

食と農セミナー

日時：12月6日（金） 14:00～16:30

会場：中野サンプラザ 13階 コスモルーム

当日スケジュール： 14:00 開会挨拶

東京都農業会議 会長 波多野重雄

東京都農業経営者クラブ 会長 清水 武男

東京都消費者月間実行委員会 委員長 笹浪真智子

14:20 講演会『東京でこそ スローフード&スローライフ』

15:30 農業者・消費者交流会

16:30 閉会

司会 北沢俊春（東京都農業会議 事務局次長）

参加人数：132人（講師1人、消費者53人、農業者38人、行政他19人、
主催者21人/東京都農業会議、実行委員、事務局、都）

★講演『東京でこそ スローフード&スローライフ』

講師：島村菜津さん（ノンフィクション作家）

（著作『スローフードな人生！』によりイタリアで生まれたスローフード運動を日本に紹介）

『スローフード』とは、足もとの食材や食文化を見直そうという運動です。島村さんはスローフード運動を日本に紹介して、大きな反響を巻き起こしました。ご自身が撮影された写真を投影しながら、海外や日本の事例をとりあげ、生産と結ばれた地域や暮らしのあり方についてご提案いただきました。



●はじめに

さらなる自由化を求めるTPP問題、福島第一原発事故による放射能問題と、日本の第一次産業への脅威が押し寄せています。安いだけの外国からの食品が売り場を賑わせ、チェーン店やコンビニ、郊外型量販店の増加とともに町の均質化は進み、地元の商店街の個人店は苦戦しています。そのような中、いかに次世代にも安心して、希望の持てる食生活を模索していくか、そのために熱意ある生産者たちをいかに食べ支えるか、これが今、最大の課題です。そしてそれは足元の食と物づくりの再発見から始まります。

●イタリアで始まったスローフード運動とは

1986年、ローマへのマクドナルド進出に刺激を受け誕生。反対するのはファーストフードそのものではなく、その背景にある世界中いつでもどこでも同じ味という考え方。世界を覆う味の均質化に抗い、味と食文化の多様性を守ろうという流れです。土地ごとの味、郷土料理、家庭ごとの味、世界の生物多様性までも大切にします。90年代、北イタリアの田舎町ブラに国際本部を持つNPOスローフード協会に発展し、現在60カ国に約9万人の会員がおり、日本は約1000人の会員がいます。

(参考：スローフードジャパン愛知 <http://www.slowfoodjapan.net/>)

3つの柱

- ① 質のよいものを作ってくれる小さな生産者を守る
- ② 子供たちを含めた消費者の味の教育
- ③ 在来種や伝統漁法など希少な農水産物や伝統の味を守る

私たちの健康を守り、懐かしい日本の風景を守ってくれる生産者を買支えることが大切です。事例としては、出版活動、ユニークな見本市や市場、旬の作物や郷土料理をテーマにした味覚のツアーなどを通じ、生産者のファンを増やす。五感を刺激する楽しい食育。プロの

テイスティングの技を応用。栄養士や料理人、生産者や職人だけでなく、国語や音楽や美術の教師、高齢者も巻き込む。国際社会における新しい食の観光などです。



●2000年以後、飽食の北半球と飢える南半球問題にメス

世界の生産コミュニティ集会『テッラ・マードレ』（母なる大地 2002年から隔年。今年からトリノの食の見本市サローネ・デル・グストと同時開催）は、2006年から各国1000人の料理人も参加、産地の現状に心を傾ける料理人が増えています。

●「味の箱舟」プレシディア計画＝希少な地域食材の再発見

在来種や伝統漁法、本物の加工食品など地域の文化として価値づける計画です。92年、EUでは原産地呼称保護制度として地域経済のためにこれらを法的に保護、国際的な安値競争から産地を守る一つの手立てであり、遺伝子組み換えには関与していません。

●スローシティ（1999年、スローフード運動を母体として連合結成）

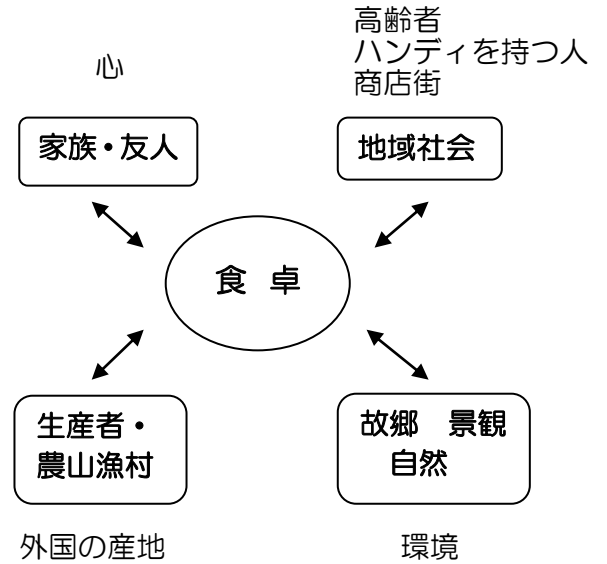
トスカーナ州、グレーヴェ・イン・キアンティから声をあげ、世界的な均質化に対し、人間らしいリズムの残る人間サイズの暮らしやすい町づくりを目指します。地産地消の店を増やし、個人店を守る、歩いて買い物ができる、お年寄りやハンディを抱えた人も暮らしやすい町、食と景観、食卓のつながりを実感する新しい食育や観光などです。

- アマルフィ海岸（アマルフィやポジターノ、在来トマトとレモン段畑、世界遺産）
- オルヴィエートとレーヴァント（歩いて楽しめる町へ ベンチ大作戦 アートベンチ）
- グレーヴェ・イン・キアンティ（個人店の力、何もない田舎から世界の憧れる農村へ）
- クティリアーノ（スローなクリスマス、栗まつりと個人店のディスプレイ）
- 日本各地の産地とつながる 佐賀県わらび野の棚田（在来種）えりも岬の短角牛、

小野川豆もやし、上長井の雪菜、山熊田の焼畑のカブ（海）三重県国崎の海女、秋田県男鹿半島のハタハタの魚醤、（伝統加工）岐阜県山岡の糸寒天、伊豆の桜葉漬（被災地）福島県東和町の有機農家、陸前高田の八木沢商店、岩手県種市の潜水士

● 私の考えるスローの哲学とは

私たちと家族、友だち、地域社会、自然、の間に食がある。その食の作り方、運び方、食べ方がどこか急ぎすぎではないでしょうか。大量生産や大量流通は、子供たちのアトピー、心のゆとりのなさ、環境破壊をも生み出しています。そのゆがんだ食のつなぐ関係を、ゆっくり、楽しく食べながら修復していくことが、スローの哲学だと思います。スローな食卓から地元や子供たちの未来、そして世界を変える。それを実践するのは、食の専門家だけではなく、毎日、食と向き合うみなさんです。



★農業者・消費者の交流会

講演会終了後、農業者・消費者が10グループに分かれて、意見交換を行いました。同じ東京でも多摩地区の農業者の方、23区内の農業者の方と、栽培されている作物や栽培方法、生産上のご苦労が違う点があり、各テーブル毎に様々な話題で盛り上がっていました。多摩地区の農業においては無農薬・減農薬の野菜の栽培や直売・地産地消が主であることや地場野菜が地元の学校給食に使われている等の話、23区内の農業においては街中のため土壌消毒が

出来ないこと、世田谷区では農家が多いが地元野菜を買うことが困難であり、マルシェ等がもっと広がってくれば都心部でも東京の野菜が購入できるとの意見がありました。



講師の島村さんが加わったテーブルでは、島村さんから「北海道の生協が、畑の真ん中に人気シェフを招き、農家の話を訊きながらの食事会“畑のレストラン”という活動を始めたところ、子育て中の若い主婦や女性が集まり大人気だった。このような新しい視点も必要ではないか？」とのお話がありました。そして、毎年開催されている農業者と消費者の交流の場を持つことによって、「生産者の顔の見える」東京の農業がもっと広く世の中に認知され、より発展していくことが大切であると思いました。

以上