

ラグリーナのブドウ・オリーブ栽培——伝統とリキッド・モダニティ

フェデリカ・レティツィア・カヴァットロ／ダヴィデ・マストロザイト<sup>(1)</sup>

ここでは、歴史的市街地とラグリーナ（浅い内海）の小さな島々からなる水陸両方の特異な地勢にあるヴェネツィアにあって、ブドウ栽培とオリーブ栽培という二つの農業形態を対象に、その地理的および歴史的發展と現状を検証してきた<sup>(2)</sup>。ラグリーナにおけるブドウとオリーブの栽培に見る現在の永続性は、海に突き出した都市のイメージと一見したところでは相容れない。とはいえ、臨海という環境のなかで、ヴェネツィアは何世紀にもわたりラグリーナ内に農地を作り上げてきた。

都市農業の中でも他の園芸に比べて、ブドウ栽培とオリーブ栽培は、多機能性、そして地理・歴史のおよび景観的（永続性）の点でより多くの際立った特性を持ち、ブドウ樹とオリーブ樹は、とりわけ地中海文明にとって象徴的・文化的意味合いを備えた植物でもある。同様の理由で、ヴェネツィアのブドウ園とオリーブ園は、いまの時代において、マーケティングツールとしてのみならず、世襲的・親族的な意味合いでの触媒的な役割をも果たしてきた。

ここでは史料を用い、ブドウとオリーブの栽培における社会環境的特性と伝統的慣行を調べることから始め、それがラグリーナの湿った環境によりどのように条件付けられたかを明らかにする。実際のところ、いくつかある

要因の中で、とりわけ島であるという条件、高潮現象、そして土壌の塩分と砂質という特性が融合して、ワイン醸造学的な用語でいえば、わずかに塩分を含んだ自然環境のテロワールが生み出された。加えて、そうした要因はまた、ラグーナのブドウ園を外因性の汚染物質から守り、十九世紀に蔓延した寄生虫ブドウネアブラムシの被害を防止して、ブドウの在来品種の保全と古代からのブドウの親木の存続をも可能にした。また、水都に典型的な環境に適応した壁に囲まれるという独自の形態のブドウ園とオリブ園の運営についても考える。さらに、伝統的なブドウとオリブの栽培の現代的な形態での存続や再生について検証する。そして、グローバル化が進むワインとオリブオイルの消費の経済的・社会的・文化的ダイナミクスの影響やヴェネツィアの観光地化の副次的な影響によってもたらされた、近年の水都の農業景観に意義を与えている新しい栽培形態についても検証する。

現代についての検証では、航空写真と衛星写真の分析、实地調査、およびヴェネツィアのブドウ園とオリブ園のさまざまな関係当事者の聞き取り調査を主な方法論とした。そうした検証の結果、いくつかの存続している慣行や景観には永続性が確認され、それは主に自家消費もしくは修道院に関係していることが明らかとなった。修道院の中には、最近、旅行者による訪問を含めた革新に取り組んだ例もある。

一方、まったく新しい現象も見られる。例えば、「グラスの中のラグーナ (*Laguna nel Bicchiere*)」と呼ばれる地元の組合メンバーが行う社会的なブドウ栽培とオリブ栽培およびワインとオイルの製造などは、農業の伝統と歴史的景観の存続を目指している。ラグーナの一部の島、たとえばワインについてはサンテラズモ島とマッツォルボ島、オリブオイルについては商業上「薔薇の島」と呼ばれているサッカ・セッソラ島で、それらに特化した新たな起業家による事業も見られる。これらの事業は、文献を参考に従来の農業慣行や景観の復活に取り組むだけでなく、「ヴェネツィア産」のブランディングを図っている。ヴェネツィアの都市のイメージの圧倒的な観

光地化が進んでいるように、その農産物や景観もまた、同様のブランディングのダイナミクスを経験しているのである。

最後に、現在のヴェネツィアのラグーナにおけるブドウ栽培やオリーブ栽培がいかに二〇〇〇年にジグムント・バウマン (Zygmunt Bauman) が定義した「リキッド・モダニティ (liquid modernity)」<sup>1)</sup>つまり流動的で不安定な液状化する社会の状態にあるのかを明らかにしたい (邦訳に森田典正訳『リキッド・モダニティ——液状化する社会』大月書店、二〇〇一年)。今日では伝統的な生産形態は明らかに社会経済的に見て不適切であり、その残存する景観と記憶は消滅しかねない。その一方で、ワインおよびオイルの生産から販売に至る一連の流れには新たな傾向が確認でき、現代の「都市水上農業」に特有の社会経済的な均衡と景観的特徴についてはまだ明らかにされていないのである。

## 栽培の歴史

ヴェネツィアとそのラグーナでは、古代の歴史が複雑に絡み合い、ブドウ樹とオリーブ樹の存在の起源がわからない。都市がその建設以来食糧を補給するための戦略を見つけ出さなければならなかったとすれば、最古のそして最も安全な戦略の一つは、ラグーナの肥沃な地域の開墾であった。

現代の年代記に報告されているヴィニョーレ島の記述によれば、七世紀半ばにはすでにブドウ栽培・ワイン醸造が普及していた。実際、ヴィニョーレ島は白ブドウ樹が島一面に広がっていたようである。アルティヌムか

ら逃れてきた人々が定住すると、ヴィニョーレ島は、近隣の島々と同様、トルチェッロの司教の管轄下に置かれ、年貢として毎年ブドウが司教に納められた。<sup>④</sup>

現在、ブドウ樹があるヴェネツィアの島々には、かつても同じようにブドウ樹が広がっていたと思われる。これに関しては、年代記に同じく七世紀半ばにさかのぼる最初の根拠が確認でき、都市建設に関わる事柄とも関連しているものと考えられる。この伝承によれば、オデルツォの司教聖マグヌスが、果実をつけた最初のブドウ樹を見つけた場所に教会を建てるようにとの聖人のお告げを受け、カステッロ地域にサンタ・ジュステイーナ教会を建立したという。<sup>⑤</sup>したがって、ローマ時代からヴェネツィアにはブドウ樹が存在していたと考えて間違いない。<sup>⑥</sup>

同様に、ヴェネツィアとオリーブ樹のつながりも古代に遡ることができる。その顕著な例は、由緒あるヴェネツィアの大司教座が置かれていたサン・ピエトロ・デイ・カステッロ島に見られる。この島の古代の名称であるオリヴォロがオリーブの形に似た島の形状に由来すると言われている事実だけでなく、<sup>⑦</sup>古代の年代記によれば、現在のサン・ピエトロ教会の前身であるサンティ・セルジオ・エ・バッコ教会の正面の扉には大きなオリーブ樹が描かれており、<sup>⑧</sup>島全体にもオリーブ樹が広がっていたという。<sup>⑨</sup>それゆえ、オリーブ樹は少なくとも八世紀からここにあったことは明らかで、<sup>⑩</sup>教会が六世紀には置かれていたことを考えると、おそらくそれより前から存在していたと推測できる。

その後、ヴェネツィアのラグーナでブドウ栽培とオリーブ栽培が持続的に広がった背景として、教会の直接のおよび間接的な行為が重要な役割を果たしたことは確かであろう。教会の所有地での直接的な行為としては、聖職者たちの定住先として購入された土地に菜園などの区画が多く含まれ、自給自足生活に欠かせぬものとしてブドウ樹が広く植えられたことがあげられる。間接的には、ワインを含む年貢との引き換えに、個々の移住者に多

くの土地の使用権が与えられたことがあげられる。こうした土地の多くは、周期的に水害に見舞われる不毛な砂州であったが、人々の粘り強い労働によって肥沃な地に替えられることを期待し、ブドウ樹などの果樹やその他の穀物が植えられた。<sup>14)</sup>

十二世紀から十三世紀初めになると、この地には主にブドウ樹が植えられた豊かな土地が広がっていたと考えられるものの、その後はラグーナ北部などでの洪水や環境の変化を受けて、そうした土地は消失し、また放置されることもあった。<sup>15)</sup>

事実、ラグーナの環境は不安定なバランスの中にあるといえる。したがって、埋立てによって過去の一時期に生産性を獲得したとしても、そうした土地は、昔の多くの開拓地がそうであったように、一度の洪水で壊滅的な被害を受ける可能性があり、あるいは数年を経て次第に見捨てられるケースが少なくない。多くの場合、こうした二つの側面は相互に深く関係している。

消失した土地に加えて、長期的な動向がブドウ栽培とオリーブ栽培に大きな影響を与えてきた。第一に、都市部の消費と密接に関係する地場生産の重要性を考える上で、アドリア海と地中海東岸の最も重要な市場としてのヴェネツィアの役割とその広範な経済動向を無視することはできない。ヴェネツィアは、その直接の管轄下にある領土での生産物だけでなく、本土と海外の両方とのワインおよびオリーブオイルの売買に携わっていた。<sup>16)</sup> こうした事情を考えると、ラグーナのブドウ栽培とオリーブ栽培はどのように位置付けられていたのだろうか。

中世には、すでにオリーブ栽培はブドウ栽培に対して従属的な役割を果たしていたと思われる。ラグーナの最北東部にあるリオ・マッジョーレは、ローマ時代にオリーブ樹が最も群生していた地域からそう遠くはない場所にあり、その頃のオリーブ園がいくつか確認されている。<sup>17)</sup> また、オリーブ栽培は主に男女の修道院で存続してい

た。十九世紀初めになると、抑圧を受けて大半の教会の財産が国家財産として没収され、オイルヤオリーブの地場生産は実質的に経済的価値を失う。<sup>(16)</sup> それでも、たとえばかつて修道院のあったサン・ジョルジュ・マッジョーレ島をはじめとして地場栽培が続けられた。<sup>(17)</sup>

これに対し、ブドウ栽培は、ヴェネツィアのラグーナで数世紀をかけて栽培地を確立し、三つの類型を生み出す結果となった。大幅に縮小されたとはいえ、いまでもその類型を確認することができる。一つ目は、歴史的市街地と周辺のラグーナの島々の両方に一般的に見られる修道院のブドウ園である。ブドウ園は多くの場合、ブドウ樹を風や盗難から守るために壁で囲まれ保護されていた。したがって、実際に壁で囲まれた島々がつくられ、ヴィーニャ・ムラータ (*vigna murata*) と呼ばれるラグーナ特有の壁で囲まれたブドウ園の類型を生み出した。それらは数世紀をかけて大きく広がったが、都市の発展と修道会の世俗化にともない次第に縮小していく。とくに、十九世紀初頭には、修道院のブドウ園の大半が国家財産として没収され、後に譲渡されていった。

二つ目は、私有または商用ブドウ園のタイプである。これも修道院と同様、最初に都市の成長とともに、次いで経済的生産性の変動によって大幅に衰退していく。この種のブドウ園は、わずかな島に存在するだけで、市街地にはつくられなくなった。マツツオルボヤトルチェツロなど、聖職者の所有地にかつて帰属していた場所にあったもの以外は、歴史的なヴェネツィアの生産慣習にそのまま従ったもので、サンテラズモ島に拠点を置いた。そこでのブドウ栽培および園芸生産は十九世紀後半においても依然として重視され、それはいままも変わらない。<sup>(19)</sup>

最後の三つ目のタイプは、ヴェネツィア自体のもので、ペルゴラと呼ばれる庭園のブドウ棚、中庭、屋上、さらにはゴンドラの浮棧橋においてもブドウ栽培が行われていたことが確認されている。この種の私的な栽培は、一九五〇年代まで広く行われていたが、いまではいくつか残るブドウ棚だけが、ヴェネツィアで過去にブドウ樹

が存在した<sup>(21)</sup>こと、さらにこの栽培方法が広く普及していたことを物語る証しとなっている。

## 環境への適応

歴史的要因とともに、ラグーナの環境条件もまた、ヴェネツィアのブドウ栽培とオリーブ栽培の方法、形態および景観を決定付ける上で基本的な役割を果たしてきた。多くの島々はさまざまな樹木作物の成長に適した多様な条件を備えている。

トルチェッロ、マッツォルボ、サンタ・クリステイーナ、ラ・クラなど、古代からの島の土壌は、ラグーナのほかの島々の海泥のみならず、河成砂や肥沃土などの豊潤な成分を含んでいる<sup>(22)</sup>。砂州や湿地帯の盛土による埋立地は、その底にある海泥により肥沃度の高い特性を備えている。しかも、海泥を乾燥させると、動植物の遺骸が変質して生成する瀝青、石油、塩を豊富に含む土壌となる<sup>(23)</sup>。

潮流や潮汐の作用にさらされる低い土地は、破碎された貝類や有機物の遺骸、石灰質の土が混合して、土壌が継続的に再生される<sup>(24)</sup>。このため、ブドウ樹とオリーブ樹にとって成長に理想的な条件が整った土壌となる。実際のところ、開拓後に土壌成分のバランスが天然再生により再調整される可能性のない本土の農地に比べて、養分が豊富である。とくに、ヴェネツィアのラグーナでは、本土とは対照的に、成長を促すとりわけ豊富な化学組成の砂が存在している。それは雲母を含有するアルプスの花崗岩の生成過程に理由があり、ブドウ樹の成長にきわめて有益な炭酸カリウムを豊富に含む。貝類に由来する石灰とリン酸も有益で、砂中にある有機物の遺骸の発酵

が活発に進み、土中にさらなる栄養が取り込まれていくのである。

加えて、砂質土は根の発達を大きく促し、同時に通気性が高いこともそれを助ける。砂質土の白い表面からの反射熱は、降雨後の植物の乾燥を促進させ、苔やシダ類、菌類などの成長を妨げる。植物は一メートル未満の深さにある水の確保が不可欠だが、根の毛細管現象によって継続的な吸水が可能となる<sup>(25)</sup>。

砂はフドウネアブラムシの防御にも効果がある<sup>(26)</sup>。実際、砂の量が多いほど、昆虫に対する耐性が高く、とりわけ水の毛細管現象の作用が加わると、さらに顕著になる<sup>(27)</sup>。こうした要因がラグーナのブドウ園を外因性の汚染物質から守り、ブドウの在来品種の保全と古代からのブドウの親木の存続を可能にしたといえる<sup>(28)</sup>。

ブドウ栽培のユニークな方法は、リド島北部やサン・ニコロ近くの砂丘や砂州に「美しいブドウ園」となっている<sup>(29)</sup>。この方法は、かつて何世紀にもわたって広く普及していたはずである。砂丘システムの特殊性を活用し、格別においしいブドウの豊かな実りを実現する理想的な作物環境をもたらす栽培方法であった<sup>(30)</sup>。

こうした特異な環境以外にも、もう一つ有益な作用として海洋の温暖な気候がある。これはさまざまな果樹の成長に有利な条件であり、根が直接汽水に届く状況が時には生じるにもかかわらず、見事な果実をもたらす<sup>(31)</sup>。ラグーナの水面に反射した日光が、果実やブドウの熟成を促進する。たとえば、醸造家のピッチニンによると、サンタ・クリスティーナ島では、同じブドウの品種でも本土に比べていまでも二十日早く収穫が行われるという<sup>(32)</sup> (Corvolo, De Marco & Sponchia, 2010)。

とはいえ、過度な汽水や潮風は有害となる。オリーブ樹の場合、生産性の低下を招き、ストレスがかかって表皮が厚くなる<sup>(33)</sup>。ブドウの場合は、発酵に悪影響をもたらし、ワインの質が左右される。そこで、汽水の問題を軽減するため、地表水の管理とともに、排水と土壌の脱塩を目的として最初の運河システムが構築されている<sup>(34)</sup>。ま



た、リド島では海風からブドウ樹を守るため、ブドウ棚に藁の柵を作る手法が古くからおこなわれている<sup>(34)</sup>。(写真1)。

こうした制約的な環境要因を別にすれば、ラグーナの温暖な気候はオリブの生育に最適で、十九世紀初めにおいてもまだ豊かな実をつけていた。一七八九年と一七九五年の冬は厳しい寒さとなり、本土のオリブは大半が枯れてしまったが、温暖な気候のラグーナのオリブは被害を免れた。十九世紀末になっても一部の島々の収穫量の高さは依然として高く、本土で厳しい気象環境の年が続く生産が振るわなかった時期でさえも、ここでは高品質のワインの生産を十分に確保することができた<sup>(36)</sup>。

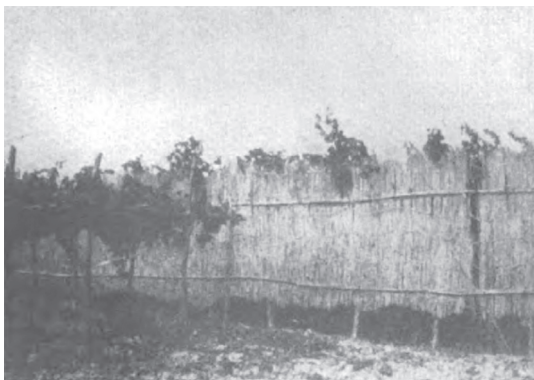
こうして、ラグーナのブドウ栽培とオリブ栽培は、さまざまな要因が複雑に関係しながら長い時間のなかで環境に適応してきたのであって、その過程で生まれた特有の産物としてとらえなおすことができるのである。

### 生産に見る現代的な形態と流動的な実態

これまで歴史的・環境的要因について考察してきたが、次に伝統的なブドウ栽培とオリブ栽培の現代的な形態での存続や再生について、さらに

写真1 海風からブドウ樹を守るための藁の柵。リド島、一九二〇年

(D'Amasso, 前掲書)。



はグローバル化が進むワインとオリーブオイルの消費の経済的・社会的・文化的ダイナミクスの影響により、水都の農業景観およびその農産物に新たな意義を与えつつある先進的な栽培形態について検証したい。加えて、ヴェネツィアの観光地化がブドウ栽培とオリーブ栽培にもたらしているいくつかの副次的影響についても分析する。現状を調査するにあたっては、航空写真と衛星写真の分析、实地調査、参与観察、およびヴェネツィアのブドウ園とオリーブ園のさまざまな関係当事者の聞き取り調査を主な方法とした。

今日のヴェネツィアのブドウ栽培は、基本的に二種類の場所で行われている。一つは、墓地島であるサン・ミケレ島やジュデッカ島を含む歴史的市街地であり、ブドウ棚やブドウ園がある。もう一つは、ラグーナ北部の島々のムラーノ、サンテラズモ、ヴィニョーレ、トルチェッロの群島、サンタ・クリステイーナ、そしてラグーナを海から隔てている細長い島々のリドとペッレストリーナである。オリーブ樹とオリーブ園については、ワインと同じ区域だが、とりわけラグーナ南部、サン・セルヴォーロとサッカ・セッソラで栽培されている。

栽培場所に加えて、農業慣行の種類についても考察する必要がある。とくに、ブドウ栽培については既往の論文で明らかにしてきたが、修道院や自家消費に関連した歴史的な慣行と景観がいまでも一部に存続している。現在も栽培を続けている五つの男女の修道院のブドウ園がそれにあたる。最も古いものは、少なくとも一二五四年にまでさかのぼるカステッロ地域のサン・フランチェスコ・デッラ・ヴィーニャのブドウ園である。いずれも、かつてのヴェネツィアの市街地の外縁、すなわち一八〇〇年代末まで農産物が広く生産されていた地域にある。

これらのブドウ園は、周囲に回廊が巡る壁で囲まれており、修道院共同体の自給自足のみならず、巡礼者のニーズ、そして肉體労働を含む修道会規則の遵守と慣行の存続という意味でも、実際に人目につかない「秘密のブドウ園」である。今日では修道士や修道女の数も減り、平均年齢も上がっていることから、ブドウ園の維持管理

と生産性維持のための新たな解決策が必要とされており、それゆえボランテア団体、社会協同組合あるいは社会団体との契約を最後の手段として用いることが必須のようである。

この意味で一つの例をあげると、カルメリターニ・スカルツィの修道院の果樹園とブドウ園がある。ここは、二〇一三年から二〇一六年までの年月をかけて「ミスティック・ガーデン（神祕の庭）」に生まれ変わった。修復・復元にとどまらず、さまざまなブドウ品種を植え付けると同時に、古いものは取り除くという変容であった。ミスティック・ガーデンでは、神父への献金を用いてボランテアによるガイド付きツアーが行われている。この再開発事業は、連合事業体であるヴェネツィア・ワイン協同組合（*Consorzio Vini Venezia*）とヴェネツィア・ワイン食品組合（*Venezia Wine and Food*）が推進し、ヴェネツィア商工会議所が一部資金を提供している。ガーデンは、神父によってレモンバームから得られる薬効のある水のモルダビアマシャリンドウ（*Dracocephalum moldavica*）で有名な薬草の花壇、古代フルーツの果樹園を含む七つのセクションからなる。こうしたブドウ樹とオリブ樹があるところは、その歴史、修道会規則、そしてカルメル修道会の神祕思想に影響を受ける象徴的な場所となった。たんに修道院の庭園と果樹園であったものが、いまでは歴史的な植物栽培と神祕的な宗教的メッセージという二重の遺産を伝達するとともに、神父らに副収入を提供する場所へと変容したのである。

二〇一三年まで、カルメル会神父の白ワインは、ボランテアによるブドウの収穫と慈善醸造家によるワイン醸造の支援によって作られていた。その当時、修道院で消費するワインは「裸足のワイン（*Vin Scalzo*）」というラベルが付けられ、とても簡素なイメージであった。しかし、二〇一八年からは、ヴェネツィア・ワイン協同組合の監督のもとで、「ランチに（*Prandium*）」という赤ワインと「食卓に（*Ad Mensam*）」という白ワインの二種類が作られるようになる。ランテ語から名前を取り、エレガントなラベルが付けられたこれらの洗練されたワインは、

修道院のショップで販売され、またヴェローナで開かれるイタリア最大かつ世界でも最も重要な見本市の一つに数えられる第五二回「ヴィーニタリー」の出品に初めて成功している(写真2)。

二〇一五年からは、サン・フランチェスコ・デッラ・ヴィーニャの修道士による「小さき兄弟会」もまた、ブドウ園と生産方法を刷新して一般販売を始めた。二〇一二年まではメルローとカベルネの品種を中心としていたが、現在はテロルデゴ、レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソに切り替えられた。当初は、いずれもヴェネト州のワイン製造地であり、著名なワイン醸造家であるヴァルポリチェッラのジーマ社醸造責任者チェレンステイーノ・ガスバリ、次いでポルトグルアーロのサンタ・マルゲリータ社マルゾット・ファミリーの協力を得て進められた。現在は、「世界の調和(Harmonia Mundi)」<sup>(42)</sup>という示唆に富む名前の赤ワインを製造・販売している。販売収益の一部は、フランシスカ・エキェメニカル・スタディーズ・インスティテュートのアフリカおよび東欧の学生の奨学金に充てられている。<sup>(43)</sup>

男子修道院および女子修道院には、その庭園にオリーブ樹を持っているものはいくつがあるが、現在もオリーブオイルの製造を行っている修道院はけっして多くない。オリーブオイルの製造を行っている修道院としては、

写真2

ヴェネツィアのカルメル会神父のワイン製造の「高級化」。二〇一二年の白ワイン Vin Scanzo のボトル(右)と二〇一八年の白ワイン AD Mensam のボトル(左)。簡素さから洗練さへの移行(ワインの名称、ボトル、ラベル)が明確に見られる。



サン・ラッツァロ島のアルメニア・メキタリスト修道院と、ジュデッカ島のレデントーレ修道院のコヴェント・フラーティ・ミノーリ・カプチーニがある。後者は、主にレッツチーノ品種によるおよそ六〇本のオリーブ樹を持ち、年間およそ一〇—一二キントル（一キントル＝一〇〇キログラム）のエキストラバージンオリーブオイルを製造している。カプチーニのオリーブ樹は、樹齢一〇〇〇年の数本以外は、その大半がおよそ二〇年と替わめて若く、内部の改修工事後の埋立地に植えられたものである。オリーブは、二〇人の修道士とボランティア数人が手摘みした後、ヴェローナ県グレッツァーナの搾油所に運ばれ、そこでほかの原産のオリーブと一緒に圧搾される。このようにして修道士は修道院での食用に使う量のオイルを入手するが、原料となっているのは自家製のオリーブだけではない。<sup>(46)</sup>

男女の修道院とは別に、家庭での自家消費もまた、とくにワインはラグーナでその役割を継続している。ムラーノ、ヴィニョーレ、トルチェッロ、マッツォルボ、リド、ペッレストリーナ、サンテラズモの島々にはこの種のブドウ園が数多くある。これらのブドウ園は、ヴェネツィア市場向けにブドウ栽培と園芸とを結び付けた伝統的なモデルで、とくに古代の菜園であるサンテラズモで用いられた方法を受け継いでいて、いわば時代に取り残されたブドウ園といえよう。しかしながら、サンテラズモの住民にとっては、ワイン用ブドウを搾った発酵前の「モスト祭り」を毎年大切に祝うことにより、彼らのアイデンティティを継承しているのである。

歴史的な慣行のほかにも、社会的農業や市民的農業の一形態としてのブドウとオリーブの栽培、ワイン醸造、オイル製造などに注目すべきまったく新しい現象がある。これらのブドウ園やオリーブ園は、市民社会のイニシアティブのおかげでいまも存在し、生産力を保っていることから「社会的」という用語を使用する。<sup>(46)</sup>

社会的ブドウ園は、ヴェネツィア市に最も近いヴィニョーレ、ジュデッカ、サン・ミケーレの島々に見られ、

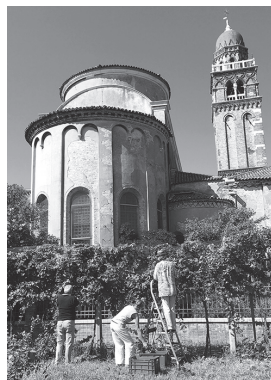
また市街地にあるブドウ樹やブドウ棚もこれに含まれる。

これらのブドウ園やブドウ棚は、地元の組合である「グラスの中のラグーナ——再発見されたブドウ樹 (*Laguna nel Bicchiere - Le Vigne Ritrovate*)」の活動に関連している。組合の目指すところは、古いブドウ樹を消滅の危機から救い、農業の伝統と歴史的景観を存続させることにある。<sup>(47)</sup>ここ十年では、この組合の協力を得て、ラグーナの古代のブドウ園を救うという同様の活動が、ヴェネツィア・ワイン協同組合によるコネリアーノ・ヴィティカルチャー研究センター (*Centro di ricerche per la viticoltura di Conegliano*) などの機関、カルロ・ファヴェーロ、アッティリオ・シェンツァ、ティベリオ・スコツァファアーヴァらの研究者によって実施されている。二〇一四年には、彼らは生物多様性、環境、歴史および島の建築、白ブドウと赤ブドウを保護することを目的として、トルチェッロにある私有ブドウ園の改修も手掛けた。<sup>(48)</sup>

「グラスの中のラグーナ」には、ワイン文化は常に社会的側面を備えているという信念がしっかりと根付いていることを忘れてはならない。ブドウ園を共同で世話することから始まり、同時に人と人との強い絆を築くなどあらゆる局面において、「ともにワインを消費すること」から「ともにワインを作ること」への変遷が見いだせるのである(写真3)。こうした経

写真3 サン・ミケーレ島にある旧サン・ミケーレ修道院で二〇二〇年に「社会的」収穫作業に動しむ

*Laguna nel Bicchiere* のメンバーたち(写真:カザンッロ、二〇二〇年九月一二日)。



験には、都市内での野菜菜園といった土と触れ合うことへの回帰という側面があるだけでなく、マスツーリズムの悲惨な都市において公共の場を取り戻したいという願いも込められている。<sup>(49)</sup>

ここ数年、組合は非営利団体のスローフード・ヴェニス (*Slow Food Venice*) と協力して、ヴェネツィアの小学生の参加を得てオリーブ摘みの活動を推進してきた。この取り組みは、サン・マルコ広場から水上バスでわずかに区間の距離にあるサン・セルヴォロ島の公園と、国際美術展のヴェネツィア・ビエンナーレの会場である名所旧跡の一つであり「ビエンナーレ・ガーデン」の名でよく知られるナポレオン・ガーデンで行われた。ちなみに、サン・セルヴォロ島には、おそらくヴェネツィア最古と言われている樹齢一〇〇年のオリーブ樹がある。こうして、ラグーナ全域に存在するレッチーノ品種を中心に、地中海といえど引き合いに出される単なる裝飾的な意味ではなく、多数のオリーブ樹が豊かに実り、そして社会的にも教育的にも意義ある存在としてしだいに復活しつつある。

さて、組合によるワイン醸造と瓶詰め作業は、サン・ミケーレ島の旧サン・ミケーレ女子修道院にある十六世紀の地下室を拠点としている。一方、オリーブオイルの圧搾は、ガブリエーレ・ペレンツィンのバイオ農園モヴ・モンドラゴン・ヴェネツィア (*Motte Mondragon-Venezia*) の協力により本土のトレヴィーゾ県で行われている。

そして、もう一つの新しい現象は、グローバル化が進むワインとオリーブオイルの製造および消費のダイナミクスに直接関係するもので、それに関わる特定のフードスケープ、いわば食の景観の魅力をベースに実施されていることである。二〇〇七年以降、ワインやオリーブオイルの商業生産の開発に新たに取り組んでいる起業家の関心が、ラグーナのいくつもの小さな島々に集まるようになった。これらの取り組みは、史料に基づく伝統的な農業慣行や景観の復活にとどまらず、「ヴェネツィア産」というラベルが付けられることにより、自分たちの製



品あるいは自分たちのグループが名声を得ることを目指した。注目すべきことに、これらの企業に地元は一切関係していない。現代のヴェネツィアでは、グローバル化が進んだ市場において、水は物理的な意味でも象徴的な意味でも障壁とはならない。それとは逆に、むしろラグーナの小さな島々のような「辺鄙である」という特性が、排他性と名声を保証することにつながっているのである。

具体的には、ワインについてトルチェッロ群島とサンテラズモ島とを含むラグーナ北部の島々がこれに該当する。ワイン醸造事業の三つのプロジェクトに対し、外部の起業家が大規模な投資をおこない、そのうちの二つはすでにスパークリングワインのプロセッコの製造を開始している<sup>(91)</sup>。これらのワインは、地元ヴェネツィアのわずかな消費者と国際市場に向けられたものであり、いわゆるニッチ商品であって、そのブドウ園の多くは伝統遺産としても重要な意味を持つ。二〇〇五年にフランスの起業家ミッシェル・トゥールーズがサンテラズモ島に創設した「ヴェネツィアの庭 (*Orto di Venezia*)」は、伝統的な運河による排水システムを修繕した。また、二〇〇二年にマッツォルボ島でプロセッコ醸造家のジャンルカ・ビゾルが立ち上げたヴェニッサ (*Veniss*) は、十五世紀から嵬で囲まれていたブドウ園を使用し、ラグーナ原種のドローナという品種のブドウ樹を栽培している。ヴェニッサの白ワインはこのドローナを原料とするが、赤ワインは近くのサンタ・クリステイーナで栽培されたメルローとカベルネの品種を原料として製造している。サンタ・クリステイーナの製造の方は、バイオワイナリーであるレ・カルリーネ (*Le Carline*) のダニエーレ・ピッチニンの手によって、二〇〇〇年初頭から早々に進められている。ラグーナのこの地域には、九世紀から十五世紀までの期間にすでに定住者のいる群島が存在し、ヴェニッサの赤ワインのアミアナ (*Aminna*) という名称は、この群島に由来したものである。

ヴァルドッピアーデネ地域の三人のワイン醸造家によって組織されたラヴィーニャデルマールでは、エラス



モ (*Erasmo*) という名のプロセッコを製造していて、「ヴェネツィアのラグーナで生産されているただ一つのプロセッコであり世界で唯一」と定義している<sup>(55)</sup>。注目すべきは、こうした取り組みがいかにして「ラグーナ・ワインツーリズム」の萌芽期の一定のスタイルを後押ししたかである。実際のところ、「ヴェネツィアの庭」は見学を受け入れ、ワインの試飲を提供し、ヴェニツサもまた高級レストランと宿泊施設を併設し、まさに「ワインリゾート」として売り込む姿勢を見せている<sup>(56)</sup>。

オリーブオイルの商業生産については、サッカ・セッソラ島があげられる。この島にあった療養所が高級ホテル・リゾートに改修され、現在は世界でホテル事業を展開するマリオットの経営となり、二〇一五年から「薔薇の島 (*Isola delle Rose*)」の名で営業している。島の中央に位置する「オリヴェート (*Puliveto*)」と呼ばれる区域や周辺の公園に多数のオリーブ樹が植えられている (写真4)。

もともと二十世紀初頭からあった九〇本と二〇一三年以降に植えられた一四本のオリーブ樹から、毎年平均九〇〇キロのオリーブと一五〇―二〇〇リットルのオリーブオイルが収穫できる<sup>(57)</sup>。ここでも、オリーブ摘みと压榨をラヴィーニヤデルマールが担当している。リゾートに訪れた客は、高級レストランで搾りたてのオリーブオイルを堪能し、定期的に催されるオ

写真4 サッカ・セッソラ島 通称「薔薇の島 (*Isola delle rose*)」の空中写真。中央に五〇〇〇平方メートルのオリーブ園が見える (写真提供： JW Marriott Venice Resort & SPA)。



イル試飲体験に参加したり、スパでオリーブオイルベースのトリートメントを受けたり、あるいはリゾートショップでオイルを購入することもできる<sup>(58)</sup>。こうして、オリーブ園は散策を楽しみながらゆったりとくつろげる場所として、またカクテルパーティーやその他イベントの豪華な会場として利用されているのである<sup>(59)</sup>。

### リキッド・モダニティにおける液状的地理学

ワインの多様性は、土壌、地形、気候、ブドウの品種、農業慣行、ワイン醸造技術が相互に関係して生み出されるものであり、ある特定のワインはその場所の独自性と密接に結びついて生産される。その結果、ワインがいわゆる「液状的地理学 (liquid geography)」<sup>(60)</sup>として言及されることもさほど不思議ではない。流動的で不確実な空間と自然、それと経済・社会・文化の関係としての「液状的地理学」の概念は、伝統的なヴェネツィアのワインとオリーブオイルとも見事に合致する。それは、ワインとオイルがその土地独自のテロワールと慣行の凝縮物として確実なものではない流動的な対象であるからだけでなく、この場合もっとも決定的な要素は水のようにそれ自体が液状であるということを意味する。すなわち、これまで明らかにしてきたように、ラグーナの汽水が島々の気候、土壌、地形を、そしてその農業のポテンシャルを歴史的に条件付けてきたからといえる。

たとえ「ラグーナであること (lagunarity)」<sup>(61)</sup>が決定的な要因であるとしても、ヴェネツィアのラグーナにおけるブドウ栽培とオリーブ栽培の現代のスタイルは、ジグムント・パウマンの定義する「リキッド・モダニティ」の状態にあると指摘することができる。それらの未来は不確実であり、状況は多様かつ流動的であって、無作為と

保護の間、再生刷新と商品化の間を常に漂っているように思われるからである。

一方で、現代の伝統的な生産形態は明らかに時代遅れで、社会経済的に不適切であり、その打ち捨てられた景観や記憶は失われつつある。そのため、これらの要素は救済し保護すべき遺産、つまり景観的遺産ならびにラグーナのブドウ栽培とオリーブ栽培の慣行という無形遺産として、市民社会、組合などの組織および起業家によってますます認識されるようになっていく。ワインについては、ドローナなどのブドウ品種学的遺産も忘れてはならない。同時に、ラグーナのワインとオイルは、ローカルフードとしての代表的な特産品の地位をしいに獲得しつつある。たとえば、サンテラズモ島の紫色のアーティチョクヤソフトシェルクラブのモエーケは、食通の間ではすでに認知度が高く、生産者やレストランオーナーにとって事業を存続可能にする要素となっている。

そして何よりも、ワインとオイルの生産から販売に至る一連の流れには新しい傾向が生まれている。とくに販売に際して、そのイメージと観光客に対する訴求力として、ワインとオリーブオイルが「ヴェネツィア産」であることの価値が大きく影響している。これは、さまざまな宣伝用のウェブサイトでよく掲載されている「グラスランドのヴェネツィアの風景」のイメージを思い起こせば十分に理解できるだろう。「ヴェネツィア産」というブランドの訴求力は、量ではなく、常にニッチ商品としての独自性を持つという点で、ワイン製造に関わる起業家の戦略を喚起する。

しかしながら、既存のブドウ園の再開や土着のブドウ樹の再生の事例と並行して、こうした一般に通用する道理としての「公理的モデル」<sup>(62)</sup>ではなく、流動的で不安定な液状化する社会を体現するリキッド・モダニティを特徴付けるような事例がある。ラグーナにあるコネリアーノ・ヴァルドッピアーネ地域のプロセッコの登場は、トレヴィーゾの丘に起源を持つワイン樹（グレッラ種）に、ヴェネツィアのブランドをミックスしたもので、まさ

にアイデンティティの寄せ集めによって実現した。同様に、ヴェネツィア産オリーブのオイル製造についても本土の企業と搾油工場に頼るほか方法はない。したがって、地産品の需要が伸びているにもかかわらず、このプロセッコの例で明らかのように、「特定の場所と特定のワイン」の関わり方はもはや直線的ではないのである。こうした意味で、ヴェネツィアに限らず世界的にワインとオイルの地理学は、もはや流動的で不安定な液化化した社会にあるといえよう。

それでも、ワインとオイルがヴェネツィア産であることを連想させることは、イメージの面で高貴さを与える役割を果たしている。加えて、ヴェネツィアの製品は他とは区別して優れた醸造家によるものとしてイメージされ、同様にマリオットの経営陣は「薔薇の島」のオリーブであることを宣伝と話題作りの要素として考えている。<sup>(65)</sup>かつては閉鎖的な場所ではひっそりと作られていた修道院のものもまた、いまではワインの見本市に出品され、そのワイン園は多くの観光客で賑わう。

ヴェネツィアのブドウ栽培とオリーブ栽培は、現代の「都市水上農業」に特有の新たな社会経済的な均衡と景観的な特徴という点でいまだ解明されていない部分が多い。ワインとオリーブオイルがいかに複雑で流動的な環境にあるのかを改めてわれわれに再認識させてくれるのである。

〔高村雅彦監訳〕

参考文献

- Bauman Zygmunt, *Liquid Modernity*, Cambridge, Polity Press, 2000.  
Luca Bonardi, Federica Letizia Cavallo, *Résistance et renaissance de la vitiviniculture dans la*

- Lagune de Venise*, in Pénard Jocelyne, Perrot M. (dirigé par), «Actes des Rencontres du Clos-Yougeot 2014, Le vin en heritage, Anciens vignobles, nouveaux vignobles», Dijon, Centre George Chevrier, pp. 85–107, 2015.
- Donatella Calabi, Ludovica Galeazzo (eds.), *Acqua e cibo a Venezia: storie della laguna e della città*, Venezia, Marsilio, 2015.
- Sante Cetolini, *La coltura della vite nelle sabbie dell'Estuario*, in «Atti e relazioni del Secondo Congresso Agrario della Provincia di Venezia (Chioggia – Agosto 1889) », Venezia, Tipografia della Società di Mutton Soccorso fra compositori ed impressori tipografi, 1890 pp. 119–128.
- Salvatore Ciriaco, *Olio ed ebrei nella Repubblica veneta del Settecento*, Venezia, Deputazione di Storia Patria, 1975.
- Salvatore Ciriaco, *L'olio a Venezia in età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*, in Simonetta Cavaciocchi (ed.), *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII. Atti della ventesima Settimana di studi (22-27 aprile 1996)*, Firenze, Le Monnier, 1997, pp. 301–312.
- Fiaminio Corner, *Ecclésiæ Venetæ antiquis monumentis nunc etiam primum* [...], Venezia, Giambattista Pasquali, 1749, vol. VI.
- Fiaminio Corner, *Notizie storiche delle chiese e monasteri di Venezia, e di Torrello tratte dalle chiese veneziane, e torcellane*, Padova, Stamparia del Seminario, 1758.
- Andrea Covolo, Giulia De Marco, Giuseppe Sponchia, *Amniana. Un'isola, un vino*, in «Corriere del Veneto», 31 July 2010.
- Giovanni Dalmasso, *Note su di un viaggio viticolo nell'Hérault*, in «Bollettino dei Ministeri per l'Agricoltura e per l'Industria, il Commercio ed il Lavoro. Parte non ufficiale. Agricoltura», January-April 1920, pp. 13–15 (and following images).
- Antonio Luigi De' Romanò, *Prospetto delle conseguenze derivate alle lagune di Venezia, ai*

- porti, ed alle limitrofe province dopo la diversione de' fiumi, analisi e sviluppo della dottrina, coll'applicazione al porto di Malamocco* [ ... ], Venezia, Tipografia di Avisopoli, 1815, bk. I.
- Carlo Favero (ed.), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, Cittadella, Biblos Edizioni, 2014.
- Carlo Favero, Giorgio Favero (eds.), *L'orto-giardino dei Carnelitiani Scalzi a Venezia. Piante officinali, erbe aromatiche e vitiigni*, Cittadella (PD), Biblos Edizioni-Consortio Vini Venezia, 2015.
- Jacopo Filiasi, *Memorie storiche de' Veneti primi e secondi*, seconda edizione, Padova, Stamperia del Seminario, 1811, bks. II-III.
- Giambattista Galliccioli, *Delle memorie venete antiche profane ed ecclesiastiche*, Venezia, Domenico Fracasso, 1795, bk. I.
- Tommaso Giacalone-Monaco, *Vino e pergole sulla Laguna*, in «Rivista di viticoltura e di Enologia di Conegliano», 3<sup>rd</sup> March 1954, p. 10.
- Vittorio Gottardo, *Ora e tempo di bere. Una breve storia del vino a Venezia*, Venezia, Editoria universitaria, 1991.
- Vittorio Gottardo, *Osterie del leone. Il vino nella Venezia medioevale*, Venezia, Stamperia di Venezia, 1993.
- Samuele Moretti, Alessandra Francini, Antonio Minnoci, Luca Sebastiani, *Does salinity modify anatomy and biochemistry of *Olea europaea* L. fruit during ripening?*, in «Scientia Horticulturae», 2018, vol. 228, pp. 33–40.
- Giuseppe Olivi, *Lettera al Chiarissimo Signor Giovanni Arduino, ec. ec. sulla Botanica e l'Agricoltura di Chioggia e de' lidi Veneti*, in «Nuovo Giornale d'Italia spettante alla Scienza Naturale, e principalmente all'Agricoltura, alle Arti, ed al Commercio», 30<sup>th</sup> April 1791,

pp. 1–8.

Vittorio Peglion, *La fillossera e le principali malattie crittogamiche della vite, con speciale riguardo ai mezzi di difesa*, Milano, Hoepli, 1902.

Andrea Peressini, *La coltivazione della vigna a Venezia. Degli atti notarili del secondo Cinquecento*, in Carlo Favero (ed.), *L'eredità della Serenissima. Vigneti e vini nell'area della DOC Venezia*, Veneto Agricoltura, Legnano (PD), 2016, pp. 131–138.

Sid Perkins, *Global Vineyard: Can Technology Take On a Warning Climate?*, «SCIENCE NEWS», May 29, 2004.

Antonio Rossi, *La Cronaca Veneta detta Atiniate di autore anonimo*, in «Archivio storico italiano ossia raccolta di opere e documenti finora inediti o divenuti rarissimi riguardanti la storia d'Italia», bk. VIII, Firenze, Gio. Pietro Vieusseux, 1845, pp. 1–228.

Cristoforo Tentori, *Saggio sulla storia civile, politica, ecclesiastica e sulla corografia e topografia degli Stati della Repubblica di Venezia ad uso della nobile e civile gioventù*, Venezia, Gianfrancesco Zuilian, 1785, bk. V.

Francesco Zorzi, *L'armonia del mondo*, Bompiani, Milano, 2010 (translation from Latin of *De harmonia mundi totius cantica tria*, 1525), edited by Saverio Campanini.

Gianfrancesco Zuilian, *Torcello e la sua Cattedrale*, Venezia, Tipografia dell'Ancora, 1885.

#### 参考文献

- <http://www.consorziovinivenezia.it>
- <http://www.veneziawineandfood.it>
- <https://webmauri.it/laguna/www.lagunamanelicchiere.it/>
- <https://www.lavignadelmar.it/azienda/>
- <https://www.venissa.it/ospitalita/>

## 注

- (1) 本稿は、両執筆者による文献調査および実地調査に加えて、それぞれの考察を共有した結果得られた成果である。「栽培の歴史」と「環境への適応」のセクションはダヴィド・マストロヴィトが、「生産に見る現代的な形態と流動的な実態」と「リキッド・モダニティにおける液状の地理学」のセクションはフェデリカ・レティツィア・カヴァッロがそれぞれ執筆を担当し、最初のイントロダクションは両執筆者の共同執筆である。
- (2) 本稿はブドウ栽培のみを取り上げた次の論文をより具体的に論じ拡大したものである。  
Bonardi & Cavallo, *Résistance et renaissance de la vitivinicature*.
- (3) Calabi & Galeazzo (eds.), *Acqua e cibo a Venezia*.
- (4) Rossi, *La Cronaca Veneta detta Altinate*, 38-39, 58-60, 119-121.
- (5) Corner, *Ecclesiae Venetae antiquis monumentis*, VI, 420; *Notizie storiche delle chiese e monasteri di Venezia*, 35; Gallicciolli, *Delle memorie venete antiche*, 188.
- (6) Filiasi, *Memorie storiche de' Veneti*, III, 225.
- (7) Gallicciolli, 前掲書, 125.
- (8) Rossi, 前掲書, 109, 126.
- (9) Filiasi, *Memorie storiche de' Veneti primi e secondi*, III, 256.
- (10) Tenori, *Saggio sulla storia*, 82.
- (11) Filiasi, 前掲書, III, 325-327.
- (12) 同前書, II, 193, 231.
- (13) ドーナルド・ゴットアルド Gottardo 1991 and 1993; Favero 2014<sup>4</sup> キーワードは Ciriacono 1975 and 1997 を参照。
- (14) 同前書, II, 353; III, 32, 58; De' Romano, *Prospetto delle conseguenze derivate alle lagune di Venezia*, 306-307.
- (15) Filiasi, 前掲書, III, 128.



- (16) オリーブとオリーブの生産に関する *Département d'Adriatique* のナポレオン統計 (1806-1812) のイタリア語及ちれづれなる *Archivio di Stato di Milano, Fondo Studi p.m.*, 1150 を参照。
- (17) Filiasi, 前掲書, III, 329.
- (18) たみやば、十六世紀後半のサヘンツェンのブドウ園に関する Peressini, *La coltivazione della vigna a Venezia* を参照。
- (19) たみやば、Archivio Generale del Comune di Venezia, 1860-64, II-9-4: «Trasporto generi dalle Isole dell'Estuario a Venezia e viceversa」を参照。
- (20) Giacalone-Monaco, *Vino e pergole sulla Laguna*.
- (21) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (22) Filiasi, 前掲書, II, 307-308.
- (23) 同前書, III, 325-327.
- (24) 同前書, III, 137, 328-329.
- (25) Cettolini, *La coltura della vite*, 121-123.
- (26) 同前書, 125.
- (27) Peglion, *La fillossera*, passim.
- (28) Favero (ed.), *Il vino nella storia di Venezia*; Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (29) Filiasi, 前掲書, III, 286.
- (30) Olivi, *Lettera al Chiarissimo Signor Giovanni Arduino*. 十八世紀末、この慣行はたとえはキオッシェの南沿岸へ確認されつゝ、実り豊かなブドウ樹のブドウ棚農園が「乾燥した砂場」の上に見られた (同前書, 6-7)。
- (31) Filiasi, 前掲書, III, 136.
- (32) Moretti & al., *Does salinity modify anatomy and biochemistry*.
- (33) Bonardi & Cavallo, 前掲書。

- (34) Dalmasso, *Note su di un viaggio viticolo*, 14.
- (35) Filiasi, 前掲書, III, 329.
- (36) Zulian, *Torcello e la sua Cattedrale*, 38-39.
- (37) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (38) 実際の赤ブドウ品種は「マルツェミノ」、インクローチョ・マンゾーニ、ラボッソおよびレカンティーナ「フォルネル」。白ブドウ品種は、マルヴァジア、テラ・プロメッサ（一九三〇年代にパレスチナのカーメル山から移植されたもの）、ピアンケッタ・トレヴィジャーナ、グラパリオル、ヴェルドウツツォ・トレヴィジャノー・ピオティポ「モッタ」およびリソン（Favero & Favero, 2015）。消滅したと信じられていたアルメニア原産の古代品種二種（ブレンヒルジャキ）もガーデンで見つかった。
- (39) *Consorzio Vini Venezia* は、ヴェネツィア、トレヴィーゾおよびポルデノーネ県のワイン醸造家四五〇〇人以上の組合で、DOC（統制原産地呼称ワイン）またはDOCG（統制保証付原産地呼称ワイン）のラベルで特定される四七のローカルワインの促進と保護を目的としている（<http://www.consorziovinivenezia.it/>）。
- (40) ヴェネツィア地域のローカルブドウとワインの生産者の組合（<http://www.veneziawine-andfood.it/>）。
- (41) Favero & Favero (eds.), *L'orto-giardino dei Carmelitani Scalzi*.
- (42) *De harmonia mundi torius canonica tria* は、フランチェスコ会のフランチェスコ・ゾルツィによる一五二五年の神学的契約のタイトルである。フランチェスコ・ゾルツィのカバラ思想（ヘブライ神秘哲学）による解釈に基づき、ヤコポ・サンソヴァーノがサン・フランチェスコ・デッラ・ヴァーニャ教会部分を設計した。
- (43) とりわけ、修道院は二〇一八年一月に一神教におけるワインの意味についての多宗派セミナーを主催している。
- (44) これ以降、「オイル」は常に「エキストラバージンオリーブオイル」を意味する。

- (45) レジントレー修道院の管理者神父ファーザー・ステファノ・クレバルディへの聞き取り調査。二〇二〇年七月二八日。
- (46) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (47) <https://webmaurici.laguna/www.lagunanelicchiere.it/>
- (48) Favero, 前掲書, 148.
- (49) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (50) 島は一九七八年まで男性精神病患者のための市立精神科病院として利用されていた。その後修復され、一九九五年からはヴェネツィア国際大学、会議センター、精神病院博物館が設置された。
- (51) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (52) フランコ・ブルッサ、ルイジーン・ベノットおよびダリオ・デル・ボン。
- (53) <https://www.lavignadelmarit.azienda/prosecco/Erasmio> は、ルイジーン・ベノットに *La Prosecco del Nobile Homo* (「年代物の砂州プロセッコ」を意味する「Prosecco millesimato de barenal」として宣伝されている) の数年に及ぶ生産に続く後続ワインである。留意すべき点として、ヴェネト潟における「プロセッコDOC」の生産は、ヴェネト域内の五県(ベッルーノ、パドヴァ、トレヴィーゾ、ヴィチエンツァおよびヴェネツィア)およびフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア域内の四県(ゴリーツィア、ポルデノーネ、トリエステおよびウーディネ)の大きな領土を含むという規定に基づき認められる。
- (54) Bonardi & Cavallo, 前掲書。
- (55) <https://www.venissa.it/ospitalita/>
- (56) このオリブ樹は、一八七〇年に島が造られてから(島名にある「サッカ」はヴェネツィアの方言で人工島を意味する)数十年後に植えられ、療養所の公園の一部となった。最もよく使用されている品種は、レッチャーノとフランティオである。
- (57) JW Marriott Venice Resort & SPA の上級マーケティング&コミュニケーション・マネ

ジャーのリンダ・ベルトーニへの聞き取り調査、二〇二〇年八月二五日。

(58) 航空機内持ち込みサイズのオイルボトルがVIP顧客用の無料サンプルとして提供されている(同前)。

(59) 同前書。

(60) Perkins, *Global Vineyard*, 347.

(61) Bauman, *Liquid Modernity*.

(62) 同前書。

(63) 同前書。

(64) Perkins, 前掲書。

(65) JW Marriott Venice Resort & SPA 上級マーケティング&コミュニケーション・マネジャーのリンダ・ベルトーニへの聞き取り調査、二〇二〇年八月二五日。