北からの発信

北海道スローフード宣言⑥

座談会「スローフードはなにを変えるのか」

本連載ではこれまで五回にわたり、北海道のスローフード運動について、その取組みの背景と目的、また生産者、消費者、加工・流通業者、それぞれの立場からの取組み事例を紹介してきました。今回の座談会ではそれらの活動がなにを生み出し、なにを変えていくのか、今後のさらなる展開に向けての課題はなにかを探ります。

親子でアスパラ収穫と手作りお昼ごはん（帯広市とやま農場）

コーディネーター
林　美香子氏
エコライフジャーナリスト・慶応義塾大学大学院システムデザインマネジメント研究科教授

湯浅　優子氏
ファームイン「つっちゃんと優子の牧場のへや」経営・北海道スローフード・フレンズ会長

西田　孝男氏
㈲マーレ旭丸代表

天野　道子氏
JA北海道中央会総合管理室共通広報センター調査役

麻田　信二氏
北海道スローフード＆フェアトレード研究会顧問・北海道の有機農業をすすめる会代表・酪農学園理事長

スローフードには地域を元気にする理念がある

林　私が2代目の会長を務めさせていただいている北海道スローフード&フェアトレード研究会は、麻田さんが道庁の農政部長をされていた2002年に関係者に呼びかけ設立されたものですが、どんな思いで始められたのでしょうか。

麻田　国内初の牛海綿状脳症（BSE）が発生、食の安全・安心が問題になっていたその2年前の99年にできた新しい農業基本法（食料・農業・農村基本法）には、日本は食料の自給率を高め、農村を元気にしていかなければならないと書かれています。「北海道は農業と観光だ」とよくいわれますが、農家が減り、高齢化が進み、過疎化が進んでいるのが現実です。また、食の安全・安心の確保という面でも問題がありました。北海道観光の魅力は、食べ物、農村景観、自然環境です。「東洋の観光基地」となるためには、農業をしっかりやっていかなければなりません。

なんとか農村を活性化させようと、農政部次長のときに部内で勉強会をやり、グリーンツーリズムなどさまざまな取組みが必要という報告書をまとめました。農政部長のときに、フェアトレードとかスローフードをテーマとした研究会の設立を呼びかけ賛同を得ました。スローフードには、地域を元気にしていくための理念があると思ったのがきっかけです。

「食」をテーマに人・ものとつながる心地よさ

林　湯浅さんはそのメンバーで、イタリアが本部のスローフード運動の支部長としても活動され、ご自身も農家民宿をやられ、まさしくスローフードを実践されていますね。

湯浅　私は35年前に農業実習生として北海道に来て農業を始め、地域や農業の急激な変化に戸惑いながらやっている中で、89年にグリーンツーリズムに出合いました。時代が動くときはいろんなものが同時に動きだすときなのだということを、今とても実感しています。グリーンツーリズムが北海道の農業、地域を元気にするということを感じ始めたときでもありましたので、私は素直にその風の流れを受け止めながらやってきました。

グリーンツーリズムに出合い、酪農教育ファーム※にもかかわる中で、社会の状況、生き方、暮らし方すべての変化はどうも農業の現場だけで起きていることではないと感じ始めていたときに、スローフード運動に出合ったのです。一番大事な「食」をテーマに、いろんな人たちといろんなものとがつながっていく運動体、発信の仕方がとても心地良かったのです。グリーンツーリズムで農業の多面的な魅力を伝えることが、次の段階の展開としてスローフードにつながった。スローフードは農業者だけでなく、さまざまな人が共に考えていくことなのだと思いました。そのときに麻田さんが道庁という行政の立場から呼びかけてくれたことに、勇気付けられました。

体験することが一番人を変える

林　天野さんは今、HBC（北海道放送）の「あぐり王国北海道」というテレビ番組を通じて、子どもたちの食育、農業の多面的機能、また農業の素晴らしさを伝えています。視聴率もよく、いい影響が出ていると思いますが、スローフードにどんな印象を持っていましたか。

天野　番組では農業やJAの取組み、流通、それらと消費者、食卓のつながりが目に見えるように番組を作っています。スローフードというキーワードは出てこないのですが、スローフード宣言の内容を見ますと同じ趣旨でやっているのかなと感じています。

林　北海道各地をロケで回って、食育とか農業体験というものに接してみてどうですか。

天野　やっぱり体験することが一番だと感じます。子どもたちは食や農業に何らかの興味があって応募してくるので、とても楽しそうにやっています。田んぼに入るとき、最初は「虫がいや」とか「汚くない？」という反応がありましたが、10分もたたないうちに喜んで動いています。体験するということは、テレビで見たり、絵本で読んだりするよりずっと大きなことなのだと実感しました。

林　北海道で活躍する農業人や農畜産物、季節の料理などを紹介するホクレンのPR誌『GREEN』の編集もされ、取材などで現場を回って、農業や食に対する気持ちはどう変わりましたか。なにか新たな発見はありますか。

天野　先週は和寒町の「越冬キャベツ」でした。札幌の小学生が農業体験学習でキャベツの勉強をしている和寒小学校の3年生からキャベツの作り方や体験談を聞き、一緒に畑で雪の下からキャベツを掘る体験をするのです。すごく寒かったのですが、子どもたちはそんなことを感じさせずに小1時間ずっと畑の中にいてみんなで100個近く掘りました。越冬キャベツは偶然の産物で、たまたま放っておかれたキャベツを、春になって掘り返してみたらとても甘かった。他の地域で試みたけれどもなかなか成功しなかったという話です。まさに地域の環境が生み出したものだと思いました。

林　和寒の場合は越冬キャベツ、美瑛や真狩では雪室にジャガイモやニンジンなど、各地域で取組みが行われてきています。昔はお金を使って冷やしていたのが、今は雪などの活用が注目されているのは大きな意味でスローライフにもつながることでうれしいことです。私は、スローフード運動は一言でいうと郷土愛だと思っています。郷土愛が越冬キャベツに、そしていろんな産業につながっていくと思います。

自分が捕ったものの値段を自分で付けたかった

林　西田さんは普通の漁業者とは違い、本州方面に自分で売りに行っていますが、どうしてですか。

西田　漁業者は捕るだけで売る方には一切関与しないという歴史がありました。それに納得いかなくて、自分が捕ったものの値段を自分で付けたいという思いから二十数年前に直接販売することを始めました。気が付いたら今は1年のうち半分は船の上、あと半分はデパートの中です。

林　イカめしのような加工もやっていますよね。

西田　自分で手を掛けると自分で値段を付けられる。それが入り口だったのです。そこで気付いたのが郷土料理です。郷土料理はまさにスローフードの加工です。そのままでは商品にはならないのでいろんなことを勉強しました。また、店頭に立つとデパートのお客さんが「こういうのが欲しい」といってくれます。こうした顔の見える関係が一番ありがたいことでした。

「せたな海フィール」の活動

林　西田さんが夏休みにされている「せたな海フィール」の活動の内容をご紹介ください。

西田　「海に親しみ、海の役割や生き物を知る。漁業への理解を深め、漁村に伝わる知恵や技を学ぶことで、食の魅力や大切さを知る。夕日を見ながら地元ならではの食材・郷土料理を堪能し、思いっきり海を感じよう」ということですが、魚介類がうまいし、たまに海でおいしい酒飲みたい、海で遊びたいという大人の発想から始まったのです。大人が面白がることを子どもにやってみたら、子どもはもっと面白がるのです。イカのさばきも普通なら「包丁が危ない」とか「ぬるぬるして気持ち悪い」と思う。やり始めると子どもたちの目がキラキラするのです。あれを見ていると、魚が生臭いとか、気持ち悪いとかいうのは誰が作ったのだろうと思います。

林　若いお母さんたちが「自分は嫌だわ」といっているのが、そのまま子どもにうつる。やったことがないのに子どもが同じ反応をしてしまうのはおかしいという話をよく聞きます。

西田　体験することで聞くことの何倍も自分の身に濃く入ってくる。心に触れるものが何倍も強い。

林　西田さんの活動で、海水で作るお豆腐作り名人のおばあちゃんといった人が地域に実はたくさんいたことにも気付かされますよね。

西田　毎年同じことをやっていると何か物足りなくいろいろ考えるようになり、子どものころ海の水で豆腐を作ったことを思い出し、父に聞いたところ、たまたま親戚に自分で楽しんで作り続けている人が1人いたのです。参加した皆さんにすごく感動してもらい、うれしかった。

林　そういったものが北海道各地にいっぱいあるし、全国にもたくさんあります。それは生涯学習にもなるし、文化の継承にもなる。体験というきっかけで地域の宝がキラキラと輝き出すのがスローフードだと思います。

地域の人が声を出すことでみんなが知っていく

林　湯浅さんもいろいろな活動をされていますが、農家の人がそれぞれの特産物を上手に使った体験を提供していくことで、都会の子どもたちが元気になるのではないかと思うのですが。

湯浅　農村・漁村は食べ物を育む場所です。そこに来る子どもたちには、大人もそうですが驚きや感動がある。五感で感じることは心まで変えてしまうぐらいの力があります。それは現場にいる私たちはあまりに当たり前すぎて、忘れてしまいがちです。それぞれの地域の持つ魅力は、そこに行かなければ分からないことですが、

和寒町の小学生と農業体験（「森崎博之のあぐり王国北海道」HBC・毎週土曜日17:00〜17:30）

地域の人が勇気を持って発信することによって、北海道のみんなが、そして日本中が知っていく。そしてさらに言葉だけではなくて体感できることです。現場に行くということの限りない可能性を知りました。

林　そういう意味では全国で子どもたちの教育の中で農山漁村での体験学習が増えているのはうれしいことです。それがいわゆるイベントのような一過性の体験にならずに、余裕ある形で地域のよさがちゃんと伝わるのものになってほしいですね。

地域の足元を見直し子どもたちに伝えていく

林　麻田さんは酪農学園で若い世代の教育にかかわられていますが、スローフードは地域経済や文化の活性化のキーワードにもなるし、きっかけにもなるのではないかと思っているのですが、どうでしょうか。

麻田　私たちが03年に北海道スローフード宣言をまとめたことが、いろいろな運動につながっています。05年の食育基本法制定時に参考にされ、また、05年の北海道食の安全・安心条例の検討にもかなり影響を与えたようです。

グローバリズムでどこかが勝ち組になり、ほかはみんな負け組だというのではなくて、それぞれの地域にはそれぞれに素晴らしいものがあり、伝統文化があります。その基本になる自分の地域の足元を見直して子どもたちに伝えていこうというのがスローフードの大きなものの考え方の中にあり、今ではこのスローフードというキーワードが持っている深さが人々に受け入れられてきています。

スローフードは考える力を与えてくれる

麻田　また、スローフードには世界がグローバリズム化していくことに対して本当にこれでいいのか、もっと地域を見つめ直していかなければ地域経済がこうなるとはすぐには出てきませんが、食を考えるきっかけになる。食べ物とは、自分たちの健康は、環境はどうなるのかなど、難しい講義を受けなくても、互感によって自分でそのことを考えるようになるのが食の力ではないかと思います。これを積み重ねていけば、そこからより良いものが生まれ、それを買い支えていくことで多様なものが残り、社会は本当に持続性を持てるのではないかと思っています。

林　スローフードは何を変えるかということでは、まさに精神的な面とか、地域のことをきちんと考える人が増えていくことで、ものすごく地域は変わっていくだろうと思います。

地域全体で食文化を守っていく必要

林　親から子へ地域のおいしいものを伝えてきたのが、どこかで途切れてしまったのが戦後の日本です。「親が作ったのは食べたことがあるが、自分たちはまず作らない」というのが、今の食生活になっています。日本の場合はあまりにもテレビの影響が強く、有名なお料理の先生がテレビで1つお料理を教えるとぱっと全国に広がって、そっちの方がおいしいものだという勘違いをしてしまう。地域の文化教室のような形とか、地域全体で食文化を守っていくことを考えないと、地域のいいものがなくなってしまうのではないかと心配しています。

食を楽しむから作ることが楽しい

天野　友達に「甘酒作ったからおいで」と呼ばれて行ったら、酒粕をとかしたものしか知らなかったので、コタツの下から米麹から作った甘酒を鍋で出してきたのでびっくりしました。その方は長野のご出身で、「甘酒といったらこれでしょう」みたいな感じでした。

林　あまりにも大量生産とか工業生産に任せていたものを、少しずつ手作りに戻したいという気分も今すごくあるのではないでしょうか。

湯浅　スローフードの想いは、「食べることは悦び」だということです。食を楽しむから作ることが楽しい。それを伝えることが大事です。郷土料理に目を向けたとき、それを作り続けている人にも注目する。それがスローフード運動であるような気がしています。

林　あまりにも急ぎ過ぎていた日本が、自分の暮らしそのものを見つめ直すきっかけがスローフード運動でもあったし、そこからスローライフといったようないろいろな活動が出てきています。

西田　楽しくなければ続かず、強制的にやらされるのでは楽しくありません。その辺をうまく仕掛けていきたいと思っています。

林　ソーセージやみそなど買わなければだめだと思い込んでいるようなものが、実は自分たちの手でみんな作れるのだというのをスローフードの仲間たちが情報発信しています。それが地域のいい食文化の継承にもなり、おいしいものがちゃんと作られ、売られていくことにもつながると思います。

失われつつあるものを残す「味の箱舟運動」

林　あと、ぜひスローフード運動の中で知ってもらいたいのは味の箱舟運動です。

湯浅　ユネスコの「世界遺産」のように、地域で失われつつあるものを残さなければいけないという世界的な運動がありますが、食べ物を主としたものが味の箱舟運動です。日本では05年から認定が始まりました。北海道で今登録されているのは4つで、八列トウモロコシ、日本短角牛、マサカリカボチャ、札幌黄（タマネギ）です。調べていくと、そこには小さな生産者がいて、昔からじいちゃん、ばあちゃんが作っていたものを絶やしたくないという思いがありました。大量生産・大量販売にはならない個性的で安全な食品ばかりです。小さな生産者は宣伝することは苦手ですが、それを見つけることによって新たなコミュニティーや人間関係ができていく。これが味の箱舟運動の一番いいところで、地域を知る、地域を見直す運動として世界中に広まっています。

林　生物多様性というのは国家プロジェクトとしてものすごく大切ですが、私は実は食べ物も同じだと思っています。その土地その土地の食べ物は、消費者の私たちがちゃんと買い支えてあげることで、生産者も生産を続けられるわけです。そのことがすごく重要だと思います。

顔の見える消費者がいることが励みに

林　西田さんご自身がスローフードですごく変わったという面もあると思いますがどうでしょうか。

西田　よく仲間が「何やってもだめだ」という話をします。確かに現実は厳しいです。例えば油の高騰など手に負えない問題があります。もう一つは、そこで働いている人たちの心の問題です。ただ沖へ行って捕ってきて人に渡して、何の責任もないわけです。私が何で楽しいかというと、私が捕ってきたものを待っていてくれるお客さんがいてくれることです。すごい励みになります。

林　消費者がよく「顔の見える生産者」といいますが、生産者からすると「顔の見える消費者」がいることが励みになるということですね。

西田　漁業だけやっていた時代から比べると、今の最大のメリットはそこでしょう。精神的にとても安定した状況で楽しいのです。これがとても大事なことではないかと思います。

地域の支え合う力

湯浅　今は田舎のよさである支え合う関係が少なくなっています。しかし、ここ数年で若者たちが変わり始めているとも感じています。貨幣経済だけではくくれない、心豊かな幸せがいっぱいあるのだと気付いた人たちがいろいろなところで動き始めています。

林　地域の支え合う力は、まさに「ソーシャルキャピタル※2」です。その地域が持っている、心の豊かさとか、つながりの豊かさというものを気付かせてくれるのがスローフードだと思います。

湯浅　グリーンツーリズムでは、人は人とのつながりを求めているのだと訪れた人たちに感じました。それは地域の中でも同じです。人はお互いに、もっと支え合いながら優しく生きたいと思っているのではないか。「共に生きる」ということを今は勇気を持って認め合う時代だと思っています。

天野　それは私の番組のコンセプトでもあります。生産者も、流通にかかわっている農協職員も、消費者の皆さんと「共生感を醸し出す」ということをテーマにしています。番組のターゲットはお母さんたちですが、子どもたちにも喜ばれているようです。誰が見ても楽しいものは楽しいし、まして基本的な食、みんなが共通して楽しめる食というものをテーマにしていると、本当に大人も子どももないということを感じます。

安いものばかりを買おうとしないことが大切

天野　それから、やはり物の値段に気付いてもらいたい。とても安い食品などを見ると、誰がどこでどう犠牲となっているのかと思います。

林　脚本家の小山薫堂さんが「値段が安いものばかりを買おうとしないことがすごく大切だ」といっています。適正な値段というものに消費者も気付かなければいけないですね。

天野　150円のペットボトルの水やお茶をあっという間に飲み干してポイと捨てる一方で、農畜産物はどうでしょう。高いか安いか人によりますが、買うときには物の値段の意味を考えてもらいたいですね。

消費者の感謝の言葉が生産者を支える

麻田　北海道の農水産物に他府県の人はあこがれを持っていますが、それが生産者に伝わっていない。生産の現場では若い人が後を継がなくなってきています。「おいしかった」とか、「ありがとう」という感謝の言葉が生産者に伝わると、営農意欲になり生きがいにもつながる。食を通じて北海道が元気になる。それがまた日本人にとってふるさとや安心・安全などという思いにつながる。そういう面では、スローフードが地域を元気にしていく大きな力になっていくのではないかと思います。

天野　昨年放送した中で一番印象深かったのが、牛乳は本来牛のお母さんが子どものために出しているもので、それを私たちが頂いているので「いただきます」という言葉がある。野菜や肉を食べるということは命を頂いているということと、お料理を作ってくれた方々への感謝を表すために「ごちそうさま」という言葉があるということです。お正月の特番でも再放送したら視聴者の皆さんから大きな反響がありました。スローフードは経済を活性化し、地域や人を元気にし、思いやりの心も育まれ、命という根本的なところにいい影響を与えるものです。

林　北海道の5人ですので北海道自慢もいっぱいさせていただきましたが、地域がそれぞれに自分のところが一番だと思えるような郷土愛を目覚めさせるのがスローフード運動だと思いました。

（本座談会は1月22日に札幌市で開催しました）

※1　酪農教育ファーム：（社）日本中央酪農会議が認定する酪農や農業、自然環境、自然との共存関係を学ぶことができる牧場や農場。

※2　ソーシャルキャピタル：住民間、組織間のネットワークにおける信頼関係と互酬性の規範の共有といった社会関係を意味する概念で、「社会関係資本」などと訳され、近年、政治学や社会学、経済学などの分野で注目されている。

味の箱舟に選ばれた八列トウモロコシ、マサカリカボチャ、札幌黄(タマネギ)

せたな海フィール