

・島田見聞録・

Radixの会 事務局 島田 晶子

Movement

■スローフードシンポジウム

ニッポン東京スローフード協会主催のシンポジウムが、2002年4月5日に東京・草月会館にて開催されました。テーマは“米”。現在日本に存在するお米は約300種、流通しているものは約70種。けれども「日本はコシヒカリに偏りすぎ」（西島豊造スズノブ店主）と、食卓に並ぶのは限られた品種ばかり…。『ごはん革命』の著者でもある西島さんいわく「ごはんとおかずには相性がある。魚沼産コシヒカリがすべてではない」。シンポジウムではお奨めするお米、佐賀県・東松浦郡上場産（棚田米）コシヒカリ、秋田県・仙北郡神代産あきたこまち、千葉県香取郡香取西部産ミルクイーン。ごはんに合うおかずとして、漬物やお味噌汁、焼き魚などが並びます（はるこま屋の味噌、グリーンリーの漬物、あゆみの会生産者の大根、などRadixの会会員さんの食材もありました）。

ごはんを少しずつ口に含みよく味わう。匂い・触感・粘り・甘さ・後味などそれぞれに持ち味が。そして、魚にはこの品種、肉にはこの品種、となるほどおらずに合うお米がある。会場には伊賀焼窯元長谷製陶のお釜が持ち込まれ、炊き上がりが電子炊飯器といかに違うかも体験、同じお米とは思えない香りと甘さにただただ驚くばかりでした。

西島さんが小学校で「おらずに合うお米・自分の好みのお米」を見つける

ことを教えると、子どもたちは自ら台所に立ち、今日どう工夫して炊いたか、などをご両親に話しはじめるそうです。共働き、子どもの塾通いなどによる“個食（孤食？）”が多いといわれる現代、お米を通して子どもたちに食への興味が生まれ、家族で食卓を囲み会話が始まる。次世代を担う子どもたちの食育、これが西島さんの目指していることなのだそうです。そしてそれは、スローフード協会のテーマの1つでもあったのです。

■有機JAS一年目の検証

4月19日東京の憲政記念館ホールにて、IFOAMジャパン主催“IFOAM JAPAN ORGANIC FORUM 2002”が開催されました。有機JAS、一年目の検証です。

「認証の申請を受けた時点で、取得は明らかにムリと判断された農家もある」（兵庫県有機農業研究会事務局長 赤城節子氏）。

「認証を受けようとする農家さんの有機JASへの理解がもう少し必要。JAS規格、JASの条文や認定の技術的基準などを読んでいて欲しい」（JONA：日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会事務局/認証検査員藤井淳生氏）。「有機JASが消費者からの信頼を得るためには現在66団体ある登録認定機関はもちろん、800人余りの検査員の格差をなくし、レベルアップする必要

性を強く感じる」（農水省総合食料局品質課課長補佐（有機食品制度班）滝口浩司氏）。というように認証を受ける、行なう双方での共通認識の徹底が望まれているようです。

では、有機農産物は売れているのでしょうか？ 首都圏の生協の2001年有機農産物の売上は33品目で6億円、青果物全体の4%、という報道もある一方「まだまだ有機は売れていない（徳江倫明IROAMジャパン副理事長・（株）農業食品監査システム）」といった厳しい現状認識。農水省も、「有機JASが十分理解されているかは疑問。消費者保護のために設けた表示基準が、いまだに消費者に浸透していない。普及努力が足りなかったことは否めない」という認識です。

一方で、今後有機農産物が広く認知されたとき、増加の一途である輸入有機農産物に対して、日本の有機農産物はいかに勝負していくのか？ 株式会社ローソン（ナチュラルローソン）ニュービジネスモデル検討チームAリーダー池田順一氏は、「価格では到底太刀打ちできない。勝負するなら鮮度、輸送にエネルギーと時間をかけずに済む国産がいいとするのか、栄養・食味での優位性をどうやって取れるのか、が鍵」と話します。

消費者への普及と輸入農産物との差別化。そんな課題を抱え“有機JAS”が2年目を迎えています。

ニッポン東京スローフード協会

イタリア・スローフード協会支部の1つ。活動は、イタリア・スローフード協会の指針に従い下記のとおり。

- 消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワイン（酒）を守る。
 - 質のよい食材を提供する小生産者を守る。
 - 子供たちを含めた消費者全体に、味の教育を進めていく。
- スローフード運動に参加する個人・団体等を、月刊雑誌「ソトコト」誌上を中心に紹介、またイタリアおよび日本国内のツアーに協力し、優良な「生産者料理人消費者」をつなぐネットワークを築いていく。

西島豊造（にしじま・とよぞう）

米・食味鑑定士。米屋「スズノブ」店主。平成11年社団法人日本米穀小売振興会主催優良米穀コンクールにて「食糧庁長官賞」。次世代型の新しい米専門店作りに専念する。かたわら、「お米博士」または「お米のソムリエ」として、料理学校・小学校などで講義、新聞・雑誌・テレビ出演も多数。著書に『ごはん革命』（道出版）。現在、お米版ソムリエにあたる「ブレンダー制度」の確立に向け奔走中。



IFOAM JAPAN

特定非営利活動法人アイフォーム・ジャパン。IFOAM（国際有機農業運動連盟）の日本会員である国内の有機農業推進のために活動している生産及び流通団体、登録認定機関などが中心となって設立。国内の有機農業の確立と、有機農産物及び有機農産物加工品に関する消費者・生産者・製造者及び流通業者への啓発活動、更には国際的な視野に立った有機農業関連情報の提供や、国際会議への参加などが主な活動。