

スローフードな日本！



佐藤 孝一

「スローライフ」、「スローフード」、最近では「ロハス」といった言葉をよく聞くようになった。著者の島村葉津氏は、イタリアで始まった「スローフード」運動を日本に紹介してきた人である。

著者の前書『スローフードな人生！』はスローフード運動を生んだイタリアの農村で暮らす人々の食にまつわる生活を書いたエッセーである。

そもそもスローフードとは、「土地土地の郷土料理や家庭ごとに違う味、そんな世界中の多様な味を大事にしようという運動」という。

スローフード協会が唱える活動の3つの柱は

「質のよいものを作ってくれる、小さな生産者を守ること。」

「子供を含めた消費者への味の教育。」

「ほっておけば消えそうな味を守ること。」である。

本著書は、そうしたスローフードの考え方をどれだけ実践できるかがテーマとなっている。著者は「しっかりと自分と生産者や自然がつながっているという実感のある食卓を取り戻そう」とおいしいものを作っている人たちを、食の専門家としてではなく一消費者の立場で訪ね歩いている。

本書は、既に刊行されてから1年を経過しているので、既に読まれた方もいることを承知の上で紹介することをご容赦願いたい。

以下本書の構成を紹介すると、「第1章 人類が初体験する食卓の異変」、「第2章 種から考えた大根」、「第3章 アイガモと共に育つ米」、「第4章 豆腐は豆が命です」、「第

5章 牡蠣が見上げた森」、「第6章 牛をめぐる冒険」、「第7章 水がつなげるもの」、「第8章 身体に効く食べもの」、「第9章 土から離れた不安」の9章から構成されている。

著者が住んでいる東京・練馬の大根農家から、福岡県で有機農業、アイガモ農法で無農薬米を作る農家や、宮城県で森から考える牡蠣、岩手県で山地酪農に取り組んで牛を育てている酪農家、水俣での安心な水への取り組みなど、北海道のチーズや短角牛から沖縄・宮古島の農家民宿まで全国各地の生産者、生産現場を訪れている。

農業や化学肥料の使用にあまり頼らない農家や、いいものを作っている小さな農家や漁師、加工業者や料理人を探訪している。おいしいものを食べ続けたいならば、食べものが、どのように作られているのか、産地はどのような状況なのかを知ることだという。著者自身、各地の生産者を訪ね歩き、生活を見直すことができたという。スローフードな食卓で、生産者と産地の風景を思い起こし、人と人、人と自然との関係を見直している。

また食を通じて、生活意識ばかりでなく、環境問題、さらには地域活性化にも言及している。

日頃自分たちが食べているものが、どのように生産されているのか、生産の現場を訪れてみたくなる気持ちにさせる。本著書で紹介された以外にもまだまだ全国においしいものを作っている生産者は大勢いる。読後には、食べているものの、食生活、生活の仕方を見直し、そのためにおいしいものを見つけに出かけてみようと思う人もさらに増えるのではないだろうか。

島村葉津『スローフードな日本！』新潮社、(2006)。