

# Organic Market Study Tour Highlight

## ⑨ オーガニック給食

パリ2区長、緑の党選出のジャック区長は同区をオーガニック給食普及率91%に上げた名物区長。

## ⑪ 屋上菜園

郵便局の広い屋上にもかなり広い菜園があつたり、パリに100haの農地を作り、その30%を有機農園にするフランス政府の意気込みも強い。



## ⑬ 朝市

週末、いたるところで開催されている朝市でもオーガニックが増えている。

## ⑩ Nouveaux Robinson

協同組合形式、パリと郊外に18店舗を展開。

## Naturaria

約135店舗の2/3以上がパリ近郊で  
自社ブランドは充実している。



## ⑫ パリの農場

ヴァンセンヌの森にあるパリ市が運営するオーガニック農場。畜産、野菜栽培など農業の様々な面をコンパクトに見せる5ヘクタールの教育的な農場。週末は一般の人々がワークショップに参加できる。土曜日は13時半から。  
ferme de parisで検索可。

## ⑭ NatEXPO

加工業者と流通業者の連盟が開催する農業のプロ用見本市。非オーガニック農家がオーガニック転換のノウハウを得る場もある。



■旅行期間:2017年10月14日(土)~現地解散22日(日) / 9日間 (※日本帰着23日(月) / 10日間)

■現地参加費用:348,000円(お一人様) ※日本との往復海外航空運賃は含まれておりません。

【料金に含まれているもの】

日本との往復海外航空運賃以外の旅程表上の宿泊(2名1室)、食事、視察、通訳、訪問先への謝礼等、入場、現地での交通などの費用。

※アグリツーリズモでは部屋数の関係で3名部屋になることがあります。

【料金に含まれていないもの】

海外旅行傷害保険、チップ、一部屋追加料金、食事の飲み物代など個人的費用。

★海外航空券の手配について★

海外航空券の手配をご希望される方は参加申込書にご記入ください。2017年8月上旬現在、日程記載便のエコノミークラスは約22万円(航空券、燃油SC、空港税等)で購入できますが、購入時期が遅くなると高くなる場合があります。また、ご自身で航空券を手配される方は、旅程表記載の航空機をご手配ください。

万一、別便になる場合は発着地前後の交通手段は自己責任の元にご手配いただき、必ず内容をご連絡いただきますようお願いします。ご不明な点はご相談ください。

★一部屋希望について★

追加費用(80,000円)でお受けできますが、部屋数に限りがありますので、早めにお申し込みください。

また、相部屋希望(主催者にお任せ)でお申込みの方で、同性の参加者の組合せができなかった場合、最後にお申込みの方は一部屋となります。

後日、所定の一部屋追加料金を請求させていただきますのでご了承下さい。

■利用ホテル: 旅程表に記載のホテル 又は同等クラス ■食事条件:朝8、昼5、夕5回付(機内食を除く)

■定員:15名 ■最少催行人数:10名 ■講師同行、旅程管理者(エコツーリズムプロデューサー)同行

## お問い合わせ・参加お申し込みは

有限会社リボーン<エコツーリズム・ネットワーク> 埼玉県知事登録旅行業第2-1198号 (社)全国旅行業協会 会員  
〒337-0003 埼玉県さいたま市見沼区深作3-36-19 Tel:048-687-5455 Fax:048-637-5010 E-mail:kiaora@reborn-japan.com  
http://reborn-japan.com



## 第3回 オーガニックマーケットスタディツアー【イタリア・フランス】

The 3rd Organic Market Study Tour

2017年10月14日(土)~23日(月) [10日間]

同行:徳江倫明(フードトラストプロジェクト代表理事、オーガニックフォーラムジャパン会長)

定員:15名(最少催行人員10名) ※原則としてFTP、OFJ、GON関係者或いはその推薦を受けた方限定

現地参加費用:348,000円 ※詳しくは裏面をご覧いただき、お問い合わせください。



オーガニックライフスタイルEXPOとタイアップしてスタートした海外オーガニックスタディツアーの第3弾はイタリアとフランスのオーガニックを体感する旅です。

今年、1月29日に久しぶりに島村菜津さんにお会いしました。島村さんは2000年に日本に初めてイタリアのスローフード運動を紹介した「スローフードな人生! -イタリアの食卓から始まる」という本の著者です。その時、島村さんに紹介していただいたのがイタリア在住で島村さんと一緒に活動してきた仲西えりさん。今回は、その仲西えりさんのコーディネイトでイタリアのオーガニックをつぶさに知り、体感することのできるツアーを組み立てていただきました。今回のゲストでもあるイタリアの生産者団体アルチェネロ社の協力でミラノやボローニャ周辺の産地訪問も実現します。アグリツーリズモに泊り、生産者と消費者が一体となった地域的な有機農業の取り組みやアニマルウェルフェアを視察し、交流します。

旅の後半は、前回もお世話になったパリ在住の羽生のり子さんにコーディネーターをお願いし、南フランスとパリを訪ね、特にオーガニック学校給食の現場や大都市部での有機農業の普及と流通の現場を訪ね、最後にフランス最大のプロ用オーガニック展示会「ナットエキスポ」を視察。主催者との意見交換も実施します。

限られた日程の中で充実した視察、交流を達成するために、エコツーリズム・プロデューサーの壱岐さん(リボーン)を中心に、今回も両国で最高レベルの日本人コーディネーターのお世話になることができました。

帰国後は参加者の皆様とともに報告書を作成、多くの方々に情報を伝えるセミナーも開催していきます。

日本のオーガニックの普及拡大に貢献する実践的ツアーです。是非ご参加ください。

フードトラストプロジェクト代表理事、オーガニックフォーラムジャパン会長

徳江 倫明

主催:一般社団法人 フードトラストプロジェクト(FTP)

協力:一般社団法人 オーガニックフォーラムジャパン(OFJ) / グローバルオーガニックネットワーク(GON)

旅行企画実施:有限会社リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>

# Organic Market Study Tour Schedule

日	都市名	交通機関	時間	行程
1	羽田発 (ロンドン)	JL43	11:20 空路、パリへ(ロンドン乗継便で) 15:50 BA580 18:05	
	ミラノ(マルペンサ)着	専用車	21:05 到着後、ベテラン通訳仲西えりさんと合流しイタリアスタディツアー開始。 (ミラノ近辺のアグリツリズモ:カシーナ・サンタ・ブレナ泊)	
2	サン ジュリアーノ ミラネーゼ カルヴァトーネ サン ラッザーロ ディ サヴェーナ	専用車	午前 ①Acua e Terra 視察(牛、豚、鶏などのアニマルウェルフェア)有精卵で有名 午後 ②IRIS(有機農業協同組合)視察 夕刻 カルヴァトーネからボローニヤ方面へ移動 (サンラッザーロディサヴェーナ 近郊泊)	
3	サン ラッザーロ ディ サヴェーナ	専用車	午前 ③アルチエネロ訪問(直営のビザハウスでレクチャーと昼食交流) 午後 郊外に移動し、アルチエネロの田園、精米工場視察 夕刻 (ヴエルチエッリ近郊泊)	
4	ヴエルチエッリ ミラノ	専用車	午前 有機チーズ農家視察 午後 ④GASとの交流(リーダー役のバウロさんのご自宅訪問予定) ミラノ南部は第2次世界大戦後農業放棄地となつたが、進行中の再生の様子を視察。 (ミラノ近辺のアグリツリズモ:カシーナ・サンタ・ブレナ泊)	
5	ミラノ ミラノ(リナーテ)発 ニース着	専用車	午前 ⑤イタリアを代表するスーパーEataly(店内で自由昼食)、NaturaSi 視察 AF7028 15:20 ミラノのもう一つの空港から南仏ニースへ 専用車 16:15 到着後、ベテラン通訳羽生のり子さんと合流しフランススタディツアー開始。(⑥アマップ見学) (ムアン・サルトゥー泊)	
6	ムアン・サルトゥー アンティーブ ニース発 パリ(オルリー)着	専用車	午前 ⑦ムアンサルトゥー市助役の案内でオーガニック給食視察、試食体験、市民農園見学 午後 ⑧コートダジュールの束の間の休息はアンティーブのピカソ美術館で! AF6233 20:15 搭乗前に自由夕食後、空路パリへ 専用車 21:40 到着後、ホテルへ (パリ泊)	
7	パリ滞在	公共交通	午前 ⑨パリ2区ブトー区長と面談後、オーガニック給食視察、試食体験 午後 ⑩スーパーのオーガニック売り場(ヌーボーロパンソン、ナチュラリア、モノブリなど)視察、買物 ⑪パリ18区郵便局屋上菜園視察(都市の自給自足農業とは?) (パリ泊)	
8	パリ滞在	公共交通	午前 自由行動 午後 ⑫「パリの農場」視察(ヴァンセンヌの森) 夕刻 レビ・デュパン(CO2削減を目指すNPOポン・プール・クリマのフランス会長の店)で夕食 (パリ泊)	
9	パリ滞在 パリ(CDG)発	専用車	午前 ⑬オーガニック朝市見学 午後 ⑭ナットエクスボ視察(主催者との懇談会) JL46 20:30 空路、帰国の途へ <機内泊>	
10	羽田着		15:25 通関後、解散	

※日本発着の航空機は各自手配(ツアー運営上、本体と同一便を前提)し、現地ホテル集合解散も可能です。(ただし、ツアー合流前後は自己責任となります)

※訪問先は機関・施設の都合により、日程・順序及び訪問先が変更になることがあります。

※食事条件:朝8、昼5、夕5回付き

# Organic Market Study Tour Highlight

## ① Acua e Terra

Irene di Carpegna氏が経営する有機農家。彼女は精神科医・セラピストであったが、1992年に農場を相続、困難な準備期間を経て1999年に農業活動開始。現在、イタリアでは2000年代になってようやく導入された“permaculture(英語 permaculture:permanentとagricultureを合わせた造語)”の哲学を元に、多様な活動を展開。動物福祉に配慮した豚、在来種の牛、鶏(有精卵)の飼育、生物の多様性に配慮した野菜、果物の栽培(果樹園も多種栽培)など。特に鶏(卵用)の飼育は、消費者からの評価が高い。子供、成人対象の農業体験(社会的協同組合 Cooperativa Sociale Praticare il Futuro と共同運営)、貸し菜園、アグリツリズモ Cascina Santa Brera も運営。GASとの協力農家、直営店あり。

## ② IRIS

1978年、9人の若者が創設。最初から有機農業を志した。1984年、公式に農業協同組合として発足。IRIS代表の Maurizio Gritta マウリツィオ・グリッタ氏は、イタリア有機農業・バイオダイナミック農業の始祖と言われるIvo Totti(イーヴォ・トッティ)の直弟子であった。現在、輪作で野菜、麦類、ソバなどを生産し、50~60頭の豚を飼育して、サラミやコテキーノに加工している。また自家消費用に七面鳥、ホロホロ鳥、ガチョウなども飼育。さらに、収穫したトマトでトマトソースを、麦でパスタやピスケットなどを生産。消費者とともにイタリアで初めてGAS(Gruppo di Acquisto Solidare:有機生産者との直接的な関係(提携)を築きながら有機生産者の再生産を支援するシステム)を発足させた。現在も消費者との直接的な関係を重視している。直営店もあるが、日曜、月曜は閉店しない。

## ③ ALCE NERO



有機農業生産組合。イタリアから日本をはじめ世界各国に有機食材を輸出している。アルチエネロ社 会長 カヴァツォーニ氏はオーガニックライフスタイル EXPOにゲストとしてボローニヤ大学農学部古代小麦研究者のジョバンニ教授と来日。

## ④ GAS(Gruppo di Acquisto Solidale)

連帯購入グループ:1994年に生まれたが、その後イタリア中(特に北イタリア)に瞬く間に広がった。これらの購入グループは、それぞれが自分たちのルールを持ち、ネットワークで繋がっている。この GASからRES(Rete di Economia Solidale:連帯経済ネットワーク)、DES(Distretto di Economia Solidale:連帯経済地区)が生まれた。有機農業生産者の活動を支えるとともに、良質なものを生産する生産者との関係や自覚的な消費形態、環境保全と消費との関係を追求する活動を展開している。GAS 関係者で、日本のフクオカやティケイを知る人も多い。

## ⑤ Eataly

スローフードの哲学による店舗で本店はトリノ。



## NaturaSi

オーガニックスーパー・マーケットでイタリア中に約100店舗展開。



## ⑥ AMAP

協同購入、配達の方式。夕刻の一定時間(1~2時間)に特定の場所に配達される。ムアン・サルトゥーのアマップは、野菜、果物、キノコ、肉、はちみつなど多くのものを扱っている。

## ⑦ Mouans-Sartoux

ムアンサルトゥー市:観光地ニースと香水の町グラースとの間にある小さな町はオーガニック給食普及率100%を誇っている。

## ⑧ Antibes

アンティーブ:芸術家が集まる南仏コートダジュールで特に有名なのがピカソ美術館。海岸にそびえるグリマルディ城はピカソが最も輝いていた頃にアトリエとして使われ、今ではピカソの製作現場に触れることのできる唯一の場所として貴重である。