新世紀ミュージアム

食の博物館
Musei del Cibo ／イタリア

宇田川 妙子（うだがわ たえこ） 民博 超域フィールド科学研究部

パルメザン・チーズなどのイタリアの食材は、近年、日本でも身近なものとなった。しかし、これらが歴史や環境の面で産地と密接につながっているということはあまり知られていないかもしれない。食の文化を未来へつなげるエコ・ミュージアムから地域振興について考える。

後方に見えるのが、パスタ博物館とトマト博物館が入っている建物。かつて巡礼者の宿舎を兼ねた修道院であり、19世紀に農園となり戦後まで使われていた。現在もその周囲には農地が広がっている（パルマ県コレッキオ町）
©Parma – Musei del Cibo

エコ・ミュージアム

イタリアのほぼ中央に位置するパルマ県に、近年「食の博物館」ができた。

イタリアでは、二〇〇〇年前後にいわゆる地方活性化予算が一時期増額されたこともあって、各地でそれぞれの文化や歴史にちなんだ博物館が作られるようになった。もっとも、多くは規模が小さく、建物も、新築より既存の歴史的建造物などを利用した簡便なものである。

ただし、それは単なる予算の問題ではなく、エコ・ミュージアムという考え方による。これは近年イタリアでもよく聞かれるようになったことばだが、博物館を地域の文化継承・育成の場とみなし、地域の人びとを巻き込んだ企画をおこなっていこうとするものである。なかでもイタリアでは、食への関心が高いためか、ワインやパンなどをテーマとするものが多く、その歴史や生産技術、祭などの地域文化との関連を示す資料の収集や展示とともに、生産体験を組み込んだ教育プログラムや、試食・試飲などを兼ねたイベントも積極的に展開されている。

六つの博物館

今回取り上げる「食の博物館」もそのひとつだが、さらに興味深い点がある。まず、複数の博物館から成り立っていることである。

パルマは、内陸の丘陵地にできた町だが、近郊にいくつか河川を有し、長いあいだその地形が作りだす独特の環境・気象を利用しながらさまざまな食品を生産してきた。早くからローマへの巡礼路などの交通の要であったことも、その発展をうながし、今では「美食の都」ともよばれている。二〇〇三年以降、こうしたパルマの代表的な食として、パルミジャーノ・レッジャーノ（パルメザン・チーズ）、プロシュット・ディ・パルマ（パルマ・ハム）、サラミ、パスタ、トマト、ワインの六つの博物館が次々作られ、「食の博物館」と総称されるようになった。現在、クラテッロ（生ハムの一種）の博物館も建設中である。

そしてもうひとつ、これらの博物館は、それぞれの生産地に作られているため、同じパルマ県内とはいえ散らばっていることも注目に値する。これは交通の便を考えると、観光などの経済効果があまり望めないように思われる。実際、当初は、外国からの観光客も多いパルマ市内にまとめて作るべきではないかという意見もあったという。

地域に根づく食という考え方と博物館

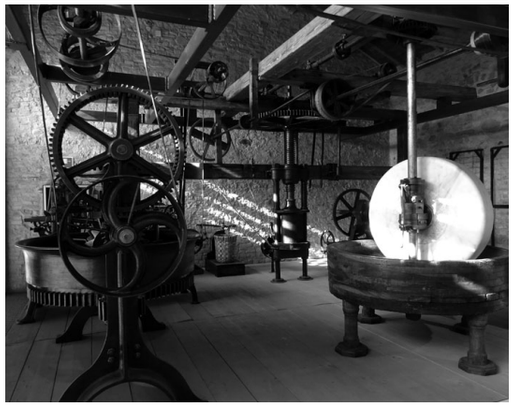
しかし、食を文化とみなし、適切に理解し継承していこうとするならば、それが作られてきた環境や歴史を把握する必要があると、前館長のゴリッツィ氏は語る。

例えば、パルミジャーノの生産には、（イタリアでは稀（まれ）な）夏の湿気が必要だが、その条件は、この地域を流れるターロ川の渓谷によってもたらされる。一方、プロシュットには、より東側の、乾燥する風が吹く地形が不可欠である。実際、イタリアをはじめとするヨーロッパでは、ある食品の品質が特定の環境や歴史とわかちがたく結びついている場合、その名称を保護する地理的表示という施策が進んでいるが、パルマのパルミジャーノ、プロシュット、クラテッロも、そのうちもっとも厳格な「原産地呼称保護」というランクに登録されている。ならば博物館は、こうした環境との結びつきがわかる場所にあるべきであり、さらに観光という意味でも、各地に散らばることによって、市内だけでなく県内全域の活性化につながるのではないかという期待が出てきたのである。

次世代の地域振興に向けて

そして近年、六つ（将来的には七つ）の博物館をつなぎ、周辺の歴史的モニュメントなども加えた「食の道」という観光ルートが整備されつつあるなど、広範囲な観光化の動きは確実に始まっている。もちろん、その思惑がどれだけ当たるかについては、もう少し様子を見る必要があるだろうが、少なくとも各博物館の入場者数は、開館以来、地元住民を中心に着実に増えている。

どの博物館でも、地元住民には入場料を優遇したり、小中学校などに教育プログラムを提供したり、毎年地域を巻き込んだイベントが開催されている。近年、地元の人たちでさえ、グローバル化などの影響によってこれらの食材を口にすることが少なくなっているが、こうした試みをとおして、特に次世代の関心が高まることを強く望んでいるという。短期的な観光などの収益増以上に、長期的な地域振興こそエコ・ミュージアムの目的であるという、前館長のことばが印象的だった。今後、博物館のありかたを考えるモデルのひとつとしても、なりゆきを見守っていきたい。



上：パルミジャーノ・レッジャーノ博物館の展示場の一部。左手にあるのは、牛乳を凝固させるための蒸気ボイラー式大釜（パルマ県ソラーニャ町）
©Parma – Musei del Cibo
中：パスタ博物館の展示場の一部。19世紀半ばから20世紀前半までのパスタ製造機器のコーナー（パルマ県コレッキオ町、2017年）
下：ワイン博物館の展示場の一部。ワインのボトリングのコーナー（パルマ県サラバガンツァ町、2017年）