

(社) JA 総合研究所 基礎研究部 客員研究員 和泉真理

## 第9回 イタリアの農家民宿：フェラーラのパオラ・ペドロニさんが選んだ農業経営の多角化

### 1 フェラーラの農家民宿

イタリアの北部を西から東に流れるポー川は、ヨーロッパ有数の農業地帯を作り、下流は米作地帯としても有名である。ポー川下流のデルタ地帯と併せ世界遺産に登録されているフェラーラは、ベニスの南西約80kmにあり、ルネサンス期には文化の中心として栄えた古い町である。パオラ・ペドロニさんは、このフェラーラ市から南に12km離れた所で2006年から農家民宿を営んでいる。

2009年9月下旬に訪れた時は、ちょうど周囲のリンゴやナシの農場の収穫が終わりかけていた。とてもおしゃれな外見の建物に入ると、中はプチホテルという感じの洗練されたラウンジ兼ダイニングの大部屋。中には10の浴室付き寝室と、2つのミニフラット（小さな台所もついた部屋）がある。案内された部屋は、ベッドや浴室のシャワーやトイレのしつらえなど、まさにホテルそのものである。



農家民宿として認証される条件はイタリアの各州によって異なるが、フェラー

ラの場合、ホテル並みの高い水準の設備が求められるそうだ。このようにしてフェラーラ市に認証された農家民宿は現在 30 軒。施設の水準に加え、農家民宿として認証されるためには、提供する食事の 35%以上が自家の生産物、80%以上が地元の典型的な食材であることが条件になっている。パオラさんの民宿で出された食事も、自家製の小麦で焼いたパンや自家製の野菜、果物、ジャム、



左上：おしゃれなラウンジとダイニング  
左下：自家製の材料を多用した地元料理  
が並んだ  
上： 自家製の果物で作ったジャムを販  
売していた

地元名産のチーズやワインなどが主体で、それを使った地元料理はとても美味しかった。自家農園からの果物を使ったジャムを、色とりどりの蓋のついた瓶に入れて、民宿でも販売していた。値段は値段、2食つきで1人 100 ユーロ。約 1 万 3000 円である。

どのような人がフェラーラの農家民宿に泊まるのだろうか。フェラーラは、東に行けば夏のバカンス地として人気の高いアドリア海岸、北はアルプス、南はフィレンツェを中心とする観光地であるトスカーナ地方であって、観光地としての競争条件はあまり良いとは思われない。その中で、このような農家民宿

に泊まるのは、高名なバカンス地で長期滞在するにはお金がかかりすぎる小さな子供連れの若い家族や、地元の食材を使った料理や田舎の雰囲気を楽しみに週末などを使って短期間滞在する近郊の都市生活者などだそう。前者向けには、ポニーの乗馬やウサギなどの小動物と遊べるようにしている民宿も多い。後者向けには、パーティースペースやバーベキューハウスなどを整備している。パオラさんの民宿では、動物は飼っていないが、屋内、屋外のプールやジャグジー、セミナーハウス、バーベキュー施設などを次々と建てており、来年春に全体が完成するとのことだった。



地域の農業や自らの経営について熱心に説明してくれるパオラ・ペドロニさん。  
EUのビート生産者団体の会長も務めている。

## 2 パオラさんの農業経営の変遷

パオラさんの農業の経営規模は 75ha。農地は 6カ所に分かれ、作目は小麦、甜菜、大豆、アルファファ、少量の果実などである。このうち 20ha については有機農業により穀物、大豆、菜種を生産している。民宿経営と併せて、男性 2人・女性 2人を雇用しており、このうち女性は農家民宿、男性は農業と民宿の両方を担当している。

パオラさんは約 25 年前にこの農場を母親から受け継いだ。当時は、この地方で一般的だった果実を主体とする集約的な農業を営んでおり、6カ所の農地にはそれぞれ小作農家がいた。75ha の農地で計 7軒の家族を支えていたことにな

る。しかし、果実経営の収益性は急速に悪化し、この地方特有の地主・小作制度も維持できなくなり、より労働力を必要としない小麦や大豆、甜菜などへの転換が進んだ。

しかし、これら耕種作物の収益性も次第に悪化していく中、パウラさんは生き残りの方途としてまず 1999 年から 20ha をあてて有機農業を開始した。生産物は有機農産物の取り扱いに熱心な組合などに販売している。だが、雑草対策や化学肥料を用いられないことによる窒素不足で、EU から多少の支援は受けているといえども有機農業は厳しいという。雑草対策と窒素不足対策の両方のため、6年ごとにアルファルファを植えているそうだ。

さらに、パウラさんは農業民宿経営を始めることを決めた。直接のきっかけは、2003年にEUが農業の経営多角化への支援策を導入したことである。農家民宿を経営することによって、農産物価格に左右されない収入源を持つことができると考えたのだ。農家民宿経営はパウラさんにとって未知の分野であり、まずは専門の学校に通った。農家民宿を開設する場合、一定の研修コースを修了することが条件となっている。建物については、6つの農地のうち最もフェラーラに近い農地で民宿を営むことにし、大きな納屋を改造して民宿の母屋とした。隣接してプール、小さなスパ、セミナーハウス、冬期用の屋内プールなどを設置してきており、来春には完成するそうだ。このような農業経営の多角化への投資に対し、EUからは総額の40%、上限20万ユーロが助成され、あとは保有していたアパートを売って資金を作ったそうだ。しかし、この多額の初期投資を回収するにはかなりの年月がかかりそうだ。

### 3 中小規模農家の生きる途

パウラさんの営む75haでの穀物主体の経営は、この地方の農業経営規模としては小規模に近い。穀物経営の規模拡大、一部の農場への農地の集中は進んでおり、フェラーラの東部、ポー川の河口近くの排水事業による新しい農地では、1000haの家族経営や、銀行が経営する5000haの農場などが出現している。自ら農機具も保有し採算の合う穀物経営を行うにはせめて200haは必要だとパウラさんは言い、現にパウラさんの農場でも、機械作業は農作業受託業者に頼んでいる。甜菜を加工する砂糖工場も、数年前までは地域に19もあったが、今や4工場にまで激減しているそうだ。



パオラさんの民宿の周辺の農村風景（9月）

では、イタリアの中小規模の農家は、今後どのような途を進むのだろうか。これについて、パオラさんは、中小農家の生き残りの方途は3つあると言う。

1つは、伝統的な果実生産経営などを、人を雇わず家族だけで営むことである。

2つ目は、農業の経営規模拡大を図ることである。これについては、若い農業者に対する助成制度もある。ただし農地価格は高いので、長期間負債を抱えた状態で経営を行うというリスクを背負うことになる。

3つ目は、農家にとっての新たな売り先の開拓である。この1つの例は、最近注目が集まっているバイオガス生産などエネルギー分野への進出であり、現にこの地方でも多くの農家がバイオガス、オイル向けの生産に転向したようだ。しかし、この分野はまだ情報は不十分であるし、石油価格に大きく左右されるというリスクを伴う。新規市場開拓の他の例はこの農家民宿のような観光業や加工などに進出することである。

3つの選択肢の中から、農家民宿経営を選んだことについて、パオラさんは、「私は母親から農場を継いだけれど、私の夫や子供は農業とは関係の無い仕事に就いている。農業は自分限りだということから、将来を考えて、農家民宿経営を選んだ。子供が農業をやるといふならば、農地を買って規模拡大を目指したかもしれないわね」

と言っていた。イタリア人は自分のやりたいようにやるのだ、とパオラさん

は笑ったが、その中に清々しさとしたたかさを感じた。