

2016 年度・2017 年度食文化学科ヨーロッパ研修報告

Report of Overseas Food Culture Training in Europe

北村伊都子¹⁾

上村幸弘²⁾

KITAMURA Itsuko

UEMURA Yukihiro

要旨

梅花女子大学食文化学部食文化学科のヨーロッパ研修は、2 年生以上の学生の任意参加研修であり、2013 年度より実施している。2013 年度・2014 年度はフランス・イタリアを中心としたヨーロッパの食文化を学ぶ研修であったが、2016 年度・2017 年度はイタリア・オーストリアを主とした訪問先とし、学科オリジナルの研修内容を取り入れるフード・ツーリズムの試みを行った。現地の伝統食の生産状況の視察や生産者との交流、加えて伝統料理の調理・製菓実習を行い、学生たちに学外でこそ得られる深い学び・経験を提供することができた。そこで、このヨーロッパ研修を振り返り、報告する。

キーワード：食文化、フード・ツーリズム、異文化交流

- 1) 梅花女子大学食文化学部食文化学科
- 2) 梅花女子大学文化表現学部国際英語学科

I. はじめに

食文化学科では、国際的に通用する人材育成を目指し、日本の食文化や調理法だけでなく、世界各国の食文化や調理技術を学びとして提供している。この学びの一環として、任意参加ではあるが、2 年生以上の学生を対象とし、海外の食文化に接し見聞を広げることを目的にヨーロッパ研修(以下、研修とする)を実施している。

2013 年度・2014 年度はフランス・イタリアを主な訪問先として実施したが、2015 年度はパリ同時多発テロ事件など国際情勢を勘案し、中止した。欧州の安全状況が改善された 2016 年度・2017 年度は、イタリア・オーストリアを中心に訪問し、視察が中心であった以前の研修プログラムを改善し、現地シェフによる伝統料理の調理実習や製菓実習を加えた。この 2 年にわたる研修について報告をする。

II. 食文化学科ヨーロッパ研修の概要

2016 年度・2017 年度のヨーロッパ研修は、株式会社アークスリー・インターナショナル社の協力を得て梅花女子大学食文化学科オリジナルのフード・ツーリズムとして企画・遂行をした。フード・ツーリズムとは、その土地の食やそれにかかわる文化といった分野に力点をおいた観光のことで、近年、観光の領域で注目を集めている(秦泉寺, 2018)。この研修は 4 つの企画からなり、以下に説明する。

1) 伝統食の生産状況の視察

イタリア・オーストリアを含む、EU 諸国では肉、乳製品、オリーブオイル、アルコール飲料など多岐にわたる食品において、その品質や評判などが原産地と結びついているとして、地理的表示(GI=Geographical Indications)保護制度が存在する。これは知的財産権の一つであり、国連の世界知的所有権機構によれば、「特定の地理的起源(原産地)を有し、その原産地に由来する高い品質や評価を備える

製品に用いる表示」と定義づけられている(駐日欧州連合代表公式ウェブマガジン, 2013)。日本でも平成 27 年 6 月に「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」が施行され、地域に根差した食の品質を守ることが地域共有の財産であるという認識が広まりつつある(農林水産省, 2015)。

今回の研修では、この GI 保護制度において認証を受けているイタリアの伝統食の生産地を訪れ、その厳しい品質管理状況や伝統的な生産方法の順守の重要性を確認するために視察を行った。

2) 食の生産者との交流

イタリアにおいて、前述の GI 保護制度の認証を受けている生ハム・チーズ・バルサミコ酢の生産者を訪問し、その現状を視察するのみならず交流も行った。伝統食の本物の美味しさを届けるために努力する姿を間近で見せ、話しを直接聞かせることにより、学生たちが将来関わる食という仕事への使命感や責任感を養うことが目的である。

現地通訳を交え、直接、交流を行うことにより、今までは調理実習などで扱ってはいても単なる食材としてしか見ていなかった学生たちにとって、その向こうには努力している生産者がいるということ強く認識することができる交流を実現することができた。

3) 各国の歴史・食文化についての学び

主な訪問地であるイタリア・オーストリアには、それぞれ独自に築いてきた食文化が存在するが、より深く理解するためには、歴史を交えての学びを提供する必要がある。例えば、小麦食を中心としたイタリアの食文化の起源は、紀元前の古代ローマ時代にさかのぼることができ、その後、大航海時代のメディチ家によりスパイスが多くもたらされ、大きく変化をした。加えて、メディチ家の政略結婚により、その食文化はフランスにもたらされ、フランス料理の礎を築いた。

また、オーストリアは、13 世紀よりウィーンを中心としてハプスブルク家の支配をうけるが、当家の積極的な婚姻政策により、西ヨーロッパへと領土を広げていった。その過程でオスマン帝国と 2 度にわたり衝突を起こし大きな危機に陥ったこともあったが、1863 年に勝利した際、敵兵が残っていたコーヒー豆を入手したことによりカフェ文化が開花したといわれている(リケット, 1995)。

今回の研修では、このような各国の歴史を踏まえた上で研修先を訪問することにより、食文化をより深く理解できるよう配慮した。

4) 現地シェフやパティシエによる実習

イタリア・オーストリアのそれぞれの土地で、現地シェフによる調理実習やパティシエによる製菓実習を実施した。実習を行ったメニューは、イタリアのピッツァやオーストリアのウィンナー・シュニッツェルなど、いずれも日本でもよく知られた伝統食であったが、その製法・味付けなど現地ならではのものを体験することができた。

また、現地シェフに直接指導いただくことにより、食材の扱い方や味付けに対する考え方の違いなど、調理技術・製菓技術における異文化交流を行うことを狙いとしました。

III. 研修参加者

各年度の研修参加者の内訳は、以下の表 1 に記す。2016 年度は、前年度の研修が、パリ同時多発テロに伴い中止となったため、3~4 年生が参加したため、学年間交流が行え、2 年生にとっては近い将来に目指すべき姿を身近に感じる事ができたようである。

表 1 各年度の研修参加者内訳

年度	参加学生 人数合計 (人)	参加学生内訳(人)		
		2年生	3年生	4年生
2016	46	34	11	1
2017	35	35	0	0

IV. 研修内容の詳細

各年度の研修のプログラム構成は、表 2 および表 3 に記す。いずれの研修にも共通している研修先として、以下に詳細を説明する。

表 2 2016 年度研修プログラム構成

	日程	場所	研修内容
1	3/5(日)	日本を出発	23:35 関西国際空港 EK317 出発
2	3/6(月)	ドバイ	5:45 ドバイ国際空港 到着 9:10 ドバイ国際空港 EK205 出発
		ミラノ	13:10 ミラノ・マルベンサ空港 到着 研修① Eataly フードマーケット視察 研修② ピッツァ作り体験
3	3/7(火)	ミラノ サン・ダ・ミアーノ モンテキアルーゴロ ボローニャ	ミラノ市内観光 研修③ ワイナリー視察 研修④ チーズ工場視察 宿泊
4	3/8(水)	モデナ近郊 パルマ	研修⑤ バルサミコ酢博物館見学 研修⑥ 生ハム工場視察
5	3/9(木)	ヴェネチア グラーツ	ヴェネチア市内観光 宿泊
6	3/10(金)	ウィーン	研修⑦ 調理実習(ウィナー・シュニッツェル) 研修⑧ チョコレート博物館見学 研修⑨ ミシュラン星付きレストランでの食事
7	3/11(土)	ウィーン	研修⑩ 製菓実習(ザッハトルテ)
8	3/12(日)	スロバキア ウィーン	研修⑪ スロバキア郷土料理試食 研修⑫ シェーンブルン宮殿内レストランでの伝統食試食 および、クラシック音楽鑑賞
9	3/12(月)	ウィーン ドバイ	14:55 ウィーン国際空港 EK128 出発 23:35 ドバイ国際空港 到着
10	3/14(火)	ドバイ 日本へ到着	3:00 ドバイ国際空港 EK316 出発 16:50 関西国際空港 到着

表 3 2017 年度研修プログラム構成

	日程	場所	研修内容
1	2/18(日)	日本を出発	23:35 関西国際空港 EK317 出発
2	2/19(月)	ドバイ	5:45 ドバイ国際空港 到着 9:10 ドバイ国際空港 EK205 出発
		ミラノ	13:10 ミラノ・マルベンサ空港 到着 研修① Eataly フードマーケット視察 研修② ピッツァ作り体験
3	2/20(火)	ミラノ サン・ダ・ミアーノ モンテキアルーゴロ ボローニャ	ミラノ市内観光 研修③ ワイナリー視察 研修④ チーズ工場視察 宿泊
4	2/21(水)	モデナ近郊 パルマ	研修⑤ バルサミコ酢醸造所視察 研修⑥ 生ハム工場視察
5	2/22(木)	ボローニャ	研修⑦ FICO Eataly World 視察
6	2/23(金)	ヴェローナ ザルツブルク	世界遺産 ヴェローナ市内観光 研修⑧ ザルツブルク伝統食を試食
7	2/24(土)	ハルシュタット ウィーン	研修⑨ ミシュラン星付きレストランでの食事
8	2/25(日)	ウィーン	研修⑩ 調理実習(ウィンナー・シュニッツェル)
9	2/26(月)	ウィーン	研修⑪ 製菓実習(アップル・シュツルーデル) 研修⑫ シェーンブルン宮殿内レストランでの伝統食試食 および、クラシック音楽鑑賞
10	2/27(火)	ウィーン ドバイ	14:55 ウィーン国際空港 EK128 出発 23:35 ドバイ国際空港 到着
11	2/28(水)	ドバイ 日本へ到着	3:20 ドバイ国際空港 EK316 出発 17:10 関西国際空港 到着

1) イタリア

まず、Eataly フードマーケットは、2007 年にイタリアのトリノで設立された食品スーパーとレストランを融合させた施設である。最高品質のイタリア食材を広め、優れた食文化を促進することを目的としており、生産者の顔、製造方法や歴史、品質へのこだわりや持続可能性への配慮について「食べる」「買う」「学ぶ」機会を提供している。イタリア各地から集められた野菜や果物、乳製品・肉加工品などイタリアの伝統食はもちろんのこと、グルテンフリーのパスタなど、アレルギーに配慮した食品を多く販売しているのも特徴的であった。

次にピッツァ作り体験であるが、ミラノ市内にある Rosso Pomodoro というナポリ風ピッツァを提供しているレストランで実施した。当レストランのシェフよりレクチャーを受け、学生一人一人が 1kg の小麦粉から生地を作るといふ本格的なものである。伝統的な製法では、生地を仕上げるだけでも複数日

かかることが教えられるとともに、余った生地を無駄にせず、前菜としてアレンジをして提供したり、パンのように焼き上げ販売したりするなど、フードロスに積極的に取り組む姿勢も学ぶことができた。また、生地を伸ばし焼き上げる工程も体験することができ、シェフが熟練の技で簡単そうに行っている作業がいかに難しいものであるかも学ぶことができた。研修の終わりには、シェフがナポリ窯で焼き上げたピッツァを試食することができた。日本で提供されているピッツァとの違いを実感することもでき、身近で気軽な食であるピッツァがイタリアにとっては重要な伝統食であることが学べる機会となった。

次にイタリアのワイナリーであるが、Roberto Lechiancole 氏が経営する Prime Altare というワイナリーを視察した。伝統的な製法と最新の施設での衛生管理を融合させている醸造所で、ブドウ畑、醸造施設だけでなく宿泊施設・レストランも併設している。栽培しているブドウの品種やワインの製法など Lechiancole 氏より直接説明を受け、家族経営でありながらも高品質なワインを製造している様子を伺うことができた。また、通常、ワインとチーズはマリアージュを楽しむものであるが、このワイナリーのピノ・ノワール種のブドウを用い伝統的なイタリアの製法で醸造したワインは、なぜか致命的にチーズと合わないとのことで、ワインとチーズは合うものという先入観を取り払うこともできる、貴重な視察であった。

チーズ工場・生ハム工場は、パルミジャーノ・レッジャーノというパルマ特産のチーズ、プロシュットと呼ばれるパルマ特産の生ハムを製造している施設である。いずれも GI 認証を取得した食材を製造しており、パルマでのみ、その製造工程が視察できるものである。チーズは、その製造工程を視察する過程で、熟成には最低 12 か月、最大で 48 か月かけており、約 2 万個を保管しているといわれる熟成室の光景は圧巻である(図 1)。



図 1 チーズ熟成室

また品質を保つため、認定検査は生産者ではなく専門の業者が実施しており、合格できればパルミジャーノ・レッジャーノと名乗り販売できるが、不合格となれば刻印に傷をいれ、パルミジャーノ・レッジャーノと一切名乗れないという厳しいものであった。

生ハム工場では、11 月に屠殺された地元産の豚肉の後ろ脚の腿肉を使用し、調味料は塩のみで、空調管理された室内で熟成させる伝統的な製法を視察した。熟成にはパルマの気候が重要であり、紀元前にはすでにその製法が確立していたとのことであった。ポー川流域の限られた地域で生産されたもののみ Prosciutto di Parma と名乗ることができ、チーズと同様、厳しい品質検査体制が布かれていた。熟成の工程で、初めは獣臭かった豚肉が、2 年近く熟成させると馨しい香りへと変化する様子がかげえ、貴重な体験となった。

バルサミコ酢施設の見学だが、2016 年度は Museo del Balsamico Tradizionale Spilamberto という博物館を、2017 年度は ACETAIA LEONARDI という醸造所を視察した。いずれもモデナ近郊に位置し、

この地方の伝統的な製法で作られたバルサミコ酢の製造工程を視察することができた。Aceto Balsamico Tradizionale(伝統的なバルサミコ酢の意)は、最低12年間の熟成を必要とし、原料のブドウの種類(ランブルスコ種とトレビアーノ種)、熟成させる樽の木材の種類など、細かな製法が法律で定められており、チーズ・生ハムと同様、厳しい品質検査体制が布かれていた。

ACETAIA LEONARDIは、1871年から続くバルサミコ酢醸造所で、現在4代目のGiovanni氏が経営している。現地では、同じ熟成期間であっても使用している樽の木材により微妙に変化する風味の違いと、どのような食材と組み合わせるとよいかについて学び、さらには100年物のバルサミコ酢を試食させていただくなど、日本では体験することが難しい貴重な機会を得ることができた。また、よく日本で量販されている粘性のないバルサミコ酢は、伝統的なバルサミコ酢ではなく、実は熟成の過程で出る樽の底に溜まった沈殿物にワインビネガーを注ぎ足して風味付けをしているだけのものであると知り、学生たちは衝撃を受けたようであった。ただ、サラダにはそのようなバルサミコ酢が適しており、単なる偽物として扱うのではなく、合わせる食材により使い分けるといった知識を得ることもできた。

2) オーストリア

ウィーンを中心に研修を行ったが、現地シェフによる調理実習は、ウィーンでも有名な料理研究家一家Wrenkh家の中でもベジタリアン料理のパイオニアとして活躍しているKarl Wrenkh氏の指導を受けた。氏が運営するWiener Kochsalonにて、ウィーンでも伝統的なメニューであるウィナー・シュニッツェル、アップル・シュツルーデルなどの作り方を学ぶことができた(図2)。



図2 調理実習風景

また、製菓実習はウィーンでも著名なToni Mörwald氏によって運営されているMörwald Kochamtという施設にて行われた。この施設では、ミシュランの星付きレストランなどで活躍する様々なシェフ、パティシエより直接レクチャーを受けることができる。ここで、2016年度はザッハトルテを、2017年度はアップル・シュツルーデルという、いずれもウィーンの前伝統菓子の実習を現地パティシエより指導を受けた(図3)。

2016年度の学生たちは、すでに大学の製菓実習でザッハトルテの作り方を学んでいたようだが、大学では既製品のジャムを使ってザッハ・マッセと呼ばれるスポンジ生地を整えていたのだが、現地パティシエは自身のレシピで作ったアプリコットジャムを使用しており、単に作り方を学ぶだけでなく、材料をどのように準備するのも重要であることを学ぶことができた。2017年度のパティシエは18歳と、学生たちより若いパティシエではあったが、すでに3年の実務経験があり、若くからプロフェッショナルとして活躍する姿に、学生たちは大いに刺激を受けたようであった。



図 3 製菓実習風景

次に、ミシュランの星付きレストランでの食事だが、1863年に建てられたウィーンの王子の別邸を改装した HOTEL IMPERIAL のレストラン OPUS にて行った。学生たちにとってはおそらく初めてとなるドレスコードのあるレストラン体験であり、フォーマルな雰囲気の中でテーブルマナーを守りながら、最高峰のメニューを食するのは食文化学科の研修ならではのものではなかった。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、2015年にミラノ国際博覧会で日本食が広く紹介された影響で、このレストランでは意外にも日本食の食材や調味料が使われており、八丁味噌の風味やゴマなどがウィーン伝統料理と組み合わせられている様子は、学生たちにとって刺激的であったようだ。メニューの斬新さだけでなく、レストランスタッフのホスピタリティ溢れる洗練された接客態度を間近に見ることも、学生たちにとって貴重な体験となった。

また、シェーンブルン宮殿内レストランでの伝統食試食では、3皿のやや簡略化されたコースメニューであったが、味付けが濃く量も多かったため食べきれない学生もおり、国による味覚や食事量の違いを学ぶことができた。その後のクラシック音楽の鑑賞では、音楽の都ウィーンらしく、観光客だけでなく地元の人も多く訪れており、日常的に音楽を楽しむ文化を体験することができた。次に、各年度に特徴的な研修先について述べる。

3) 2016年度経由地 ヴェネチア

2016年度は、ヴェネチアを経由し、ウィーンへ向かったが、経由地として選定した理由を以下に述べたい。

ヴェネト州の州都ヴェネチアは、アドリア海の海岸線が北西で湾曲する突端に位置し、イタリア半島東の付け根の干潟に作られた人口島である。陸地から約3キロ離れ、外海からは2キロの距離にある。リド島が自然の防波堤となってアドリア海の波を和らげる。11世紀以降オリエントとの交易が盛んになるにつれ、ヴェネチアは香辛料などの貴重な食材を大陸に流通させる国際貿易都市として発達した。16世紀バルトロメオ・スカッピの料理書ではミラノ、ローマ、ナポリがイタリア食文化の代表都市として挙げられる一方で、「ヴェネチア風」と冠したレシピが紹介されているのは興味深い。やはりアドリア海で揚がるオンブリーナ、スズキ、ヒラメなど魚介類の調理法がならぶ。

スカッピとほぼ同時代に活躍したイギリスの劇作家シェイクスピアにはヴェネチアを舞台とした作品が2つある。『ヴェニス商人』と『オセロ』。いずれも主人公たちが地中海を渡り、異文化と接触する物語となっている。東地中海に浮かぶキプロス島にはイスラム勢力と向き合うキリスト教国の最前線基地があったが、オセロ率いるヴェニス軍がキプロスで戦勝の祝宴を張る。キプロスの伝統的な地酒はコマンドリア。ヴェニス商人たちが扱う商品でもあった。

ヴェネチアでは、半日の自由行動時間を学生たちに与えたが、各自が事前に食文化を調べ、現地で見聞きすることができないことを体験するため、精力的に自由時間を過ごしたようである。

4) 2016年度 スロバキア

スロバキアの食文化を学ぶため、ブラチスラバを訪問した。ブラチスラバは、スロバキアの首都で、オーストリアとハンガリーの国境近くに位置しており、その食文化もどちらかといえばハンガリーの影響を受けているようであった。グヤーシュなどが一般的なようであるが、2016年度は **Rolka** と呼ばれるスライスされたチーズでポテトサラダをまいたような前菜、チーズをふんだんに使ったリゾット **Halusky**、チョコレートケーキの3皿の伝統食のコースを試食した。チーズをふんだんに使ったものは、ウィーンほど塩味は濃くなく、ここでも味覚の差を学ぶことができた。

また、現地では気候の影響でワインの生産が難しかったため、伝統的に **Medovina** という蜂蜜酒が代わりに生産されていた。これは蜂蜜の名産地ならではの発想で、蜂蜜を水で希釈し発酵させたもので、ハーブやスパイスなど様々な風味を加えて楽しまれており、世界最古の酒とも呼ばれている。

5) 2017年度 FICO Eataly World

2017年11月にボローニャにできた食のテーマパークで、イタリア各地の土地・気候の中で、「大地が作り出すもの」を「育て」「形を変え」「料理する」術を知り、学ぶための施設である。ボローニャ大学農学部と連携しているデモンストレーション用の農場や牧場では、農産物の耕作の様子や地元種の家畜生育現場の見学ができ、屋内の食品展示場では8割の食材がFICO内で生産されている様子が見学できた。敷地は9000㎡あり、広い敷地内を巡るとイタリア各地の食文化を体験できるよう設計されているため、地元の学生が多く学びに訪れていた。

今回の研修で訪れることができなかったイタリア各地の食文化も学ぶことができ、生産者が目の前で生産・調理をし、気軽に質問できる形式をとっていることから、学生たちは各自が興味のある分野の食についてより深く学ぶことができたようである。

6) 2017年度経由地 ヴェローナ

2017年度は、イタリアからウィーンへの経由地としてヴェローナを、以下の理由から選定した。

古代ローマ人の定住期、自治自由都市の時代、スカーラ家の統治下、ヴェネチアやハプスブルク家に支配された時代など、それぞれの時代の痕跡が、今なお残されているヴェローナはアディジェ川に沿って発達した都市で、ヴェネチアと同じヴェネト州にある。ローマ属州となるのは紀元前89年。その時代の遺跡アリーナ（円形劇場）はこの街のランドマークで、今でもオペラなどの公演が行われている。

18世紀アントニオ・フリッツィの『サラミの歌』はイタリア各都市の特産ソーセージを紹介する。ヴェローナは「ニンニク風味のサラミ」が特産品であったらしい。レッシニア・ヴェロネーゼとモンテ・バルドの山間で飼育される乳牛の全乳をパストライズせずに用いるチーズ「モンテ・ヴェロネーゼ DOP」（イタリア有機農業認証組合）とならび、「ソプレッサ・ヴェネータ」は現在も北イタリアを代表するサラミである。収穫祭を2週間後に控えたある晩、地元の有力貴族キャピレット家の屋敷で仮面舞踏会が催された。ニンニク風味のサラミが食されたかどうかは定かではないが、シェイクスピアの『ロミオとジュリエット』に描かれたジュリエットの屋敷がエルベ広場（Piazza delle Erbe）から徒歩数分のところに残る。因みに、エルベ（Erbe）とは英語の herb（ハーブ）。今も昔も、この広場は野菜や果物などの農産物が販売される市場として賑わう。

現地では、食にまつわる個所はもちろんのこと、前述の『ロミオとジュリエット』で有名になったジュリエットの家 (Casa di Guilietta) を訪問し、食以外の教養を深める研修となるよう、心がけた。

7) 2017 年度経由地 ザルツブルク

ユネスコの世界遺産として登録されているオーストリアの都市で、塩の砦を意味する都市名で、昔から岩塩の採掘で発展した場所である。調理には必要不可欠な調味料である塩が、どのような土地で生み出されたのかを学ぶため、経由地として選定した。また、作曲家で有名なモーツァルトの生誕地であることも紹介し、調理にとどまらない教養にふれる機会を提供した。

現地の夕食では伝統食を食べるよう手配した。特にデザートに提供されたザルツブルガー・ノッケルは 16 世紀にはすでに食されていたといわれる現地の山をかたどった白いスフレであった。食事もそうであったが、デザートも味付けがかなり濃く、前述のシェーンブルン宮殿のレストラン体験と同じく、国による味覚の違いを学ぶこともできた。

V. まとめ

食文化学科の研修は、フード・ツーリズムの形態をとり、食の学びを中心に企画されているが、学生たちにとって海外の食文化の学びにとどまらず、食にまつわる異文化理解や歴史・音楽・文化の理解を促す充実したものとなった。イタリア・オーストリアなどの訪問地の食の現状を視察することにより、日本の食の現状と比較して振り返り、日本の食文化を客観的に理解する機会にもなっていた。また、現地で多くの女性が通訳や食文化の説明の仕事をしている様子を見ることで、食文化を専門的に学んだ上で従事できる職業の幅広さに気づいたようで、卒業後の進路について視野が広がったことも有意義であった。加えて、調理実習・製菓実習を体験し、現地シェフ・パティシエより高評価を得たことから、大学で学んだ技術は有効であると自信を得た様子も伺え、学生各自が潜在的な自己能力を再発見した点でも、学びの多い研修であった。

VI. 今後の課題

この度の研修は、学生たちの満足度が非常に高く、各自の個人的な成長につながる有意義な研修であったが、現地の気候や異文化への対応について事前に調査し、学生に周知するということが課題を感じた。ヨーロッパでは、テロ防止の観点から 2011 年より各地でイスラム教徒の女性が着用するブルカが禁止され始め、それに伴い、マスクなどで顔を覆うことも禁止されていた。研修先のオーストリアでも、2017 年 10 月から覆面防止法が施行されており、学生たちが何気なく着用するマスクが現地では異様に映ってしまうことを感覚的に理解させることに課題を感じた。

また、大阪より寒冷な地域で、異常気象も重なって大雪やマイナス 14℃という気温の中での研修は、事前準備を十分にしていたものの、挑戦的なものであった。大学行事に配慮した研修期間であったが、現地の気候に配慮した研修企画も今後の課題であると考えます。

補足

本文中の写真は、当該学生および研修先の許可を得て掲載するものである。

引用文献

- ・ Blanchard, P., (2005). *Blue Guide*. London: Somerset Books, 329-394.
- ・ 河野純一 (2009). ハプスブルク三都物語 ウィーン、プラハ、ブタペスト 中公新書
- ・ 秦泉寺友紀 (2018). 観光における食文化の位相と真正性—イタリアを事例として— 和洋女子大学紀要, **59**, 13-22.
- ・ リケット, R. 青山孝徳(訳) (1995). オーストリアの歴史 成文社

引用 HP

- ・ Eataly alti cibi (2018) Eataly History <<https://www.eataly.com>> (2018年9月30日)
- ・ Prime Altire (2018) La cantina <<https://www.primealtire.it>> (2018年9月30日)
- ・ 駐日欧州連合代表部の公式ウェブマガジン (2013) 欧州の「本物の美味しさ」を保証する認証制度 2013年10月31日 <<http://www.eumag.jp>>(2018年9月30日)
- ・ イタリア有機農業認証組合ホームページ <<http://www.consorziogaranzia.eu/jap/index.html>> (2018年11月18日)
- ・ 農林水産省 (2015) 地理的表示(GI)保護制度 2015年6月 <<http://www.maff.go.jp>> (2018年9月30日)

参考文献

- ・ カパッティ, A. & モンタリーナ, M. 柴野均(訳) (2011). 食のイタリア文化史 岩波書店
- ・ イタリア政府観光局パンフレット ヴェローナとその周辺

参考 HP

- ・ イタリア政府観光局ホームページ (2018). <<http://visitaly.jp/>> (2018年10月31日)