

スローフード協会のジャコモ氏が来日、らでいっしゅぼーやと栃木県のはるこま屋を訪問しました。

らでいっしゅぼーや(株)企画部企画制作課主任 松永文乃

6月28日、スローフード協会の副会長、ジャコモ・モヨリさん
がらでいっしゅぼーやの東京本社を訪れ、らでいっしゅぼーや社
長、緒方大助と対談を行ないました。

Report

Report

「スローフード協会」とは1986年、イタリア北部のピエモンテ州ブラに発足したNPO（非営利団体）で、いわば食文化のボランティア団体。現在の会員数は約65000人、日本も含め世界45カ国の人が参加しています。

スローフード協会では、ふだん漠然と口に運んでいる食べ物を一度じっくり見つめてはどうかという提案を行ない、①消えつつある郷土料理や質の良い食品を守ること、②質の良い素材を提供してくれる小生産者を守っていくこと、③子どもたちを含めた消費者全体に味の教育を進めていくこと、をめぐってさまざまな活動を続けています。

■製品の品質とは？

緒方：今回ジャコモさんを、らでいっしゅぼーやにお迎えできることを光栄に思います。スローフードの本を読ませていただいている中で、根底に流れている精神は我々と共通するものが多いなと思って、ぜひともお会いしたかったです。

ジャコモ：らでいっしゅぼーやは確かに私たちの活動と似ているところがあります。それは、生産者と消費者に対して目を配る、ということですね。正しい製品や安全な製品を届けるために、生産者と協調していますよね。

緒方：らでいっしゅぼーやは、環境問題に取り組む市民運動からスタートしました。今は企業として、地球

環境の保全を企業理念に抱え、事業行為の拡大が地球環境の保全に直接寄与することをめざしています。2500人のすべての生産者の方たちが環境に配慮した生産を行ない、必要のない農薬や添加物を使用しないことを我々と約束してくださっています。スローフード協会に感銘を受けたのは、食育に力を入れておられるということです。私たちもお客様に食育や農業体験を通じて、食べるということ、食べ物は他の生命を絶って生まれるということを実感していただきたいと思い、全国各地で産地交流会を行なっています。

ジャコモ：非常に興味深いですね。エコノミーとエコロジーを一緒に考えることができたすばらしい“企て”だと思いますし、長い期間がかかるけど必ずいい方向に向かうでしょう。そのためには、品質を高めるため、常にその環境を維持していくことが大切です。

ところで品質って何でしょう？ まずイタリア語で「トラッチャピリタ」と言いますが、製品が生産現場から消費者に届くまで、その過程を透明にしておくことが不可欠です。また文化的価値や歴史的価値も品質にはプラスで、製品が“伝統食材”であることを伝えていく必要があります。さらに五感に作用するものであること。つまりその地域の味がして、おいしくなければなりません。

■日本のスローフードは？

緒方：ジャコモさんは、納豆や味噌などの日本の伝統食品は食べたことがありますか？

ジャコモ：ありますよ。納豆は非常に興味深い食品ですね（笑）。小さい頃から食べないと食べられないのでは

ないでしょうか。子どもが小さい時は工業的に作られた甘い物に偏っていきます。だから食育は小さい時から始めないと効果がないのではないかと思います。

スローフード協会では、その土地の産物であり、素材の質が良く、その土地に活気を与え、郷土の社会性を高める食品を「スローフード」と呼んで絶滅の危機に瀕している食品を守っていきこうという運動を行なっています。らでいっしゅぼーやとは、このような貴重な食品を見つけ出して、保全し、囲っていくという共同作業をしていきたい。そして足並みがそろってきたら、消費者が農家を訪ねる時に、味覚教育をしていったらどうでしょうか。食育のためには農家の方々とコミュニケーションが必要です。

緒方：スローフード協会には味噌・醤油・漬物など、醸造・発酵に関わるらでいっしゅぼーやの生産者を紹介しようと思っています。なぜかというと、日本は島国、海に囲まれているという特徴があります。農産物の栽培期間は限られているし、流通が困難だったという背景もありました。そういった中で発酵食品という形でモノを保存してきました。今となっては“文化”となっていると思っています。伝統的な製法を守って作っている生産者は、日本のスローフードとして紹介していきたいです。

ジャコモ：イタリアでは「寿司」が流行っています。でもそれは危険をはらんでいる。イタリア人にとって寿司は、世界中で食べられているどザミたいなものではないかと思えます。正しく日本の食べ物を伝えていきたいですね。今日は、非常に興味深い話ができてよかったです。

緒方：ありがとうございます。



「遺伝子組み換え食品に関してはどのような立場をとってらっしゃいますか？」という質問も出た。スローフード協会も、製品の安全性にお金をかけることは大切、という考え方を持っている。