

RICH FOOD CULTURE

「食」の再考
〜スローフードで日本の
豊かな食文化を取り戻そう〜

はじめに

地球という星の上で生きる私たちにとって、今、「食」とその周辺、そして「食材」そのものを考え直す転換点に立っているように思えます。ファストフードに問題があるといったようなミクロな問題だけではなく、また、貴重な食材や、珍しい食物を単に保護とか保存するといったカタチだけでは、私たちを取り巻く生活と環境はとて解決しない状況になっています。それゆえ未来へ向いた視点で、食とその周辺そしてそれにつながる文化全体を見直すことが必要なのではないでしょうか。



特定非営利活動法人
日本スローフード協会理事長

國本 桂史

"スローフード"とは？

「スローフード」最近この言葉をよく耳にすることがあると思います。もちろん、「スローフード」という言葉は、標準化され、画一化されたファストフードをはじめとするモノとは異なることを意味しますが、もっと根源的なところにこの活動の趣旨があります。

「スローフード」運動とは、

1. 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、酒(日本の場合は日本酒)を守る
2. 質のよい素材を提供する小生産者を守る
3. 子供たちを含め、消費者に味の教育を進めるといった比較的わかりやすいテーマを掲げ、イタリア北部のブラというまちからスタートしたN.P.O.(Non-Profit Operation)非営利運動です。

設立は、1989年に遡ります。その年『スローフード宣言』を発表し、現在その活動は世界中に

広まり、約75,000人以上の人たちが参加するまでになっています。例えば、イタリアのスローフードでは、隔年に一度、イタリアやEUの各地から食材やワイン、料理、文化的情報を集め、味の発見と確認をしようというスローフードの会員に限らず主婦や学生、市民の方が参加できる食の祭典「Salone del Gusto」を開催しています。場所はイタリアのトリノ市で2年に1度、10月末頃開催されています。

そこでは、豊富な種類の野菜や豚肉、鶏肉、鹿肉、牛肉から生ハム、ソーセージといった食肉類やミルクやチーズをはじめとする乳製品などの食材や加工品、そしてその調理法、ワインやグラッパ(イタリアの焼酎のようなもの)などのお酒が紹介され、多くの人たちが様々な体験をしています。また、その中で行われる食のワークショップでの食事には、土に還るプラスチックで作ったナイフ・フォーク・スプーンを使われるなど、環境問題にも積極的にアプローチしています。



Salone del Gusto 会場風景-1



Salone del Gusto 会場風景-2



Salone del Gusto 会場風景-3

日本でのスローフード

さて、日本では始まったばかりのスローフード活動ですが、日本では“運動”や“活動”という言葉に置き換えなくとも、古来から健康的で私たちに合った米食や郷土食、そして地方の特色ある食材や日本酒や焼酎などがあり、日常の中で「スローフード」が実践されてきました。そして、たくさんの『食』に関する人々の素晴らしい動きがありました。



Salone del Gusto セミナー風景

しかし、一方では流通や販売の方法により、北海道から沖縄まで同じ食材で同じ味の食事をするといった画一化も進んでいます。そのような中で、日本のスローフードでは伝統的な食材や各地の郷土料理を体験したり、日本酒を酒米から調査・研究するといったことに挑戦しています。また、加賀野菜といったような小規模生産のよい素材を守っていきこうといったことも進めています。

そして、子供たちへ味覚の教育を行なうという『食育』の準備も始めています。

スローフードは「食の原点を考える」こと

地球という限られた環境の中で生きる私たちにとって、今「食」というものを大きく見直されなければならない時期に来ているのではないのでしょうか。私たちのまわりでは「農業や漁業、そして醸造といった食の生産の場」から「人の食事」に至る道程が見えなくなり、自分たち自身の生活のスピードも把握できなくなってきたようです。

ファストフードが問題だとかいう単純な話ではなく、また、希少な食材であったり、珍しい食物を保存するという方法論だけでは、私たちの「食」に関するさまざまな問題は解決しない状況になっています。そこでは「食の原点を考える」ことが大切ではないのでしょうか。

例えば、おいしい食事というものは最初口に含んだときに意外と味がしないものです。だからこ



日本での活動（幼稚園での食育）

そ何度でも繰り返し食べても飽きないし、食べ続けられます。ところがインスタント食品を始めとする現代的な簡便な食品には、強烈な味付がしてあり、また添加物も多く、こういった食品や食事に慣れてしまうことで自分たちが求める食事の内容やカタチが忘れ去られ、今まで築いてきた「食文化」が失われてしまうのではと危惧されています。私たちは毎日の生活の中で、いろいろな食べ物からエネルギー、ビタミン、たんぱく質やカルシウムなどの必要な栄養素を摂っています。遠い昔、私たちの祖先は、木に生っている実を自分の手で取ったり植物を摘んだりして、それらを触って匂いをかいだり、味見をするといった確認するプロセスを経て自分の身体に取り込んでいました。それから食のカタチが進化しても、自分達が慈しんで種から育て収穫した野菜や、穀物、山や海で採れたものなどの数多くの食材によって、バランスの取れた食生活を充足させていました。今のようにコンビニエンスストアやファストフード、テイクアウトのお弁当屋などが競うように軒を並べていたり、数字が並んだレシピブックで決められた食材の組み合わせのような家庭料理を作っていることや、何を何グラム摂れば良いかというような数値的な捕えかたではなく、少し前まで、私たちは自然の欲求と経験から来る知恵と工夫によって食事をしていたように思えます。

しかし今は、自分の食べているものがどういうものであるか、どのようにできているか、全てがブラックボックスに入ったまま流通経路に乗って

私たちの体に入ってきているのです。

このような食の工業化が進みすぎて決して望んでいるカタチではない大量生産、大量消費になっているようです。

人間が本来持つ「食べる」機能

本来、私たちは自分の身体に足りないモノや栄養素を本能的に分かるという機能を持っているはずで、口当たりのよい食べ物だけを食べるのではなく、苦みとか辛みとか微妙な味わい、その中にある私たちに本当に必要なものを大切に、日本の四季や風土に応じた食材を意識して食べることをもう一度考えてみては、と思います。太陽の光を多く浴びて育った季節毎の野菜や旬の海産物を見つけ出し、それらを意識的に取り入れて調理し食べることで、身体が「元気」を感じ、自然に「美味しい」と感じたり、笑顔が生まれる「楽しい」食卓になるなど、そこには新しい発見があるはずで、自分の食べる物をよく見て、「楽しくそして美味しく食べる」ということが大切です。もちろんそれが食事の原点でもあるわけです。そういう食の在り方が私たちの本来持っているチカラを甦らせてくれるかもしれません。

「美味しく食べる」こと

スローフード運動は、地方の特色ある食材や料理法を見直し、文化の選択肢という豊かさを持つというのがその主張のひとつです。そのためにも文化の多様性がもたらす暮らしの豊かさをもう一度見直すことが必要と考えています。

私たちの祖先が培ってきたこの国独自の文化を21世紀でも繋いでいくためには様々なことが今はぎりぎり限界に来ています。そのようなひとつとして、これからは「美味しいものを食べよう」とい

うグルメ志向ではなく、「美味しく食べよう」ということをテーマのひとつとして考えたいと思います。食べ物に関してよりポジティブな考えを持てば、コンビニエンスストアの食材を使っても「美味しく食べる」ことは可能です。

要は楽しんで、食べる意味を考えて食べることができるか、ということが大事です。

北海道の農業とスローフード

北海道の農業は、その歴史、気候、生産物・生産方法等において、日本の他の地域とは異なった特徴を持って歩み続けています。そこでは耕地面積が全国の約4分の1を占める豊かで広大な土地で展開される稲作、畑作、酪農等を中心として大規模農業が営まれています。生産量全国一の農産物も米、小麦、馬鈴薯を始めとして数多くあり、量だけでなくその質においても、北海道の地から生み出される食材は、日本の各消費地や食の場への影響が大きいといえましょう。現在、北海道の農業は、作付面積や輸入野菜との競合、後継者等の問題において、大きな岐路に立っていることは、今更ここで言うまでもないことです。

今、農産物が工業製品のように規格化されて行くことに、疑問を感じているのは私ひとりではないはずです。コンビニエンスストアやファストフ



日本での活動（ワイナリー収穫祭）

ード、ファミリーレストランなどのマニュアル化された食事と食の場では、加工され調理される食材は、食材の均一化されたサイズや形、味が求められ、個人が食材を購入する八百屋の店頭においてさえも、「生産地」がどこであっても同じように規格化された食材が並べられていることに違和感を持ちます。

最近では、生産者の顔が見えるようにと、生産者の名前や写真を入れた野菜や米などを店頭で見かけるようになりましたが、何かまだ「特異な」感じが否めません。私たちの食卓に届くものは、季節やその風土を感じさせてくれる食材であってほしいのです。

『身土不二』という言葉があります。これは人間とその土地は一緒ですよという意味ですが、その土地(広く日本ととらえることもできるでしょう)で摂れたものを食べる方が良いという意味にも取れます。北海道エリアの、その気候や作付方法を生かし、土地独特の味や形を今一度見つめ直

す時なのではないでしょうか。もちろん規格化された作物も時には必要かもしれませんが、微妙な味わいを感じとれる独自の農作物も必要と考えます。それが食の選択肢を増やして日本の食文化を豊かにし、日本のアイデンティティや新しい文化を確立させてくれるのではと思います。

それが、スローフードの考えです。そしてそれが、日本の食料供給基地として役割を担うだけでなく日本の食文化の情報の発信地になっていく北海道の農業の進むカタチであってほしいと願うものです。

北海道の農業関係者の方々にはこれから本当に日本人にとって必要で大事な食材の在り方は何かということをもう一度しっかり考えることから始めてほしいと思います。農業が日本人の食の基礎を創って育んできたということを誇りとして、農業と食の新しい関係に取り組んでいただくことを願っています。

○プロフィール○

國本桂史(くにもとかつし) /
NPO法人日本スローフード協会
理事長

金沢美術工芸大学を卒業後、三菱自動車に入社。パジェロ等のデザインを手がける。

'86年に(株)デルコを設立し、代表取締役社長就任。以後、情報機器のデザイン、企画、都市計画、地域計画、建築店舗設計等、幅広い分野で活躍。

1999年日本スローフード協会を設立。2001年にNPO法人として認可される。

名古屋市立大学非常勤講師、グッドデザイン賞審査員、(社)日本インダストリアルデザイナー協会理事、NPO法人日本デザイン協会専務理事でもある。



日本での活動 地引き網で魚を獲る

日本スローフード協会
<http://www.slowfood.jp>

Report 「食」の再考

～スローフードで日本の
豊かな食文化を取り戻そう～