、仔牛の骨付きスネ肉を縦に割ってグリルし繊細に仕上げている





### リストランテ・トクヨシ<sup>3</sup>

翌4日に夕食をいただいたリストランテ・トクヨシ (Ristorante TOKUYOSHI) のオーナーは、徳吉洋二シェフという日本人である。2015年にミラノにレストランを開業し、わずか10ヶ月でミシュランの1つ星を獲得した。イタリアで日本人シェフが1つ星を獲得したのは彼が最初だという。「混成されたイタリア料理 (Cucina Italiana Contaminata)」をコンセプトに、イタリアと日本の食文化や伝統を尊重しつつ、両者を深い部分で融合させて新しい文化を生み出すことを目指す。

例えばGYOTAKUと名づけられた料理は、墨で皿の上に魚の頭部を描き、身の部分に真っ黒い野菜炭をまぶして焼いた青魚に帆立のムースを詰めて配置する。見た目は日本の「魚拓」そのものだが、食してみれば紛れもなくイタリアンという一品。またコース料理のほとんどに、ドリンクと別に一口のスープを添えるのもこの店の特色だ。店のスタッフたちが野山を歩いて採取したさまざまな食材からつくるそうだ。料理とスープを交互に味わうという発想は、口中調味が一般的である日本料理に由来するという。

なお、徳吉シェフは視察団が帰国して間もない2017年7月、北海道のニセコで開催された「DINING OUT NISEKO with LEXUS」でも料理人を務めた。



リストランテ・トクヨシ (Ristorante TOKUYOSHI) のオーナーは徳吉洋二という日本人シェフ、2015年に開業し、わずか10ヶ月でミシュランの1つ星を獲得 イタリアで日本人シェフが1つ星を獲得したのは彼が最初



<sup>3</sup> ONE STORY ウェブサイトの記事「日本人オーナーとして初のイタリア版ミシュランの星獲得。ミラノを驚かせた鬼才・徳吉洋二シェフ。」 DINING OUT NUSEJI with LEXUS <http://www.onestory-media.jp/post/?id=1087>などを参照。



徳吉洋二シェフはイタリアと日本の食文化や伝統料理を重んじイタリアンと和食の素晴らしいマリージュを実現 料理によっては部屋に香りをスプレーすることや一品毎に素材を味わうためのスープが付くなど創造的な料理だった

### (5) プラダ財団 - ミラノ

ミラノ万博を契機に市内に生まれた、ミラノ文化の新たな魅力を伝える最新スポットとして、「プラダ財団 - ミラノ (Fondazione Prada a Milano)」を視察した。ミラノに本拠地を置くプラダが、ミラノ南部のラルゴ・イザルコに位置する、1910年代に建てられたジン蒸留所を増改築して、2015年にオープンさせた大規模な現代アートの複合施設である。施設がある地域はもともと工場エリアだったが、立地企業は郊外の工場団地に移転してしまい、少し前まで一般市民が立ち入るには危険な地域であったという。プラダ財団 - ミラノの整備には、こうした疲弊地域を活性化する目的もあった。設計を担当したのは、世界的建築家のレム・コールハースが率いる建築事務所 OMA。既存の建物 7 棟を改修したうえで、そこにポディウム (Podium)、チネマ (Cinema)、トーレ (Torre) という 3 棟の新しい建造物を組み合わせた。ちなみに、全高 60m のトーレはまだ建設中であった。

視察ではプラダ財団のガイドの案内で施設見学を行ったが、あいにく企画展を催していない時期で、メインの企画展示棟ポディウムは開いておらず、見学できたのは常設展示会場が中心であった。具体的には、ルイーズ・ブルジョワとロバート・ゴバーの作品が展示されたホーンテッド・ハウス (Haunted House)、トーマス・デマンドの作品が展示されたチネマ、パメラ・ローゼンクランツの作品が展示されたチステルナ (Cisterna) である。

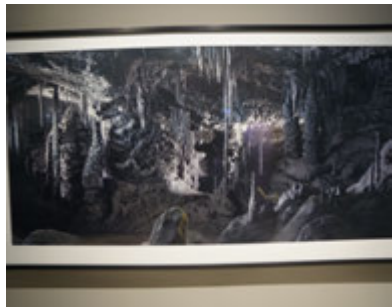
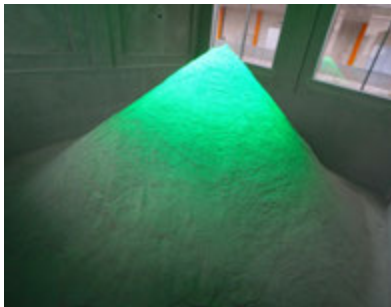
ホーンテッド・ハウスは、当地にもともとあった建物を改装したもので、外観を金色に塗り替えたのは建築家のアイデアである。館内にはブルジョワとゴバーの2作家の作品のみを展示している。

ホーンテッド・ハウス（お化け屋敷）なる命名は、スピリッツという言葉に、以前この場所で生産された「蒸留酒」と、「靈魂」という2つの意味があることに由来するという。トーマス・デマンドは模型をつくってそれを写真に撮る作風で知られる作家。作品となるのは写真の方であって、模型の方は撮影後に廃棄するのが通例だが、プラダのために制作してもらった作品「プロセス・グロテスコ」では作家と特別に契約を結び、模型も保存・展示してある。パメラ・ローゼンクランツの作品「感染 (Infection)」は、「Slight Agitation」と名づけられた連続展示企画4件のうちの第2期の展示である。部屋一杯に大量の砂を入れて山を造成した作品で、そこに合成した猫のフェロモンを加えたという。1階から土砂の裾野を、2階から山頂部を見学することができ、山頂部に光をあてて、フェロモンを発生させているようだ。ローゼンクランツ作品のみは期間限定で、その他は常設展示の模様である。こうして展示を見終えた後、ウェス・アンダーソン監督が古いミラノのカフェの雰囲気再現してつくったバー・ルーチェ (Bar Luce) で昼食をいただいた。

プラダ財団は現代アートの活性化を目指しており、美術だけではなくダンスや演劇も積極的に支援しているという。また、著名なアーティストの作品展示だけでなく、これから活躍するアーティストの作品展示に力を入れているとのことだ。財団はさらに2016年12月、ミラノ旧市街のガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレII世の真ん中にある建物の2フロア800㎡の空間に、写真などを展示するスペース「オッセルヴァトリオ (Osservatorio)」を開設したが、こちらも残念ながら視察時には休館していた。

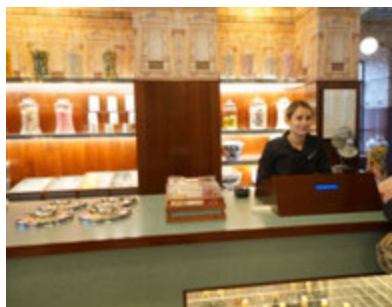


2015年にオープンしたミラノ文化の新たな魅力を伝える最新スポット「プラダ財団 - ミラノ (Fondazione Prada a Milano)」を視察した 疲弊した工場地帯にあった1910年代に建てられたジン蒸留所を増改築した現代アートの複合施設、ポディウム (Podium)、チネマ (Cinema)、トーレ (Torre) という3棟の建物を新設 トーレは建設中であった



パメラ・ローゼンクランツ「感染 (Infection)」部屋一杯に砂山を造成し、そこに合成した猫のフェロモンを加えた作品

トーマス・デマンドは模型をつくってそれを写真に撮る作風で知られる作家、プラダのために制作した作品「プロセス・グロテスコ」では作家と特別に契約を結び、模型も保存・展示している



ウェス・アンダーソン監督が古いミラノのカフェの雰囲気再現してつくった作品バー・ルーチェ (Bar Luce) で昼食 プラダ財団は現代アートの活性化を目指しており、美術だけではなくダンスや演劇も積極的に支援しているという。また、著名なアーティストの作品展示だけでなく、これから活躍するアーティストの作品展示に力を入れている

## 第3章 パリ

パリ視察では、郊外のブローニュ・ビヤンクール市に完成したばかりの複合音楽ホール「ラ・セーヌ・ミュージカル」を見学した。この施設を設計したのは、大分県立美術館の設計者でもある坂茂氏であり、視察当日は坂茂氏ご本人に施設を案内いただくという貴重な機会を得たところである。記して感謝したい。

### 1. 坂茂建築の展開

大分県立美術館の設計において、坂茂建築設計が最優秀者として選定されたのは2011年11月のことであった。すでにその当時、紙管を用いた仮設建築による災害支援活動や、フランスの地方都市メスのポンピドゥー・センター分館（2010年開館）の設計で知られていた坂だが、2014年には「建築のノーベル賞」とも呼ばれるブリツカー賞を受賞して大いにその名をあげた。坂はまた2013年7月に、パリ郊外の複合音楽ホール ラ・セーヌ・ミュージカル（La Seine Musicale）<sup>4</sup>のコンペも勝ち取っている。この施設は大分県立美術館と並行して設計・建設が進められており、音楽ホールと美術館の違いはあれど、姉妹関係にある文化施設といえるのではないか。ラ・セーヌ・ミュージカルは、私たちが欧州視察に出発する直前の2017年4月22日に一般公開された。その前日のこけら落としでは、ノーベル文学賞を受け取った後にパリに立ち寄ったボブ・ディランがコンサートを開いたという。

これまた視察の直前に東京のTOTOギャラリー・間で開催した個展「坂茂：プロジェクト・イン・プログレス」（2017年4月～7月）でも、このラ・セーヌ・ミュージカルが展示の核となった。約4mという大きな断面模型が展示され、着工から竣工までの定点観測映像が流されるなど、豊富な資料が展示されていた。この企画展は、世界各地で現在進行形の最新プロジェクトのプロセスを通して、坂茂の設計思想と取り組みを紹介するもので、ラ・セーヌ・ミュージカルの他にも、スイス時計会社本社や台南市美術館、富士山世界遺産センター、そして大分県内のプロジェクトとして由布市ツーリストインフォメーションセンター、竹田市クアハウスが展示されていた。



ポンピドゥー・センター・メス  
2010年5月開館  
大分経済同友会視察報告書  
<http://www.oita-doyukai.jp/teigen/000101.php>



大分県立美術館（OPAM）  
2015年4月開館



由布市ツーリストインフォメーション  
センター 2018年4月完成  
(社)由布市まちづくり観光局より  
<http://yufu-tic.jp/tic>

### 2. ラ・セーヌ・ミュージカル

#### (1) ラ・セーヌ・ミュージカル建設の経緯

パリ郊外のブローニュ・ビヤンクール市のセーヌ川に浮かぶセガン島は総面積11万5,000㎡に及び、自動車メーカーのルノーの工場跡地であった。

ルノーは1929年にセガン工場を開設したが、1992年3月に操業を停止して郊外に移転した。その後、1999年にピノー財団が、安藤忠雄の設計による現代美術館の建設を計画するも、都市計画上の手続きの煩雑さに業を煮やして2005年に撤回したという。<sup>5</sup>

その後、著名な建築家のジャン・ヌーヴェルが地区全体のプランを立案し、2010年6月にPFI（Private Finance Initiative＝民間資金活用型社会資本整備）による共同開発計画が発表された。この再開発地区の先導プロジェクト

<sup>4</sup> ラ・セーヌ・ミュージカルは正式名称で、コンペ当時はシテ・ミュージカル（Cité Musicale）と呼ばれていた。

<sup>5</sup> ピノーはその後、ヴェネツィアのヴィラを安藤忠雄設計で改修して美術館パラッツォ・グラッシ、プンタ・デッラ・ドガーナをオープンさせた。

トとして、多目的ホール、クラシック音楽ホール、リハーサル室・収録室、パリ・オペラ座付属音楽教育施設、レストラン・ショップ、オーケストラ関係者住宅、公園などから構成される複合音楽ホールの建設が計画された。

ヌーヴェルのマスタープランに基づき、地権者のオー＝ド＝セーヌ県 (Hauts-de-Seine) はこの場所に複合音楽ホールを建築するためのコンペをスタートする。行政には音楽ホールを建設・運営するノウハウも資金もないため、これらを民間に委ねる PFI 方式を採用した。民間企業に長期間の運営を委ね、20～30 年後に行政が買い取る方式である。わが国の PFI では、運営主体の信用力やファイナンスが重視されるが、フランスではデザインが最大の要素を決めるという。しかしながら、フランスでもこれだけ規模の大きい施設を建築できる会社は数社しかおらず、このままではコンペにならない。実際、コンペに参加したのは3社だけであった。このため、各ゼネコンに2チーム以上の建築家に提案させるようにした。3社×2チームで合計6提案が提出され、1年半ほどかけて選考を行った。この結果採用されたのが、フランス最大の建設会社ブイグ社 (Bouygues) と坂茂建築設計のチームによる提案であった。

## (2) ラ・セーヌ・ミュージカルの建築デザイン

ラ・セーヌ・ミュージカルが立地するブローニュ・ビヤンクール市は、郊外からパリに入る西の結節点にあり、行政からは、シドニーのオペラハウスのようなモニュメント性のあるホールにしてほしいという要望があった。また、ヌーヴェルのマスタープランを尊重することも求められた。ヌーヴェルは、セーヌ川に沿ってセガン島に商業軸と緑地帯の2本の道を通す方針を立てた。このため、現在未開発のエリアに整備される商業施設の道がそのままラ・セーヌ・ミュージカル内部の商業モールにつながるような設計を施した。緑地帯は、ホール屋上に設けられた庭園につながるようにしている。

ラ・セーヌ・ミュージカルの大きな機能は、クラシック音楽ホール、多目的ホール、音楽学校の3つである。以下ではそれらに加え、建築上の大きな特徴である帆、屋上庭園、大スクリーンについても説明する。

### クラシック音楽ホール「オディトリウム」

ヌーヴェルのマスタープランに従って、施設の外観は、川に沿う敷地のエッジをコンクリートの壁で囲いブルータールに (荒々しく) 仕上げたが、その上にクラシック音楽ホール「オディトリウム」が宝石のように鎮座するデザインとした。オディトリウムは木造六角グリッド構造の玉子型で、1,150 席収容のクラシック音楽専用コンサートホールである。客席が舞台の周囲を360度取り囲むヴィンヤード (葡萄畑) 方式を採用し、音響設計は永田音響設計に依頼した。サントリーホールや iichiko 総合文化センターを手がけるなど、音響設計の分野で著名な企業である。ホール内壁は波形合板を少しずつずらしたり編んだりしてパターンを変えて配置し、天井には耐火処理を行ったサイズの異なる4種類の紙管を収めた六角木製フレーム916個を吊るすことで、きわめて良好な音響効果を得た。

オディトリウムのホワイエの壁面はモザイクタイルで覆われている。見る角度や光の当たり方によって、緑から赤へと玉虫のように色合いが変化する。イタリアのタイルメーカー ビザツァ社に依頼して特別に開発してもらったタイルである。

### 多目的ホール「グランド・セーヌ」

全員着席で4,000人、立見席も組み合わせると6,000人を収容できる多目的ホールである。ポップス、ロックミュージック、カンファレンス、ファッションショー、アイススケートショーなど多様な用途に使用することができる。こけら落としとしてボブ・ディランがコンサートを行った会場も、このグランド・セーヌである。

### 音楽学校

オー＝ド＝セーヌ県の子どもや青年のための音楽学校である。約500人が在籍し、パリ・オペラ座の少年合唱団を構成している。機能に合わせて大きささまざまなリハーサル室が設けられている。

### 帆

玉子型のオディトリウムに寄り添うようにして、船の帆のようなかたちの巨大な三角形のソーラーパネルが設置されている。3,000 m<sup>2</sup>のソーラーパネルをホールに設置することは、もともと設計上の要件であった。観客から見えない屋上にパネルを敷き詰めるのが普通だが、坂茂はこのパネルを帆のようなデザインにして、オディトリウムの一部を覆うようにした。このパネルは太陽が動くにつれてその方向に移動し、オディトリウムのホワイエに影を落とすことで、背後のロビーガラス面を遮光し、発電と空調の効率化を図る。

### 屋上庭園「ベリーニ庭園」

多目的ホールの屋根の上には、小高い丘になった屋上庭園が整備されている。ぐるりと一周するコースからは、周囲の街並みを一望でき、オディトリウムを間近に見ることができる。

### 大スクリーン

ラ・セーヌ・ミュージカル入口の壁面は、幅45m×高さ18mのハイビジョンLED大スクリーンになっている。現在は企業広告などに用いられているが、いずれはホール内部で開催されているイベントを外でも見られるようにすることを意図した設備である。

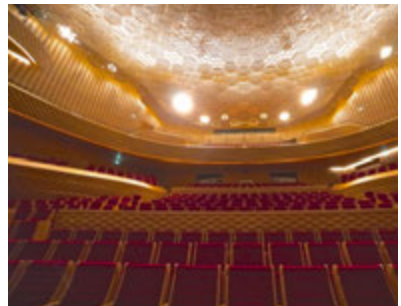
### (3) セガン島開発の今後

ラ・セヌ・ミュージカルはセガン島再開発の先導プロジェクトであり、残る未開発エリアの開発計画は未定だが、ホテルやミュージアムなどさまざまな構想が出ている模様である。開発に際しては、ラ・セヌ・ミュージカルと同じPFI方式が採用されるのではないかとと思われる。

視察した時点では、ラ・セヌ・ミュージカル自体もホールが公開された段階であり、商業テナントの入居はこれからという状況であった。また、2018年にはセヌ右岸のブローニュ側とのあいだに歩道橋が架かる計画で、メトロの駅から直接歩いてこられるようになる。



パリ郊外のブローニュ・ビヤンクール市のセヌ川に浮かぶセガン島のルノーの自動車工場跡地の開発をPFI方式で実施。フランスの建設会社ブイグ社 (Bouygues) と坂茂建築設計のチームによる提案が採用された。



ラ・セヌ・ミュージカルの大きな機能は、クラシック音楽ホール (1,150席)、多目的ホール (6,000人)、音楽学校 (オペラ座の少年合唱団) の3つである。こけら落としとしては、ノーベル文学賞を受賞したボブ・ディランが受賞後初のコンサートを開いた。



坂茂の特徴として、卵形をしたクラシック音楽ホール「オディトリウム」の音響効果用にサイズの異なる4種類の紙管を活用、椅子も紙管を利用している。

天井や壁面に多用されているモザイクタイルは光によって色合いが微妙に変化する。



「オディトリウム」の外側には巨大な帆のようなソーラーパネルが設置され太陽光を自動追尾する。屋上緑化もされており散歩道としても楽しめる。また、屋上緑化面から上部に建つ建物壁面は鏡面に仕上げられ緑化の雰囲気を壊さない配慮もされている。

### 3. パリのグランメゾン

2010年ユネスコ無形文化遺産に、高級フランス料理が登録された。地元産を中心とした質の高い素材の購入、様々な素材の味覚のハーモニー、料理とワインの絶妙な組み合わせ、テーブル・デコレーション、そして食事の独特の所作（食卓に供されるものを味わい、その香りを楽しむしぐさ）をも含めた前菜からデザートに至るフルコースの料理という内容である。食卓を囲んで楽しくゆったりとした時間を過ごすことは世代から世代への受け継がれている習慣で、フランス文化の形成をする重要要素という。そのため2010年フランス政府は食品のための国家プログラムを発表。その一環として、学校での食育の支援（例えば、ホテル専門学校との協力）、無形遺産の構成要素の調査（例えば、伝統的な食品を国レベルで登録）、文化的なイベントの調査（ワインツーリズムの開発など）を、官民関係団体が一緒になって行っている。フランス政府広報サイト <https://jp.france.fr/ja/>より

我々もユネスコ無形文化遺産登録に寄与したと思われるパリのグランメゾンで昼食ながら食文化を経験した。



19世紀から営業する老舗ホテル、ル・ムーリスのレストラン「ル・ムーリス」はパリの重要文化財に指定されている。現在はアラン・デュカスの指揮のもと、伝統と最新の料理を提供している。料理にペアリングワイン（料理に合わせてソムリエが最適なワインを選んでくれる）を注文するとコルトン シャルルマーニュ グラン クリュ ドメーヌ・ラペ・ペール・エ・フィスを供されたのはうれしかった



ホテル、ル・ブリストルのメインダイニング「エピキュール」、ここもミシュラン3つ星の評価。和食の影響を感じる最高フレンチの味もさることながらゆったりと食事を楽しめる雰囲気と細やかなサービスがすばらしい。これがユネスコ無形文化遺産の指定を受けた食文化なのだ実感した。





# 参考資料1 視察スケジュール

視察日程 2017年4月28日(金)～5月7日(日)

## 1. バルセロナ視察(スペイン)

日程: 2017年4月29日～5月1日

### 4月29日(土)

訪問先: 旧市街(ランブラス通り、サン・ジュセップ市場)、エスタディ・コルネリャニエル・プラット(RCDエスパニョール ホームスタジアム)

対応者: ブックデザインオフィス「spread」編集者 坂本知子氏、現地ガイド

### 4月30日(日)

訪問先: デザイン・ハブ・バルセロナ、旧市街(ゴシック地区、ラバル地区)、バルセロナ現代文化センター(CCCB)、キャンプ・ノウ(FCバルセロナ ホームスタジアム)

対応者: バルセロナ・デザイン・ミュージアム職員、坂本知子氏、現地ガイド

### 5月1日(月)

訪問先: カサ・ミラ、グエル公園、カタルーニャ音楽堂、サグラダ・ファミリア

対応者: サグラダ・ファミリア 主任彫刻家 外尾悦郎氏、坂本知子氏、現地ガイド

## 2. 北イタリア視察(イタリア)

日程: 2017年5月2日～4日

### 5月2日(火)

訪問先: 【パルマ】 ローザ・デル・アンジェロ社

対応者: 【パルマ】 ローザ・デル・アンジェロ社 社長マウロ・ジベリ(Mauro Ziveri)氏、マウリツィオ・トジーニ(Maurizio Tosini)氏、モニカ・カヴァーニ(Monica Cavagni)氏他、現地ガイド

### 5月3日(水)

訪問先: 【パルマ】 パルマ市役所

【ミラノ】 日本貿易振興機構(JETRO) ミラノ事務所

対応者: 【パルマ】 パルマ市役所 経済開発&ツーリズム・マネージャー(Economic Development and Tourism Manager) ガブリエレ・リーギ(Gabriele Righi)氏

都市文化マーケティング・オフィス(City Cultural Marketing Office) ジャンニ・カッサーノ(Gianni Cassano)氏、現地ガイド

【ミラノ】 JETRO ミラノ事務所 所長 小林浩人氏、現地ガイド

### 5月4日(木)

訪問先: 【ミラノ】 プラダ財団・ミラノ、ガレリア、ドゥオモ、スカラ座

対応者: 【ミラノ】 プラダ財団・ミラノ ガイドツアー担当者、現地ガイド

## 3. パリ視察(フランス)

日程: 2017年5月5日～6日

### 5月5日(金)

訪問先: ラ・セーヌ・ミュージカル

対応者: 榎坂茂建築設計 代表 坂茂氏、現地ガイド

### 5月6日(土)

パリ発、帰国の途へ



## 参考資料2 視察参加者名簿

※順不同・敬称略、役職は視察当時のもの

氏名	役職
団長 吉田祐一郎	吉伴不動産(株) 代表取締役社長
三浦 宏樹	(公財)大分県芸術文化スポーツ振興財団 参与
尾野 文俊	鬼塚電気工事(株) 代表取締役社長
尾野 唯子	同子女
伊藤 勝弘	全日本空輸(株) 大分支店 支店長
渦古 隆	(株)JTB九州 大分支店 支店長
小野久美香	大心産業(株) 代表取締役
川野 みどり	大分ファミリー(株) 代表取締役社長
中山 欽吾	大分県立芸術文化短期大学 理事長・学長
中山 恭子	同夫人
馬場ヒロ子	日本連合警備(株) 代表取締役社長
平倉 啓貴	平倉建設(株) 代表取締役社長
平倉奈緒子	同夫人
和田 康宏	(株)日本政策投資銀行 大分事務所 所長
衛藤 博昭	大分県議会議員
山出 淳也	NPO 法人 BEPPU PROJECT 代表理事
田島 怜子	NPO 法人 BEPPU PROJECT
菅 恵美子	オステリア・ブーチョ
添乗員 藺田 花奈	(株)JTB九州 大分支店



## 参考資料3 主要参考文献

- 大分経済同友会 2010『提言 県都大分の交通体系について』  
 大分経済同友会 2011a『フランス・ドイツ経済事情視察報告書 ～交通とアートのまちづくりを考える～』  
 大分経済同友会 2011b『提言 県立美術館整備の方向性 ～クリエイティブな美術館&都市づくりに向けて～』  
 大分経済同友会 2011c『提言 県立美術館整備の方向性II ～創造都市実現のための処方箋～』  
 大分経済同友会 2012『提言 大分都心南北軸整備の方向性について ～アートと交通のまちづくりに向けて～』  
 大分経済同友会 2013『欧州アート・交通まちづくり視察報告書 ～創造都市に大分の未来を見る～』  
 大分経済同友会 2014a『スペイン・フランス・アートとまちづくり視察報告書 ～アート県 大分を目指して～』  
 大分経済同友会 2014b『提言 クリエイティブ大分を目指して ～長期ビジョンと、2015年に向けた戦略の必要性～』  
 大分経済同友会 2015『芸術文化の創造性を活かした地方創生大分モデルの提言』  
 大分経済同友会 2016『大分経済同友会 欧州視察報告書 ～大分のクリエイティブな地方創生に向けて～』  
 大分経済同友会 2017a『鶴岡・山形視察報告書 ～食とアートの創造力を探る旅～』  
 大分経済同友会 2017b『提言 食文化とアートを活かした市民と産業の成長戦略 ～未来創造都市の実現に向けて～』  
 太下義之 2008「創造都市バルセロナの文化政策～文化と経済が共に発展するための戦略～」（三菱UFJリサーチ&コンサルティング『季刊 政策・経営研究 2008 vol.1』）  
 岡部明子 2010『バルセロナ 地中海都市の歴史と文化』中央公論新社  
 カーサ ブルータス 2015『Casa BRUTUS ガウディと井上雄彦』マガジンハウス  
 カーサ ブルータス 2017『Casa BRUTUS 世界のベストミュージアム』マガジンハウス  
 外尾悦郎 2006『ガウディの伝言』光文社  
 田澤耕 2013『カタルーニャを知る事典』平凡社  
 脱工業化都市研究会編著 2017『トリノの奇跡——「縮小都市」の産業構造転換と再生』藤原書店  
 農林水産省 2014『海外における食文化の戦略的調査報告書』  
 坂茂 2017『坂茂の建築—材料・構造・空間へ』TOTO 出版  
 文化庁 2015a「文化芸術の振興に関する基本的な方針 —文化芸術資源で未来をつくる—（第4次基本方針）」  
 文化庁 2015b「文化プログラムの実施に向けた文化庁の基本構想 ～2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会を契機とした文化芸術立国の実現のために～」  
 文化庁 2017「文化芸術基本法」  
 文化庁 2018「文化芸術推進基本計画 —文化芸術の「多様な価値」を活かして、未来をつくる—」  
 ペン 2016『pen No.414 いま行くべき美の殿堂 ミュージアム最新案内!!』CCCメディアハウス  
 Juli Capella 2015『TAPAS Spanish Design for Food』Acción Cultural Española (AC/E)  
 Santi Sallés 2015『Mediterranean Cuisines』Fundación Dieta Mediterránea



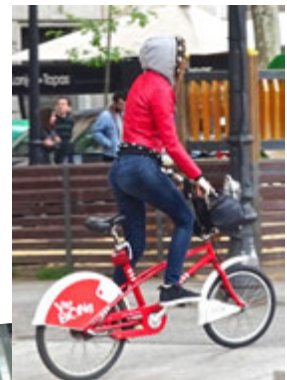
エル・パレスホテルは1919年リッツ・バルセロナとして創業、現在は伝統にモダンな快適さが加わった素晴らしいホテル



まるでLRTのようなバルマのトロリーバス



ファッションの街、ミラノのブルックス・ブラザーズでは、インターミラノ（インテル、インターミラン）と提携して、特性ネクタイなどをミラノだけで販売している



バルセロナのレンタサイクル



街のアイコンだけに、どの街のレンタサイクルも目立つカラーリング



問い合わせ先：大分経済同友会  
〒870-0021 大分市府内町3丁目4-20 大分恒和ビル3F  
電話：097-538-1866 E-mail：info@oita-doyukai.jp