

「食」から始まる豊かな生活の実践



スローフード 山形スローフード協会 成澤 純一

「スローフード」という言葉を「存じだろっか？最近、マスコミでも取り上げられるようになったこの言葉は、「ファーストフードの不買運動」という意味でも、ただ単に「ゆっくり時間をかけて食事をする」という意味でもない。これは、食べる時間も惜しんで毎日を過ごしている私たちに対して、「食べることを通して、生きることを一緒に考えてみましょう」というメッセージなのである。

そもそもスローフード運動は、一九八九年イタリア北部ピエモンテ州の「ブラ」という小さな田舎町から始まった。きつかけは、ローマの休日」の観光名所であるスペイン広場の一画に、米国系ファーストフード一号店がオープンし、これを機にトリノ在住のカルロ・ペトリーニさんが、NPO（特定非営利活動法人）の「スローフード協会」を設立したことに始まる。

世界的な流通システムの形成によって、今やミラノ、ニューヨーク、東京といった大都市だけでなく、世界中ほぼどこでも同じ食

物を手に入れられるようになった。しかし、それぞれの地域や土地が育んだ、食材の「味」や「旬」といったものは無視され、むしろ世界中から輸入された値段が安く、生産効率の良い食品が食卓に提供される。「世界的規模の食の均一化」を生み出した。そのため宣伝費もなく、時代の速度にもついていけない、質の良い小生産者の中には、手間のかかる作物の生産から離れ、より効率的な生産へと向かってしまった者も少なくない。それだけでなく、あまりにも忙しすぎる「ファーストライフ」の生活スタイルは、人々から家庭で食卓を囲む楽しみや時間、また食事を通して形成される人間関係や地域の伝統的な料理に接する機会も奪ってしまった。

このように現代社会のスピード化、効率化重視によって生み出された「ファーストライフ」に対して、スローフードでは、伝統的な食材や料理を守ること、良い食材を提供する小規模生産者を守ること、食の教育、食育を進めることの三つのコンセプトを通し

て、「ごく日常的な、郷土の食を大切にしよう」という草の根運動を展開している。

スローフード運動はたちまち世界に広がり、八九年にはパリでも「スローフード宣言」が発表され、次いでドイツ、スペイン、アメリカ、フィンランド、ブラジル、それにクロアチア、スロベニア、ハンガリーなどの東欧諸国や日本など世界四十九国に約七万五千人の会員を抱える団体に発展している。

かつて日本の多くの家庭では、地元で採れた旬の食材を使って料理したものを、決まった時間に家族みんなで食べることは当たり前であったが、人々は地元の食材や料理よりも画一的なファーストフードや添加物の大量に入ったインスタント食品を好む傾向に変化し、大人だけでなく子どもたちにも大きな影響を与えた。

今私たちは、「食べることを大事にする」とことを通して、こうした生活を見つめ直すことが必要である。「食べる」ことを大切にすることは、同時に食材を提供してくれる土地や畑



を大切にすること、自然や環境を大切にすることでもあり、本当の意味で国や地域を大切にすることにつながるのではないだろうか。景観を整備したり、水をきれいにすることはもちろん大事だが、それだけでなく私たちは「食べる」ことを大切にすることで、さらに深く国や地域を愛することができる。

また、未来を担う子どもたちに、本来の食材の味を伝えること、つまり「食育」が必要であり、それは家庭だけでなく、学校や社会全体で取り組んでいかなければならない課題である。山形の自然がはぐくんできた食材の中に

は、栽培に手間がかかり、採算がとれないために農家が栽培から手を引いている食材も数多くある。それらを掘り起こし、新しい食生活のスタイルに、積極的に取り入れることによって、失われつつある食材の良さを再確認していくことが必要だ。これらの課題を「スローフード」という視点で解決していくことをわれわれ「山形スローフード協会」は目指している。

日本では、平成十一年にスローフード協会が誕生し、昨年七月に「山形スローフード研究会」が発足し、今年四月には、イタリア本部の「スローフード協会」への加盟が認められ、国際支部「SlowFood Yamagata convivium (和名・山形スローフード協会)」に改称した。現在は会員が六十人を超え、生産者や加工業者などの「食」を提供するメンバーの割合が多いが、スローフードの実践で主役を担うのは、むしろ食品を購入し、食事を作り、食卓に並べる「消費者」である。今後は一般消費者(生活者)にもスローフードの活動を広めていくことが課題となっている。

二〇〇二年五月五日(子供の日)にスタートした「未来に残したい山形の家庭料理プロジェクト」という活動がある。これは、山形の家庭の食卓をテーマにしたデータベースを、次の世代に伝えていくものである。主としてインターネットを活用している。

色あせないデジタルアーカイブ(データを圧縮する技術や方法)そしてフラットな情報収集と情報提供、自由な情報検索ができることがインターネットを使う理由である。まだ情報量は少ないが今後、会員を中心にそれぞれの家庭料理をつがさにレポートすることが

ら徐々に充実させて行く予定である。会員だけでなく、スローフードの考え方に共鳴する人であれば未来に残したい山形の家庭料理プロジェクトに情報を提供していただくことでスローフード運動に参加することができる。「その料理は、どんな人が、どのような思いで、どんな食材を使って食卓に並べたのか?」ということを探る、「食のレポーター」になることで、食を中心とした人間関係や時間のあり方、そして食への興味、強いては食のサイクル、郷土の恵みを見つめ直すことが可能になる。「食べる」ことそのものへの純粋な愛情おもいやりが家族や生産者、郷土とその未来への愛情にもつながるのではないだろうか。そういった意味でスローフード運動とは、豊かな食生活の実践を通じた「スローライフ」の提案そのものであるといえる。

成澤 純一

山形スローフード協会理事長。
1940年宮城県石巻市生まれ。
山形の山々にあこがれ、76年から蔵王坊平高原でペンション経営を始める。
<http://www.naripen.com>
2000年10月「自然工房ZAOぶらとー」を設立。
国産小麦で天然酵母パンを焼く日々。

山形スローフード協会WEBサイト
URL : <http://www.slowfood-yamagata.jp/>
E-mail : info@slowfood-yamagata.jp