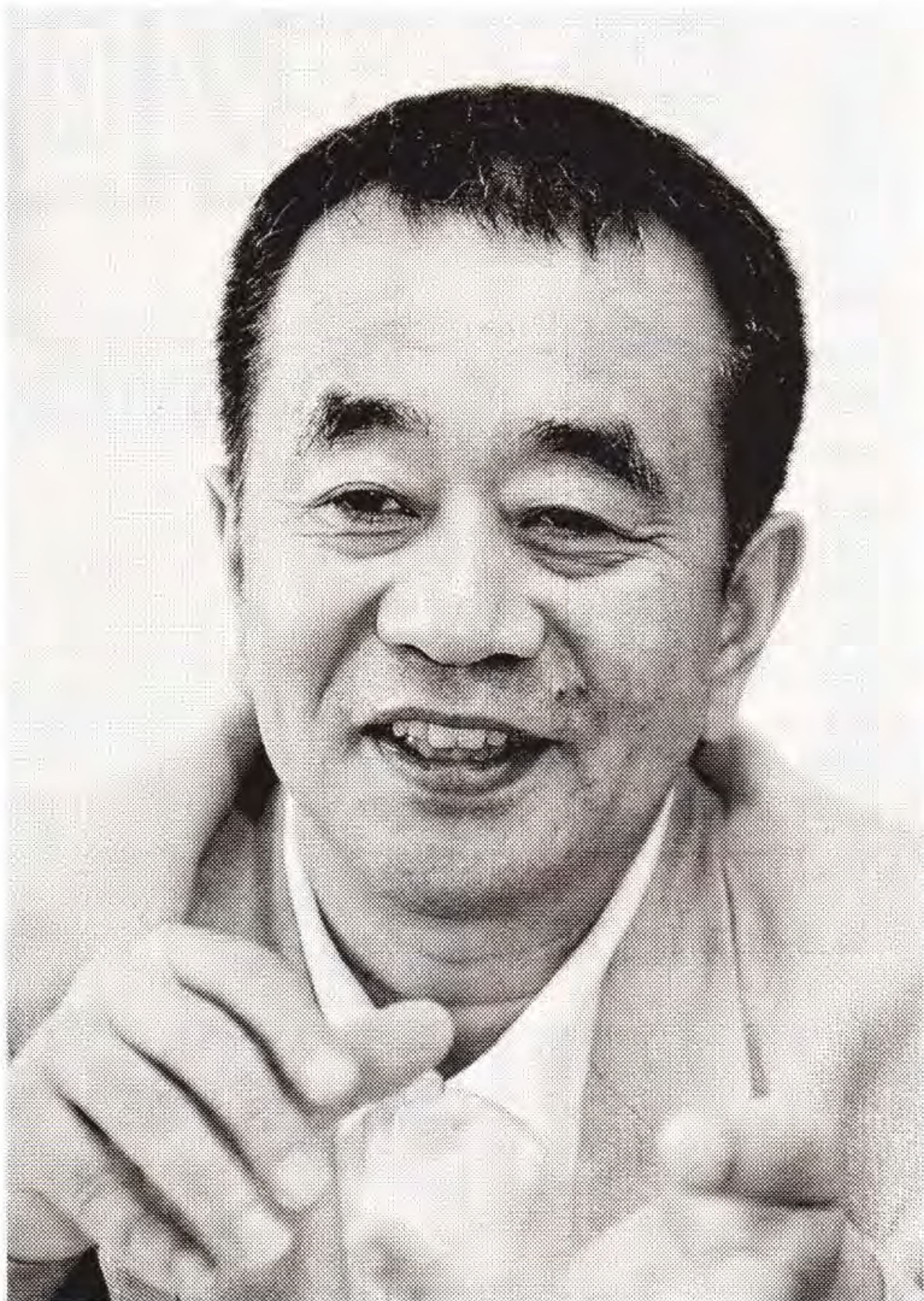


環境トピックス

16年10月号

地球・水と森の今...



スローフードで 漁業や環境を守る

インタビューシリーズ
海から環境を考えよう

ジャーナリスト

金丸 弘 美さん

◆プロフィール◆

かなまる・ひろみ 1952年、佐賀県唐津市生まれ。農村をめぐる食環境ジャーナリスト。環境と農業に関係する著書が多い。ニッポン東京スローフード協会設立発起人の1人。最新刊は、自身が徳之島で実践するスローフード・スローライフをエッセーにした「ゆらしい島のスローライフ」(学研)、スローフード運動の本当の姿を詳細にレポートした「スローフード・マニフェスト」(木楽舎) など。

今、徳之島でスローフード、スローライフを実践しています。東京から脱し、妻の両親の出身地である徳之島の、海と台風と自然の風の中で子供を育てようと、三年前に移住しました。

スローフードにかかわってきて、地域と一次産業を守ることができてきました。スローフードはイメージでは哲学のように思われますが、実際は、地域環境と一次産業を守るためのマーケティングと商品開発の仕組みです。

大規模企業が食品産業を牛耳ると、トレーサビリティもはっきりしない、地元のないものが市場にまん延します。これが、一次産業を支える地域の商店や農家、漁業、環境を衰退させ、町並みを壊し、コミュニティー

マリンブルー21のページ

を失ってしまうのです。大規模企業は宣伝してより大きく多量の商品を通させようとし、低賃金地域で生産して高価格地域で消費させるシステムを肥大化させていきます。これではますます地域が壊れてしまう。味覚も押しつけられ、画一化されてしまう。

これに対し、「画一化」に対して「多様化」を、「グローバリゼーション」に対して「地域経済システム」の構築を掲げて、小規模でも良質な生産者、多様な食材を守って、いこうという考え方がスローフードなのです。株主への還元を一義とするのではなく、地域環境を保全し、活性化させ、消費者の利益を大事にすることを一義としています。

そのためには地域食材を調査し、ブランド化して、それが流通する商店街を活性化することが必要です。

徳之島に移住して、島の現状をつぶさに見ました。目指すものと実際との矛盾も多い。海はものすごく環境がよく、豊か

なのですが、漁師は「魚が半減してきている」と言い、実際に減っている。島の農地を拡大させるた

めに森の木を切ったため、土が流出してサンゴが傷められ、栄養塩も少なくなりました。この手法では、小規模な一次産業が根付く地域は生き残りません。

島が豊かになるために、従来から道路やコンクリートでできた漁港の整備が進み、自販機やコ

地域の「当たり前」は「宝」

ンビニが設置され、建物を建てるのが求められ、てきました。この手法では、小規模な一次産業が根付く地域は生き残りません。

小さな漁業・農業、地域が現在の環境を守りながら生き残るには、そこ



著書を手にする金丸さん

にしかない魅力を発見し、消費者に直接売り込むことが重要です。徳之島では「島の宝発見隊」を結成して、島の魅力を地図にしていき、島にしかない人を捜し、魅力あるものを探すことにしました。徳之島は亜熱帯で生態系が本土とは違いますから、サンゴもあれば魚も違う。陸の植物も違い、三百もの野草があり、漢方薬や絶滅危惧種が残っていることも分かりました。漁業の手法も違えば、塩のつくり方もほかとは違うのです。

これを消費者に売り込み楽しんでもらうために、島の環境そのままを体験してもらうツアーを企画しました。受け入れ側としても、現場を守るための何がかの費用が必要ですから、今までやってきたことをお金に換算し、ツアー参加者に負担してもらおうのです。やや高値のツアーとなったのですが、これが人気で、

スローフードの実践は一次産業、地域環境の保全につながる

当初対象と考えていた高齢者より、若者が多く参加しました。ホテルではなく民宿に泊まり、追い込み漁師の名人とともに漁をして、サンゴ礁から採った海水で一緒に塩をつくって料理を楽しみ、サトウキビを炊いて甘みに酔い、コーヒークンでコーヒークンの香りを楽しむなど、島の豊かさを体験する、本格的にスローフードを実践する。島で当たり前に行われていたことですが、これを「お金」に換えることで、地域の環境を守り、活性化させることができます。地域が守られれば、雇用も生まれますし、地域のノウハウも蓄積され継承されていく。顔の見える食品が直接消費者に届けられれば、これ以上のトレーサビリティはありません。

地域にあるさまざまな「宝」に高い価値を見出し、消費者と直接結び付いて地域の環境を守り、活性化していくことこそスローフードの考え方はこれを実現できるものだと思います。