



写真: 廣瀬智央

# みかんの苗木の旅 通信 vol.04

A Mandarin Orange Seedling Journey Communication vol.04

# AGURMI

## イタリア環境基金のイベント 柑橘類

廣瀬智央

こんにちは。みかん収穫の最盛期も過ぎ、みかん農家のみなさまは、やっと一息ついておられることと思います。2024年初のみかんレターでは、FAI(イタリア環境基金)の主催で、毎年2月にミラノで開催されるイベント <AGURMI (柑橘類)>の様子をお伝えします。この展示会は、柑橘類をテーマに食、環境、生物多様性、持続可能性などについて考えながら、実際に柑橘類に触れたり、柑橘類の食材を試食、購入できるような構成になっています。



イベントのキービジュアル  
© FAI

### 1. AGRUMI - 柑橘類の展示会

12回目となる展示会は、ミラノにある比較的新しい歴史的建築物(1935年)「Villa Necchi Campiglio」(ネッキ・カンピリオ邸)が毎年会場となり、エントランスから庭、母屋、屋根付きテニスコート、プールまで様々な柑橘類の鉢植えが置かれ、柑橘類生産者による鉢植えや植物の販売、柑橘類の食材生産者の展示ブースでのデモンストレーションや試食、母屋では環境問題のシンポジウムや柑橘類をテーマにした料理のワークショップも行われました。冬空の曇りの中に鮮やかなスカイブルー、オレンジ、黄色



特別な柑橘類  
写真：著者



母屋の通路に並ぶ鉢植えの柑橘類  
写真：著者

が目を惹きます。訪問者は会場に設置されたさまざまな柑橘類の鉢に囲まれるように会場を巡るようになっていきます。ミラノの中心部に残る広大なネッキ・カンピリオ邸は、都市の中心部に残る小さな地中海の風景を醸し出して、会期中の訪問者は都市の中心部に残る小さな地中海の風景を思い浮かべることができるような風景に変わります。

屋根付きテニスコートでは、主に柑橘類に関する生産物や柑橘類の生産の展示ブースが設けられ、生物多様性について学びながら柑橘類に関する植物、書籍、果物、蜂蜜、フレーバービール、香水、化粧品、洗練された装飾品なども購入することができます。今年はオレンジの皮、レモンの皮、コーヒーの廃棄物を加工して得られる、革新的でオーガニックで耐性のある生体材料で作られた、家庭やオフィス用のオリジナルの持続可能なデザインのオブジェクトや家具なども紹介されていました。また、興味深い出展展示ブースのひとつに、かつて



シチリア島の柑橘類生産者の試食のデモンストレーション  
写真：著者



ソレント半島のリモンチェロ生産業者  
写真：著者

は柑橘類生育北限の生産地として栄えたガルダ湖畔の町の展示ブースがありました。多くの展示ブースは柑橘類の現在と未来に目が向けられている中、柑橘類の産業としての役割を終えた町の過去と現在に焦点を当てたものでした。歴史的柑橘類の生産地であった記憶を残すための活動などが紹介されていました。この過去と現在に焦点を当てた柑橘類の地としての役割と歴史のプレゼンテーションについて、次回のみかんレターでご紹介できればと思います。

母屋ではシチリア島のパレルモ大学教授で地中海農業伝統システムや、樹木学、農業景観学の研究者であり、2020年の展示会のキュレーションでもあった、ジュゼッペ・バルベラ教授\* のラウンドミーティングやイン



地中海の多様な柑橘類  
写真：著者

タビュー映像も流れていました。そこでは、柑橘類の起源、生物多様性を生み出す種の話、イタリアでの柑橘類の豊かさやアイデンティティー、景観の保全と保護など興味深い話が次々と語られていました。この柑橘類に関わる価値形成とアイデンティティーについては、紀南のみかん栽培、コモンズ農園の在り方とヴィジョンなどに、おおいに参考になるのではないかと思います。

\* ジュゼッペ・バルベラ。パレルモ大学の樹木作物学の教授。主な著書には、『Agrumi - una storia del mondo』(柑橘類-世界の歴史)、2023年、『Il giardino del Mediterraneo - Storie e paesaggi da Omero all'Antropocene』(地中海の庭園 - ホメロスから人新世までの物語と風景)、2021年、『Abbracciare gli alberi』(木々を抱きしめる)、2017、など。「国立農村景観天文台」(MiPAAF)の科学評議会のメンバー、AIPG科学評議会、イタリア歴史公園庭園協会、ペネトン財団の研究メンバー。  
<https://www.ilsaggiatore.com/autori/barbera>



ジュゼッペ・バルベラ教授の著書。左から「地中海の庭園 - ホメロスから人新世までの物語と風景」(2021年)、「柑橘類-世界の歴史」(2023年)、「木々を抱きしめる」(2017)

© Il Saggiatore Editore

## 2. FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano (イタリア環境基金)

柑橘類のイベントを主催するFAI（イタリア環境基金）は、イタリアの哲学者ベネデット・クローチェの娘、エレナ・クローチェの発案により1975年に設立されました。膨大な歴史の中で朽ち果てつつある歴史的建造物や城、修道院、名所、歴史的景観を確保するための土地や農地など、修復と保全管理を目的として、記念碑的な保護の新しいモデルを確立してきました。現在も財団の基金と寄付によって運営されています。

FAI

<https://fondoambiente.it/il-fai/mission/>

[https://en.wikipedia.org/wiki/Fondo\\_Ambiente\\_Italiano](https://en.wikipedia.org/wiki/Fondo_Ambiente_Italiano)



1935年に完成した母屋と温水式のプライベートプール  
写真：著者



エントランスから母屋へとつづくプロムナード  
写真：著者

## 3. Villa Necchi Campiglio (ヴィラ・ネッキ・カンピリオ)

展示会会場となっているヴィラは、Necchiブランドでミシンの製造販売と鋳鉄製品で財を成したファミリー

が、予算を決めずに建てたイタリア合理主義建築の建物です。イタリア合理主義建築は、フランスの建築家ル・コルビュジェの影響を受け、モダニズム建築運動が試みられていた大きな流れのなかのひとつです。

保存や修復にかかる膨大な費用や財産を相続できる子息がいなかったため最終的に2001年にネッキ・カンピリオ家によってFAIに寄贈されました。現在はFAIによって綺麗に修復され、保存一般公開されています。建築は、テニスコートとスイミングプール（ミラノで初めてのプライベート温水プール）を備え、魅惑的な庭園にも囲まれ、ゆったりとした直線的な容積が特徴です。1階は緑を見渡す素晴らしいベランダのある高級なレセプションエリアとして、上階はベッドルームとして機能しました。また、試写室や室内テニスコートの存在など、当時としてはかなり型破りな方法で、ゲストや友人と一緒に自由な時間を楽しませるために考案されました。修復後の現在は、映画でのロケ地としてもよく使用されています。

Villa Necchi Campiglio

<https://fondoambiente.it/villa-necchi-campiglio-eng/>

<https://casemuseo.it/en/project/necchi-campiglio-eng/>



柑橘類の歴史について語る、Prof. Giuseppe Barbera (ジュゼッペ・バルベラ教授)

© FAI

廣瀬 智央

91-92年イタリア政府給費奨学生として渡伊。現在もミラノを拠点に活動している。長年の異文化での体験を推敲し、日常的な素材を用いて視覚化した、透明感と浮遊感を伴う作品を制作している。インスタレーション、パフォーマンス、彫刻、プロジェクトなど様々なメディアによって、現実と記憶の世界が交差する世界観を生み出す。世界各地で展示会多数。。[www.milleprato.com](http://www.milleprato.com)

## 柑橘ソムリエ講座を終えて

山本 玲子

昨年の「みかんかく展」会期中、みかんソサエティー主催で「柑橘ソムリエ」講座を初めて和歌山で開催しました。全国から23名の方に受講いただき、その中から新しく18名の柑橘ソムリエが誕生しました。78%という過去最高の合格率で熱心にご参加いただき心から嬉しく思っております。

柑橘ソムリエとは、柑橘を最大限に楽しむ人のことを指します。柑橘を「食べ物」ではなく「エンターテインメント」として捉え、その楽しさをライセンス制度を通じて共有することを目的としています。このライセンス制度は、2020年秋に愛媛県宇和島市の柑橘農家である二宮新治さんが中心となって立ち上げられました。同制度は、定める講座を受講した上で試験に合格すると、「柑橘ソムリエ」の資格を取得できる民間資格です。



講座の様子  
写真：著者

由来「ミカンを知るには、紀州を訪うにしかず」といわれるように、和歌山県での開催には大きな意味があったように思います。県内から14名、関西、関



Citrus Sommelier License Course in Wakayama

### 柑橘ソムリエ講座 in 和歌山

10月13(金)~15日(日) 秋津野ガールデン

柑橘ソムリエ講座 in 和歌山のキービジュアル

© 2023 みかんソサエティー和歌山



© 2023 みかんソサエティー和歌山

東園を中心とする「柑橘好き」の9名が集まり、柑橘の基本知識や、目利き、味覚、表現力を鍛える実技を3日間にわたり学んでいただきました。

プロの農家と一般の方が一緒に柑橘について学べる機会というのは滅多にありません。そのため、農協出荷が中心の農家さんにとっては、講座のグループワークなどを通して一般受講者の方の柑橘に対する素朴な疑問や意見などを直接聞くことができる貴重な機会でした。一例を挙げると、「温州みかんの極早生は、早生を早い時期に採るから、極早生というのか」という質問です。これは、温州みかんの産地に住む者であれば、これは「収穫時期の違い」ではなく「品種の違い」というのは当然わかります。しかしながら、温州みかんに馴染みがない方からすると、外皮が青い「極早生」を見たら、収穫時期の早い「早生」と勘違いするのは当然のことです。数人の受講者が同じことを疑問に思われていたようで、質問を受けた農家さんは新鮮に感じたようです。また一般受講者の方にとっても、プロの農家が見る視点や栽培時の話しなどが聞くことができ、お互いに新しい発見があったように思います。



極早生みかん  
写真：著者

和歌山県も愛媛県も、どちらも日本を代表するみかんの産地。メディアには、たびたび「産地間の競争」とか「みかん王国」はどっちだ?!などというライバル感を助長するような記事も見受けます。しかしながら、そんなことを言うのは外野だけで、講座で愛媛と和歌山の農家同士の話を聞いているとライバルではなく「同じ農家仲間」というように感じました。加えて、和歌山と愛媛の地域性を垣間見るような柑橘談義が飛び交ったりと、産地を超えた農家同士の交流も非常に印象的でした。



愛媛農家の二宮新治さんと和歌山農家の原拓生さんの対談  
写真：筆者

和歌山での初の「柑橘ソムリエ講座」は、地域を超えた柑橘愛好者たちの熱心な参加と協力を通じて成功裡に終了し、農家と一般参加者が共に学び合い、交流する貴重な機会となりました。この講座を通じて、参加者たちは柑橘を単なる果物ではなくエンターテイメントとして見る視点を育み、その魅力を

語り合う3日間でもありました。柑橘は私たちの生活に最も親しまれている果物にも関わらず、よく知られていない魅力もまだまだあります。今回の講座をきっかけに柑橘好きの皆さまと共に今後も「柑橘」を一つの「生きている文化」として捉え、柑橘活動を試みていきたいです。

### 甘いだけじゃないミカンの魅力 「柑橘ソムリエ」講座、10月に和歌山・田辺で

(2023年08月05日 14時30分更新) 和歌山 文化 社会 経済 暮らし

かんきつに関する深い知識を持った「柑橘(かんきつ)ソムリエ」の養成講座が10月13～15日、和歌山県田辺市上秋津の秋津野ガルテンである。かんきつの魅力を伝えられる人材を増やし、消費拡大につなげるのが狙い。主催のかんきつ愛好家団体「みかんソサエティー和歌山」(田辺市)は「ミカンについて語り合おう」と参加を呼びかけている。

NPO「柑橘ソムリエ愛媛」(愛媛県宇和島市)との共催。ソムリエ制度は同NPOが2020年度に始めた民間資格で、知識や表現力を問う試験に合格すると認定する。資格者数は23年7月現在101人、合格率は60%程度。

かんきつは同じ糖度でもすぐに広がる甘さもあれば、後からじ



「柑橘ソムリエ」講座受講を呼びかける「みかんソサエティー和歌山」の山本玲子さん(左)と小山美さん=和歌山県田辺市上秋津で

写真を見る

© 2023 紀伊民報

編集人 十の言葉をフォロー

編集人

### 柑橘ソムリエ・みかんソサエティー和歌山代表 山本玲子さん(42) 多角的魅力、ファン増へ / 和歌山

地域: 和歌山 関西  
毎日更新 | 2023/12/19 地方版 | 有料記事 945文字

山本玲子さん=日高川町で、竹内之海撮影

ミカンの収穫量が19年連続全国一の県内で、柑橘(かんきつ)類の魅力を伝える活動に取り組む。10月には田辺市で自身が代表を務める有志団体が県内初の「柑橘ソムリエ」養成講座を開催。「甘さだけでなく、文化や歴史など多角的な面から見た魅力を知ってもらい、ファンを増やしたい」と意気込んでいる。

実家は田辺市内の柑橘と梅の生産農家。収穫期には毎晩食べないといけないというほどの柑橘好きに育った。高校卒業後は東京で働いた後、心機一転、26歳で渡米。日本や欧米企業の対外進出をサポートする仕事などに携わった。その間も「悩みは新鮮な魚とミカンが食べられないこと」。父親の介護を手伝うため、2019年に帰国した。

紀伊民報や毎日新聞でも紹介された「柑橘ソムリエ」講座

© 2023 毎日新聞

山本玲子

柑橘農家の娘。カンキスト(Kankist)。紀南アートウィークでの関わりを機に「柑橘文化」に目覚め、甘いだけではない「柑橘」の魅力を発信するため、2023年柑橘愛好家団体、みかんソサエティーを設立。 [https:// www.mikansociety.com/](https://www.mikansociety.com/)

## おすすめの図書案内 Voi.3

藪本 雄登

### 『納豆の起源』

横山智（著）、NHK出版、2014年出版

2023年に訪れたタイ最北端チェンライのアカの村やシャンの村で、納豆(?)なるものに遭遇してから、納豆とアジアの繋がりが頭から離れなくなりました。まず納豆って日本原産の食べ物じゃなかったことに衝撃を受けました。柑橘のように植物や食文化は、少しずつ形や名前を変えながら、ゆっくりと変容しています。納豆を巡る食文化誌は、高野秀行先生の『謎のアジア納豆：そして帰ってきた〈日本納豆〉』や小倉ヒラク先生の『アジア発酵紀行』等、大変興味深い書籍がありますが、今回は、私の大好きなラオスをフィールドに農山村研究の傍ら、アジア山地の納豆に魅せられた横山智先生のご著書「納豆の起源」を紹介したいと思います。同書では東南アジアと日本を繋ぐ照葉樹林文化論を下敷きに、山や森の奥地で暮らすアナーキーな人達の生活の手段である納豆文化論が展開されます。アカの村で納豆(?)と長老達にあったときに、熊野の山地に住んでいた曾祖父、曾祖母が自然と思い出されました。「ああっ、熊野と東南アジアの山地は繋がってるんだ」と感じました。

NHK BOOKS  
1223

## 納豆の起源

yukoyama satoshi  
横山 智



© 2014 NHK出版

横山智先生が下敷きになっている「照葉樹林文化論」とは、日本における生活文化の基盤が中国雲南省を中心とする東亜半月弧に集中しており、この一帯から長江流域・台湾を経て、紀南・熊野地域を含む日本の南西部につづく照葉樹林地域に共通する文化の要素（納豆はもちろん、焼畑、モチ食、麴酒、歌垣など）は共通の起源地から伝播したものではないかという仮説であり、1970年代以降の日本の文化人類学において一定の影響力を持ちました。照葉樹林は西日本からヒマラヤ、ブータン、東南アジア山地、華南、台湾等に広がる植生であって、この地域に住む民族の文化要素には、熊楠が構想した森の思想やコスモロジーと深く繋がっているように感じることがあります。



出典：佐々木高明著『照葉樹林文化とは何か』



藪本 雄登

紀南アートウィーク実行委員長。十数年に渡り、カンボジア、ラオス、ミャンマー、タイ等に居住し、業務の傍ら、各地のアーティスト、キュレーター、アートコレクティブ等への助成や展示会の支援を行っている。現在、アジア太平洋地域の神話、伝説、寓話や民俗等に関心をもち、人類学とアートについて研究を行っている。

## 竹やぶ

前号で掲載するにあたり、柑橘類の栽培や農業に関すること、日々の雑感や思いを寄稿いただきました。誌面の都合でほんのわずかな文章しか掲載できなかったため、引き続き今号でもその一部をご紹介しますいただければと思います。今回も是非お楽しみください。(s.h)

## 出会い頭の感動に勝るものなし

例えば「今日は仕事を休んで、有意義な休日にしよう」と意気込んでみても、深い癒しや強烈なエキサイティングを体験できることはあまりない。しかし仕事に出ようとしたら急に雨が降ってきて、そのままうたた寝をしてふと目が覚めたら嘘のように疲れがとれて、雨上がりの空の美しさがずっと染みこむような夕方がある。あるいは、ダルいなあ、と思いながら仕事に出るも、日が傾くほどにずんずんと仕事に没頭して、心地よく夕闇が迫ってきて、ああ、今日もよく頑張った、最高にすがすがしい、というような日もある。



田辺市上秋津、2021年  
写真：Tartaruga

誰かがつけっぱなししたテレビを何気なく見ていたら涙が出るくらい感動することや、普通に世話をして

そこまで期待していなかった農作物が思いもかけずいい出来だったりして、腹の底から感謝と喜びがこみ上げるような体験も、度々ある。何年も前に飽きたはずの本や漫画をふと手にとって、うおお、こんなに面白かったのかと思うようなことも、たまに飲んだ貰い物の酒が、どういうめぐり方をしてかすごくいい気分を醸すこともあるし、めったに会わない友人をふと思い出してドライブに誘って、コンビニのペットボトルを片手に海辺でただ話す時間が、思いもかけず深い癒しとなった夜もある。つまり僕にとって、「生きててよかった」と思えるような出来事は、予期せぬ出会いがしらにおこることがほとんどだ。なので多少嫌なことがあっても受け入れて、淡々と自然に生きていけば、感動は向こうからやってくる、ということだ。

## 無題

高雄山の畑で仕事をしていると、田辺の街並みから水平線までを一望できる。雲間から、冬の日がスポットライトのように差して、海面が鏡のように光っている。

そんな光景は、農業を始めたころにはひどく感動的なものとして映ったが、10年も経つと仕事や生活の煩雑さの中で、いつの間にか色褪せていた。

でも最近、また戻ってきた。別に何か、大仕事を終えたという訳でもない。梅やみかんの樹は、その年の作柄や自然条件とは無関係な次元で、いつの間にか幹を太らせているものだ。それと同じような、一方的なたゆまぬ「変化」が、自分にもおこっているんだろう。敢えて「成長」とは言わない。賛美もしない。意図したわけではない、自然現象だ。

しかし、見飽きたと思っていた身近な風景が、再び輝き出すというのは嬉しいことだ。生きててよかった。

## 魂の救済

生きることそのものに対する根源的な救済がどこかにある気もするんだけど、一時的な快樂に耽溺しても結局は虚しいということは何となくわかったし、かといって人生をかけて峻峰の頂を目指すというような気概もなく、得体のしれないしんどさをごまかしごまかし何十年か生きてきて、もう本当に、生きるとはこういうことだ、うだつが上がるとか上から

ないとかじゃないんだ、と諦めるというか悟るというか、鈍いながらも同じ答えを飲み込んで反芻し、仮説と現実を照らし合わせて微調整するといった思考的動作を、無意識的に来る日も来る日も繰り返す、出来上がったのが今の自分であり、その自分もまた変化の途中であり、仮説のまま段ボールにしまっばなしの事柄も多々あるような今の自分がつくづく思うことは、工作中的の休憩こそ救済であるということです。

なので、仕事をしていて休憩時間になったときに、いつもは「休憩です」というところを、「救済です」と言いたい、言わずにおれない日があり、口をついて出る日もあります。蛇足と知りつつも誤解のないよう付け加えると、僕が誰かを救済するのではなく、休憩時間になったのは天恵であり、天恵としての救済にみんなで浴しましょ、という意味です。もちろん休憩とはそれ自体のみで存在するのではなく仕事あってのものなので、仕事もまた魂の救済に欠くべからざるひとつながりの要素であることは、言うまでもありません。日常的に救済がある、そういうところまで自分は辿りついたんだと、今はそう認識しています。

竹やぶ

生まれ育った田辺で、柑橘栽培を中心とする農業を営んでいる。一般的に、山の畑は平地より不利と言われているが、彼の住む地域に平地は少ない上、多くの人は平地を欲している。だからこそ、山の畑に適応して生計を立てることに大きな意義を感じている。長時間労働や搾取を用いず、社会性を失わず、飽くまで「平凡に」、それを行うことを心がけている。



上秋津の風景  
写真：下田学

## 編集後記

「みかんの苗木の旅通信」4回目の配信です。表紙は、ミラノで行われた柑橘類の展示会「AGRUMI」から。みかんレターでは、その展示会の概要についてお伝えしました。コラムでは紀南アートウイークのメンバーでみかんソサエティーの主宰の山本玲子さんより待望のソムリエ講座について寄稿いただきました。図書案内は、我々が普段何気に食している納豆のルーツと菌について深く識ることができる大変興味深い本の紹介です。メッセージでは前回につづき竹やぶさんからの手記を掲載させていただきました。

来週の3月10日(日)、コモンズ農園開園に向けての2回目の苗木の譲渡会が行われます。里親を募集させていただきます。里親のみなさま、コモンズ農園に関心を持たれている方、ぜひ譲渡会にご参加ください。譲渡会後には交流会も行い、コモンズ農園に参加希望の方々、みかんを愛するみなさまとの交流やコミュニケーションを図りたく思います。詳細はこちらから。<https://kinan-art.jp/info/15757/>

通信へのご意見やご提案、ご質問等ありましたら下記メール宛に気軽にお寄せください。(s.h)

みかんの苗木の旅 通信 vol.4

編集：廣瀬 智央

発行：みかんコレクティブ

発行日：2024年03月 01日

infobox@milleprato.com