

## 記念講演会『スローフードな日本!』

～講師：島村菜津さん（ノンフィクション作家）～

・講師紹介（新谷大輔さんによる）

イタリア発祥の「スローフード」を2000年の著作『スローフードな人生!』によって最初に日本に紹介した人。最近『スローフードな日本!』という著書を出版。「つながり」がイタリアのキーワードになっていて、地域コミュニティが豊かな街が多い。大人塾のテーマは「地域を知る」ところにあり、スローな世界と密接な関係があると考えたので、今回講演をお願いすることになった。

### 「スローフード」の意味と意義

現在、私は練馬区に住んでいますが、ことスローフードに関しては杉並をうらやましいと思います。かなり前の地元の会員さんの調査でも、杉並区には自然食品の店だけで20数件もありました。

スローフードという言葉は流行ったけれども、ここ数十年で、大量生産・大量流通のシステムが出来上がり、できるだけ安いものを、さらに安いモノを求めて国内生産を切り捨てて海外ものを輸入するという流れの中にいっそうからめとられていくという危機感があります。

私自身は、食べ物に関してはまったくの素人です。そんな私にも、いろいろ見えてきたことがあるので、皆さんに伝えたいと思っています。ここには市民活動中の人もいらっしゃるでしょうし、家庭で子育て中の人もおられるでしょう。そんな地域を支えておられる皆さんに期待します

「スローフード」という言葉は、言い意味でも悪い意味でもまだ誤解されています。日本では、かなりマーケティングに取り込まれた感があります。実際にスローフードの本場であるイタリアに行って感じたのは「壮大な哲学」でした。イタリアでは食事に長い時間をかけます。特に南部・島・山間部など。日常はドイツ語を使っているアルプス地域、フランスに近い地域ではフランス語とイタリア語が混ざったような方言を話し文化も多様です。そういう地域ではさらにスローです。人と人の関係を非常に大切にすし、食事に3～4時間もかけるのが当たり前の国で「スローフード」とは何かを知ることが原点でした。

これもよく誤解されますが、ファストフードに異を唱えることがスローフードではありません。イタリアでスローフードを考え出したメンバーたちは、アメリカ型の大量生産・大量消費システムに飲み込まれて「味の均一化」が起こることを懸念しました。これを聞いたとき、最初は抽象的な物言いに聞こえて、私にはよく理解できませんでした。しかし、現実の子どもたちを取り巻く食環境をのぞき、南半球に行ってみたりして「味の均一化」

という意味が痛いほど分かりました。“いつでもどこでも同じ味”のファストフード進化の背景には アメリカの“おせっかいなピューリタン精神”があったと言います。みんな平等に安く分け与えようというものです。その思いの行き着いた先がファストフードであると指摘している社会学者が何人もいて、確かに一理あるとは思いますが、私自身、ファストフードのファジーな空間に助けられた一面もあり、すべてを否定することはないと考えたときに少し気が楽になりました。

それでは、本当の意味での「スローフード」とは何か。食べ物に素人の私はその意味を理解するには結構時間がかかったものです。その理由は日本の食の現状にありました。食べ物がどこでどのように作られ 生産地の現状が見えてくるのに3、4年かかりました。今、それくらい食料というものが見えない時代になっているわけです。ではスローフードとは何でしょうか。今の時点で私に言えるのは「多様な味」ということです。日本には日本だけの味、という大雑把ですが、杉並のこの店にはこの店の味、沖縄の宮古島には宮古島だけの味、北海道の池田町の夏には夏だけの味とか、四季折々の味も含め、世界中どこを探しても他にはない味のことで。今、この「同じではない味」を守っていかないと子どもたちに選択肢が残せないかもしれないという危機感を感じます。象徴的なのは渋谷のセンター街です。よほど事情通でなければファストフード的な世界から逃れることは難しいでしょう。私は練馬区の石神井公園というところに住んでいますが、ここの駅前でも同じようなことが起こりつつあります。

取材で国道沿いを車で進むうち、いま自分がどこにいるのか分からなくなることがあります。紳士服のチェーン店があり、カツ丼のチェーン店、ラーメンのチェーン店、バーガーのチェーン店、ドーナツのチェーン店と続いて、パチンコ屋が列ぶ・・・北海道から沖縄まで同じような風景が続く。これで「子どもたちの心を育てる」街づくりを支えてきたのかと思うとゾッとします。そう考えると食べ物の力は大きいのです。

私はイタリアで20年以上取材していますが、マスコミ的というか、非常にファスト的にモノを見ていた傾向がありました。しかし、スローフード協会の面々と出会って、マンマの味とか季節や地元の素材の味を大切に暮らしを見て考えるところが多々ありました。私の大好きな場所、ナポリの下にアマルフィ海岸というところがあります。ここは1997年に世界遺産になったところですが、そこへ行くのは結構面倒で、途中までは鉄道がありませんが、その先は長距離バスか車をレンタルするしかありません。地中海に面し、漁村があり、断崖絶壁の上に段々畑があって、そこでレモンを作っています。このレモン農家はかつかつの生活をしているのに、そこから数百メートル下へと階段を降りてゆくと一泊十何万もするホテルがあるのです。なぜ農家の生活が大変なのかというと、大型機械も導入できない立地であり後継者が育たないからです。でも、その断崖絶壁の上にある畑にはエメラルドグリーンに光る葉っぱと黄色く輝くレモンが実っています。世界遺産になるだけの風景があるのです。この小さい農業経済がないと50年60年後に世界遺産として潤っていた経済が崩れることに気がついた人々が農業を支えようと言い出しました。地元のレモン

を通じてバラバラだった街の人たちが結びついたのです。それまでは安くければよいとスペイン産のレモンを使っていた人たちが、身近なところにあって美しい景観を守ってくれていたレモン農家の存在を見直しました。意識はしていなかったけれど、レモン農家のレモンに支えられていたわけです。商店街の人たち、高級ホテルの従業員、土産物屋の人も、そして何よりも家庭のお母さんたちがレモン農家の重要性について考えました。学校の先生も気がつき、子どもの教育に活かそうと考えました。スローフード協会の人たちも応援しています。食と美しい故郷も深く結びついているのです。

### **小さな質の良いモノを作る生産者を大切にする。**

スローフード協会の唱える3本柱があります。その第一が「小さな質の良いモノを作ってくれる生産者を大切にしよう」というものです。私が、その意味を理解できるようになったのはこの数年のことです。

日本では、法律で4ヘクタール以下の農家は認定農家になれません。そこを救い上げる方法として、集落として20ヘクタール以上になれば補助金を受けられるというのが新しい法律です。新しく農業に従事したいと思う人たちが農村に入るとき、保守的な土壌があるのでそれを壊したいという農水省の思惑もあると思われませんが、補助金の負担を減らしたいというのが本音でしょう。しかし、農家の7割以上、東北では9割以上の農家が4ヘクタール以下の耕地しか持っていません。ところが、そういう人たちが守っている土地では、年間を通じて何十種類もの農作物を作っています。しかも自給自足的な農業なので農薬をほとんど使わない人も多い。また、その小さな農家を都会に住む人が見ても、残しておきたいと思うような懐かしい日本の景観を保っています。国は大規模農業か農業の効率化にしか関心がないようですが、見渡す限り続く、効率化の進んだキュウリのハウスとか、東京ドームの何倍もある北海道の野菜工場などは、残念ながら、私たちが残したい風景を守っているものではありません。

質の良いモノを作ってくれる人の作物は、ストレートに私たちの体を作ってくれるモノでもあります。景観を守ってくれているだけではなく、まっすぐ私たちに返ってくるものだから大切なのです。法律改正が進むと、今後、こういう人たちと直接つながることの重要性がますます高まります。そうしないと、日本の景色そのものが変わってしまうと心配しています。

補助金を切られるものには、大豆、小麦の転作も含まれます。日本の食文化といえば味付けの筆頭は醤油でしょう。イタリア人のトマトソースのようなものです。その醤油の原料である大豆、豆腐の原材料でもある大豆の日本の自給率は現在3%程度です。でもその割にはスーパーなどで買い物をするとき「国産大豆使用」という表示が多いと思いませんか。フードコーディネーターをしているプロの友だちに尋ねたら「そんなの当たり前、少しでも国産大豆を使っていたらそう表示できるのだ」と。でも現在、それは許されなくなった

はずですが、まだまだ見られますね。

話は変わって、イタリアの「蕎麦村」の話です。スイスとの国境に近いテリーヌ渓谷の名物に蕎麦粉のパスタというものがあります。縮緬キャベツを混ぜ、牛のチーズを入れた体の温まる料理にします。ところが、このきしめん状の蕎麦粉の99%は中国産です。歴史を振り返ると300年前に中国人が伝えたものなのです。地元には蕎麦の畑がいっぱいあったのに、すべて中国産になぎ倒されてしまった。ところが、いま、その街で、地元の蕎麦粉を使った料理を出す店に推奨マークを付けようという試みが行われています。イタリアのスローフード協会が応援しているものに在来のニンクやタマネギがありますが、これらも中国産に押されて苦しんでいるという背景があります。

先日、四国に行って讃岐うどんの取材をしました。うどん作りの現場を見ていると、これ以上スローなものはないと思われれます。朝早く起きて腰のあるうどんを打っています。ところが、素材を調べたら98%以上がオーストラリア産なのです。オーストラリアとも長いつながりがあり、オーストラリアでも日本向けに腰のある小麦粉を開発しているので邪険にするわけにもいきませんが、讃岐の景色と名産物が一致していないのです。しかし、これは、今日本各地で見られる現状でしょう。小麦粉の自給率は14%程度しかありませんので、残りは風景と違うものになってしまっているわけです。

現在、人は非常にグローバルに世界を見るようになりました。テレビのスイッチを入れると、経済評論家が数字（貨幣経済）だけで経済を語る光景をよく見ます。しかし、グローバルに世界を見るだけでよいのでしょうか。

「質の良い小さな生産者を守る」の“守る”とは、その価値を分かって、食べて、相手に返すという意味です。今、国もうるさいほど「食育」をPRしていますが、私のような年代の人間が子どもに教えようにも、自分の食べているモノについて少しも分かっていないのですから、正直、教えようがありません。これが実態です。たとえば東京の真ん中で友だちと食事をするとする。居酒屋のチェーン店などがランチを出していて、スローフードに近いと思われる「和風定食」を食べるとして、その中身をどれだけ知っているでしょうか。あるラジオ番組で、和風定食のメニューの食材一つひとつに「産」という旗を立てるという試みをしたのですが、80%くらいが外国産でした。ニュージーランド産のカボチャであったり、おみそ汁はミソ（大豆）も豆腐も輸入モノであったり、遺伝子組み替え製品が入っている可能性も大です。アメリカで遺伝子組み替えによる大豆が作られ始めたのが1996年で、まだ10年しか経過していませんが、すでに米産の8割は遺伝子組み替え大豆になっています。しかし、東京の学校も、杉並区の学校も、子どもたちの健康のために頑張っています。私も子どもが小学校1年生になったので、学校給食の献立を調べてみたら、大豆油を避けてゴマ油や米油などを使っていました。

また、大根に関しては、日本の自給率そのものは高いのですが、ファミレスや居酒屋の大根おろしに関してはちょっと事情が違います。あるメーカーのヒット商品は、中国やヴェトナム産で皆さんも口にしているはずですが、店のアルバイトは大根おろしすら作らなく

なったということです。

ところで、以前、イタリアの料理人が眉間にしわを寄せて言ったことを思い出しました。「スローフードを守っていかないと恐ろしいことになる。ファストフードは、料理人の首を切るシステムだよ」と。プロはいらない。

著書をお読みになった方も多いかもかもしれませんが、安倍司さんという、添加物から無添加の専門家に転向した方がいます。この方はかつてミートボールのヒット商品を生み出した。骨に付いている動物のエサに使われるような屑肉を、ある大手スーパーから何かに使えないかと相談されて、ミートボールを作りましたが、コストを考えると結果として21種類の添加物が混ざった。厚生労働省が認めている添加物だけを使い、スーパーも大もうけしました。ところが、ある日、自宅に帰ってみると、長女の誕生日で、皿の上には、てんこ盛りの例のミートボールが盛られていた。自分が作った大ヒット商品だけれど、自分の子どもには食べさせたくないと思ったそうです。次の日には辞表を出し、以来無添加の大家への道を歩んでいらっしゃいます。

### 「食」の変化、その歴史を知る大切さ

子どもに対する「食育」も大切ですが、私たち大人自身が、自分たちが食べている日本の食料について知らないことが多すぎます。私たちの世代だけでなく父母の世代も同じかもしれません。おもしろい実験があります。私たちの世代は、自分の子どもに平気でファストフードなどを与える、最低の親と呼ばれています。では、この私たちを育てた親の世代はどうだったのか。リサーチを行った研究者がいます。その結果、私たちの親の世代は、いわゆる“お袋の味”というものを伝えなかったということが分かりました。地域差や家庭差もあり、例外もありますが、伝えることのできなかつた最大の要因は「戦後」でした。一番多感な思春期に戦後の食糧難を経験した世代だったのです。そういった精神的な面が大きいと思われます。その世代の人で、ある有名な女性が原発推進派だというのは、私にはとても意外でしたが、ある時彼女がポツリと言った言葉がとても記憶に残っています。幼い頃長女だった彼女は、空襲の後、親から言われて親戚の無事を確認に行かされたのですが、生き残りはおらず、死体が累々と横たわる焼け野原を見たことがトラウマになっていたのです。その時彼女は「後ろは一切振り返らない」と心に誓ったそうです。

また、私の世代は、一番添加物を体に取り込んだ世代とも言われます。戦後の食文化の欧米化の影響も大きく受けました。米よりもパンを食べると頭がよくなると言われて、我が家でも朝は必ずパン食でした。また、国産菜種油が消えかけ、大豆油を多用し出したのも戦後の弊害のひとつです。ちなみに菜種油の自給率は現在2%以下です。栄養士たちの努力により昭和53年頃から学校の給食が日本食志向へと変わり始めました。私たちの時代と比べて中身は非常に良くなっていると思います。ところが、メニューがちらし寿司であっても、飲み物は相変わらず牛乳です。お茶でもいいではないかと思うのですが、昭和28

年に始まった戦後の学校給食の縛りが、まだ生き残っている。いま私たちが子どもと一緒に食べているものはどういうものなのか。どういう買い方をすると食生活を変えることができるのか。その時、歴史という軸は外せないものだと思います。そのために、私たちの上の世代にも聞けることは聞いておきたいと思っています。

「食育」のもうひとつのポイントは、遊び心です。学校で食育というと、円グラフでカルシウム何%、タンパク質何%と表示したり、5色の野菜をバランス良く食べましょうとか、非常にデータ主義でつまらないものが多いのが現状です。イタリアでも、同じようなことがあったようですが、栄養学の先生たちの間にも、本来の栄養学ではなく栄養成分学に偏り過ぎたという反省があります。その理由はというと、イタリアのスローフード協会のメンバーが言うには、「食糧難」だそうです。戦後、日本と同じ敗戦国であったイタリアで、戦勝国の人たちをテレビなどで見るとその体格の良さに圧倒されたりしました。その結果「食育」が栄養成分学に偏ってしまった。

これは私の偏見かもしれませんが、その延長線上に、みのもんたさんが司会する「おもいきりテレビ」があるのではないかと。たとえばタマネギが体に良いという放送があった日は、スーパーの店頭からあっという間にタマネギが消える現象が起こる・・・。食材を活かした料理の楽しみ方とか、普段料理をしないお父さんがカレーライスを作ってくれたときの子どもの喜びとかいった、料理の持つ本質的なところからどうも阻害されている。頭でっかちになっている。そんなわけで、私は、日本には特に子どもたちが愉しめる「食育」ではないかなと思います。

おもしろかったのは、イタリア滞在中、ある日本人の30代の友だちに、苦みの強いローマの野菜を食べさせたとき、「なにこれ？ くさ~い！」と言ったのです。「くさい、ではなく、にがい、でしょ？」と反論したのですが、味の表現が驚くほど幼稚になっているのです。そこで、7歳くらいの子どもの対象としたスローフード協会員の「食育」授業にも参加してみました。4種類のリンゴを切り、見た目の印象、匂いをかいだ時の印象、手でさわってみた感触、口に入れた時の食感などを言葉で表現させるというものです。どの問いにも、ただ「甘い、甘い・・・」としか言わない子どももいましたが、「最初口に入れたときはショリっとしたけれど、噛んでいるうちに粉のように柔らかくなって、ほんのり、口の中に甘みが残った」など、7歳というのが信じられないような多彩な表現をする子どももいました。特に小さな子どもは、詩的な表現をする子どもがいて、聞いていて感心したものです。しかも、そこで終わらず、翌日、先生は、青いリンゴの匂いに関して子どもたちが表現した25の言葉、赤いリンゴの手触りに関する30の言葉を子どもたちの前で読み上げます。そういうふうに、ゆっくり時間をかける。国語の勉強でもあるし、詩の勉強でもあり、おもしろいと思いました。また、高校生の授業では、美術の教師がやってきて、描かれた果物をテーマに話をしたり、社会の先生が「スパイスと戦争」と題して講義をするなど、栄養学の教師だけでなく、さまざまな教科の教師が関与しているのが興味深いと感じました。

私たちも「食育」を考える時、まず実際に農業や漁業をしている人は筆頭の先生になります。無農薬の農薬を営んでいる人は「食と環境」の大先生です。こういう人を巻き込むのは当然として、地元の詩人や寿司職人さんに語ってもらうのもおもしろいでしょう。子どもたちに教えるフリをして、まず私たち大人が、いま自分たちが食べているものは何かを知ることが原点だと思います。

### 放っておけばなくなるような味を守る。

柱の3つ目は「放っておけばなくなるような味を守りましょう」というものです。大規模・効率化路線で進んできた私たちが失ったものです。

先日、雑穀を作っている方にお会いしました。雑穀に関しては、1980年代の半ば、どれだけ生産農家が日本に残っているかというデータすらとられなくなりました。米だけに特化された国策の結果ですが、今も、そのママです。そこで私が教えられたのは、「在来種」のことでした。イタリアのトマトの在来種を調べた時のことです。1980年代半ばにアメリカで“F1”という改良品種のトマトが作られました。皮が厚いので遠くまで運搬するのに適した品種です。傷がつきにくく、ロスが出ない上、糖度が高いなどの特徴があります。この種がイタリアに入って来たとき、在来種が市場から消えたそうです。もちろん、細々と生き延びたトマトもあります。一方、日本の場合はどうか。少なくとも、5～6年前は、東京の我が家の近くのスーパーでは、大根といえば、首の青い“青くび”しかありませんでした。ところが、世界で一番大根の品種を増やしたのは日本なのです。江戸時代には何百という種類の大根がありました。薩摩大根とか、ヘビのように細長い守口大根などは、世界一重いとか、世界一長いといわれて、現在まで残っていますが、これは例外です。漬け物は自家製ではなく、お店で買うようになって以来、漬け物に合うような小さな品種が次々と消えてしまいました。「放っておけばなくなるような味を守りましょう」というのは、こういうものを食べることで守っていこうということです。東京にも、3人しか生産者のいなくなっていた“亀戸大根”というのがあり、口当たりがしゃきしゃきとして、とても美味です。東京のJAも、こういったものの大切さに気がついて応援しています。また、7つの学校のスクールガーデンで作り始めたという話も聞きました。旬は3月末～4月ごろです。東京は案外捨てたものではありませんね。地方から有機農業について教えを請いに来るような“先生”も結構いらっしゃるのです。

特に「放っておけばなくなる味」の周辺は環境問題に直結しています。たとえば、在来種の問題もそうですが、そういった作物を作っている人たちは、風景を守り、昔ながらの製法を守っている人たちでもあります。風土と土に合ったモノを作っている限り、多くの農薬や化学肥料を必要としないのです。あるいは、岩手県の山間部での狭い土地でしかできない安家の地大根があり、30～40人の人たちが作っています。非常に旬が短いのですが、生産地に行くと、美しい風景の中でのんびりと育成していて、日本の多様性といったものに触れることもできます。生産地にバスツアーで、大勢で乗り込むといったことがつまら

ないと思っている人が、そういったところにグループで出かけ、一生、買い支えるようなことが起こってくれば、状況が良くなるのではないかと考えています。

あるいは、秋田に“ハタハタ”という魚がいます。海は広大ですので、まだまだ知られていないことが数多くあります。世界の海はつながっていますから、環境問題の要でもあります。どこかで汚染が発生すれば、世界へと広がるからです。鰯やサンマなどと同じように、ハタハタも乱獲のせいで漁獲高が激減しています。農作物のみならず、海産物も同様、私たちが現実を知らない、知らないままに消えていく味があるということです。ハタハタは深海魚で「神の魚」と書きます。近くで見るとレンブラントの絵のように表面が7色に輝く神秘的な魚です。秋から冬、天候が悪く、雷が鳴るような時期になると、海水の水温が下がります。するとハタハタは、産卵のために深海から海面近くまで上昇してきます。突然海から湧くように出現するので、昔の人は「これは天(神)の恵みだ」と思い、神の魚だと名付けたそうです。そして、湧くように出現したハタハタを一網打尽に収穫します。しかも産卵期ですから、漁獲量が減るのは当然のことです。そこで、地元のある学者が「今後3年間、漁を中止したら、またハタハタが戻ってくる」と提案しました。ところが、魚のことを知らない学者の言うことなど信用できないと、猟師さんたちの半分は聞く耳を持ちません。しかし、言葉を信じて3年間待ってみると、ハタハタが戻ってきたのです。こうした背景の中、大手の醤油メーカーに押されていた地元の小さな食品会社が、ハタハタを使って伝統的な“しょつつる”を作り出すことで活路を見いだしたという、うれしいニュースがあります。ここに関わった学者さん、漁師さん、加工する食品会社の人たち、そして食べる私たち。この人のネットワークがうまく繋がることで、地域の活性化にも効果が期待できるのではないかと。今、ようやく、その入り口のところにたどり着いたところです。

今年、12月9～10日にハタハタツアーをやりますがお友達といらっしゃいませんか？

### **食の真髄はコミュニケーションにあり。**

最後にひとつだけ申し上げますと、20年間にわたってイタリアにかぶれて通ううち、この10年ほどの間に遺伝子組み替えなどの怖い問題が発生しました。そこで私は南半球に行き始めました。なぜなら、多くの学者の説によれば、南の飢餓問題はすぐに解決するはずでした。北の技術を導入し、大量生産で効率よく食料を作れば問題はなくなると言われてきました。ところが、1970年後半頃から、世界食料機構の一部の人たちは、その説に疑問を抱き「多様性」というところに注目し始めました。ここで言う多様性とは、言語も含めた土地の文化の多様性と、風土に合った、歴史に裏づけられた農法や漁法とか、品種などを指します。ペルーの農業研究所に行ったときに知ったのですが、芋だけでも4千種もあるのです。私たちの近所のスーパーで芋といえば、メイクweenと男爵芋くらいしかありませんでした。最近ようやく“アンデスの目覚め”といった新しい品種が見られるよう



になりました。これも危機感の表れのひとつです。

昔のアイランドの話ですが、ある一つの品種の芋だけを主食として食べていた時代があります。ところが、その芋に病気が発生し、全滅しかけ、何百万人の餓死者が出ましたという歴史があります。また、アメリカでは、遺伝子組み替えのコーンでも病気が発生して苦労したことがあります。自然のことを知り抜いているような顔をしている人間が、予期せぬ気象異変などが発生した時には、手も当てられない事態が発生することが分かってきました。そこで慌てて、一斉に「多様性、多様性」と言い始めたのです。一方、スローフード協会においては、「味の多様性を守る」ことは基本です。そんな時に、南半球を見ると、これまで後進国だと思い込んでいた南半球の人たちが、種も自分たちで採るような農業をまだ続けていた。あるいは、タイの少数民族の村に行きますと、自然と食べ物と暮らしが密接につながる暮らしが残っています。そこで、もう一度南半球の価値を見出そうと考えるようになったのです。「味の均質化」という点で、非常に痛々しい現実も目にしました。西アフリカに行った時のことです。もう日本では見られないような日本の中古車に乗って何日も旅をしました。車はしょっちゅう故障しては止まり、その度にガイドのおじさんはブーブウ言います。こんなところにいたら命の保証さえないと思えるような砂漠です。ところが、私たちには同じように見える沙漠の風景の中にも、このガイドのおじさんは、どこに井戸があるのか、といった地域情報を熟知しているわけです。最初は愛想の悪さに良い印象を持ちませんでしたが、旅を続けるうち、このおじさんと一緒にいる限り生き残れるのだという思いがわき上がり、尊敬の念まで抱くようになりました。この旅の途中、筥の小さなキヨスクがあるのを発見。「あそこへ行けば飲み物が手に入る」と思って近づくと、水ではなく、コカコーラを売っていたのです。コカコーラの97%は水分ですから、沙漠の中で、水の利権をしっかりと握っているわけです。現地の人たちも美味しくそうにコカコーラを飲んでいました。くやしいことに、沙漠でのどが渴いた時に飲むと、とても美味なのです。

私たちが子どもたちを追い込んでいる状況も、実はこれに似ています。自販機の23台に1台はコカコーラの自販機です。また、西アフリカにはコーヒーの生産地もありますが、外国人の客が来ると、ステータスだと言って、ネスカフェを出してくれるのです。あるいは、マギー・ブイヨンが入ってきて、伝統的な調味料が追いやられたという現実もあります。味の素がアジアの農村に与えた影響にも同じことが言えるでしょう。このように、味の均一化は、大量生産・大量流通を引き金として、あるいはファミリーレストランなどで添加物を大量使用するところからも起こります。それは私たちの根っこの文化の消失です。

また、日本に本来あるモノだけを守ろう、ということだけがスローフードではありません。私の夫はロシア人です。家庭内グローバル状態です。私が懸命に日本料理を作っても、「毎日みそ汁ですか？」と文句を言う人がいる(笑)。「時には骨のついている肉の塊を！」とか言われると、そういうものも作らなければならない現状が、私の家庭内にあるわけです。あるいは、中国人の留学生を預かっている友人の家で、「中国では餃子は男子も作るの

ですよ」と言って、彼が餃子の作り方を教えてくれる。これは立派な国際交流です。中国まで出かけて行かなくとも、身近なところに外国の人はいますから、どんどん文化交流すればいいと思います。

そういうことも含めて、食べ物というのは、コミュニケーションです。イタリアに通いだした頃、まだイタリア語も満足に話せなかったのですが、犯罪物の取材でお世話になった弁護士さんにお礼をしたいと思って、懸命に日本料理を作って招待したことがあります。その結果、とてもうち解けることができ、なかなか得られない情報をもったこともあります。自分が育ってきた風土や文化や家族関係などを説明するのに、料理は非常に手っ取り早い手段になります。饒舌なコミュニケーション・ツールです。食文化を通して世界に目を開かせる可能性も非常に大きいものがあります。

私の中のスローフードとは何かと問われたら、一言で言えば「つながり」というものだと思います。昔、イタリアのスローフード協会の会長であった、シルヴィオ・バルヴェーラさんが、スローフードとは何かを説明してくれました。「あなたと家族の中に食べ物があるだろう。あなたと友だちの間にも食べ物があるだろう。あなたと自然の間にも食べ物があるだろう」と。このことは、たとえマンションの最上階に住んでいても変わらない真実です。人は自然の恵みを食べている。それは人間誰しも同じこと。ある意味、私たちは“環境”を食べて生きているとも言えます。会長のカルロ・ペトリーニさんは、ある時肝臓の病気を患ったのですが、食事療法で治しました。その彼がある時から盛んに「環境問題の専門家であって食べ物に興味がないのは、非常にさみしいことだ。また、食べ物の専門家であって環境に思いが及ばないのは非常に愚かなことである」と言うようになりしました。ちょっと歯の浮くような表現かも知れませんが、彼は病気を通して、自分の体で実感したのだと思います。医師から治らないと言われた病気を食事療法で見事に治しました。

また、知り合いに、水俣病で10年間寝たきりだった杉本栄子さんという女性がいます。先日も東京に来られましたので、会いに行きました。10年間も寝たきりだったとは思えないほど快活な人です。思わず、「なぜ、そんなにお元気なのですか」と尋ねましたら「食べ物で病気になったから、食べ物で病気を治した」と答えたのです。誰でも病にかかることはあります。年をとれば体も弱ります。どなたも、その間、どこかで、彼女の言葉にピンと来るものがあるのではないのでしょうか。水俣病の公認から50年。水俣ではその間、環境都市づくりを進めてきました。食べ物と水と土、この3つを再生することで地域が元気になるとというのが基本的な考え方です。私は、この3つを家庭の中で応用しようと思い、ゴミを減らしたり、環境を守っている小さな農家を支えるような食べ物を少しずつ増やしていこうとしています。しかし、同じようなチェーン店が列ぶ、同じような光景の駅前を見ていると、子どもたちの心を育てる街づくりといっても少し辛いところがあります。そうすると、個人店や地元の専門店を応援したくもなります。肉もスーパーではなく肉屋さんで買うようになりました。すると“オマケ”が付きまします。うちの子どもにお店の人が声をかけてくれたり、料理法を教えてもらったり、と人と人のコミュニケーションが生まれる

ようになりました。私は九州の長崎で生まれて福岡で育ったのですが、お土産に空港で売っている韓国産の明太子を買うのは止めようと、車であちらこちらを回ってみると、創業280年の酒屋さんとか、有機農業で頑張っているグループとか、さまざまな人たちとの出会いがありました。食べ物がつながり関係を掘り下げていくと、人生はとても豊かなものになりますよ。「食育」とは専門家のものではありません。毎日三度三度食事をして生きている、私たち一人ひとりが主役なのです。私たちの毎日の生活を変えることで世界が変わる。また、子どもたちのため、日本が孤立しないためにも、南半球やアジアとの良い関係を作りたいと思います。国が農家の数として計算してもいない、高齢で細々と農業を営んでいるようなおじいさんやおばあさんたちが、500種類もの作物を育てていたりするのです。貨幣経済には置き換えることのできない、この“つながり”の豊かさを、どれだけ私たちは蓄えていくことができるのか。それが日本の再生の大きなカギになると信じます。

### < Q & A コーナー >

Q 1：戦後の高度成長の中で、日本人の生活や文化は大きく変化しました。もともと日本人は変化に敏感というか、ころころ変わるように思います。一方、イタリア人は、本質的にあまり変わっていないように思いますが、その違いは何だと思えますか？

A 1：イタリアでは地方主義（自治）が熟していることが挙げられます。日本では、ローカリズムの時代と言われていますが、まだまだこれからだと思います。イタリアは1800年代半ばまで地方国家だったので、いまだにイタリアでは、ミラノに住んでいても、その家庭のお嫁さんがシチリア出身だと、「彼女はシチリア人です」と紹介されます。それだけ自分が生まれた土地に誇りを持っています。また、観光の先進国で、いろいろな国の人が訪れ、さまざまな見解を述べますから、自然と、自分の地域の良きものを再発見し続けてきたのだと思います。あるいは、フランスのパリでレストランを開いて成功しても、早い時期に自分の生まれた小さな村に帰って、小さなレストランを開く。そんな人が8割以上を占めます。この数年の傾向ですが、ミラノやローマでは人口がゆるやかに減少しています。逆に日本では大都市での人口増加が続いています。日本でもローカリズムが熟して、東京の街でも、意識のある人がつながっていけば変わっていくのかな、とは思っています。

Q 2：そもそも、なぜイタリアでは食事の時間が長いのですか？

Q 2：食べ方が違うのです。一部の栄養学の先生は、そちらの方が良いという人がいます。つまり、前菜が出て、少しずつ食欲を刺激して、パスタやリゾットが出て、次にメインの肉や魚が出ます。食べ物と一緒に地域のワインを飲みます。最後にコーヒー、酒の強い人はリキュールで閉めます。そういうプロセスがあるので長くなるのです。それに加えて、イタリア人は、食卓を囲んでみんなでおしゃべりをするのが大好きです。また、イタリア人には、どんなに仕事ができる男でも、妻の料理は這って帰宅してでも食べる、という“仕事

のできる„男性像があります。日本なら「あいつは愛妻家だから」とからかわれるところですが、イタリアにはそれはありません。さらに法律により、24時間経営のコンビニエンス・ストアは作ることができません。それだけ、お店で働く人の食事の権利が大切にされています。銀行などでも、ランチタイムになるとピシャリと窓口が閉められます。そういった食事に対する意識が日本とはまったく異なります。

Q 3 : 日本の政策はスローフードと逆行しているように思えますが・・・？

A 3 : 日本でも多様な網を仕掛けているのですが、なかなか効果が上がっていないようです。一方、イタリアでは、1990年代から環境保全型農業を支援してきました。特に環境に良い農業に参入する若い人たちを熱心に支援する策を打ち出しました。そして現在、ヨーロッパにおいて、有機農業の最大生産国はイタリアです。食料自給率は肉と穀物では8割、野菜と果物に関しては120%を超えています。優れた政策が具体的な数字となって表れているわけです。ところが、生産者人口は4%と、日本と大差ありません。ですから、日本でもやろうと思えばできるはずなのです。森林地域のパーセンテージなどは日本の方が上ですし、日本の方が多様性が残っていると思うのですが・・・。日本では、1992年にも、年収50万円以下の農家の切り捨てをしています。ところが、その時に切り捨てられた人たちが、現在直売所の花形だと言います。何百万円も稼ぐおばあさんがいたりするのですが、統計上の数字として扱われないので、私たちの知る機会がないだけです。そういう意味で、地域の本当の豊かさは、実際に見地に足を運んでみないと見えないところがありますね。