

# スローフード運動から見えてくる 生産者と消費者の新しい関係

金丸弘美 氏



スローフード運動は、1986年に北イタリア、ピエモンテ州のブラでスローフード協会が発足したことから始まる。現在、世界38カ国、132の都市に合わせて約7万5000人の会員がいるとされ、日本でも徐々にその運動は浸透してきた。スローフードとはファストフードに対する言葉として生まれたが、その理念は「消えつつある郷土料理や質の高い食品を守ること」「質の高い素材を提供してくれる小生産者を守ること」「子どもたちを含めた消費者全体に、味の教育を進めていくこと」にある。この5年で、全国の農村と、東京の農家や野菜売り場を駆けまわり、農業や食材について現場の取材を重ねてきた金丸氏の具体的な話は、食材の話題を超えた生産者と消費者の関係を考えさせられる。

#### ●かなまる・ひろみ

1952年佐賀県唐津市生まれ。ライター&エディター、コーディネーター。雑誌・新聞などのエッセイ、ルポ、映画紹介、企画・編集プロデュース、パブリシティアドバイザーなどを手掛ける。最近のテーマは、農業、食材、環境問題、地域活性化、高齢者の生きがい、映画。とくに農業、食材に関しては、ここ7年で北海道から沖縄まで全国の農村200ヶ所、東京の野菜売り場50ヶ所を自ら巡り、8冊の書籍を発表。さらに食に関する執筆を続け、現在も全国を巡っている。第一線の編集者とライターの交流会ライタースネットワーク代表、日本ベンクラブ環境委員、NPO法人メダカの学校理事、ニッポン東京スローフード協会設立発起人として幅広く活動。現在、「メダカが田んぼに帰った日」(学研)、「からだがよるこぶ自然食2002 取っておき取り寄せガイド」(学研)、「伊賀の里 新農業ビジネスただいま大奮闘」(NAP)、「スローフード宣言!」(木楽舎)を好評発売中。

「マーケティング アイ」(伊藤忠ファッションシステム)2002年9月号

## 関心が高まるスローフード運動

**辰巳** ● スローフードという言葉も、最近はかなり浸透してきましたね。島村菜津さんが「スローフードな人生!」をお書きになったのが2000年ですけど、あの本がきっかけになりましたね。

**金丸** ● 今、日本にはスローフード協会が8つあるんですよ。「日本スローフード協会」「東京スローフード協会」「スローフード協会」など。僕たちの「ニッポン東京スローフード協会」は4番目で、去年の10月に立ち上がったばかりです。4番目だから、長ったらしい名前になっちゃった(笑)。

**辰巳** ● でも、ホームページを見ると、いちばん活発な感じがしましたよ。

**金丸** ● 僕たちの会は後発だけど、もともとは島村菜津さんがイタリアでスローフードにはまってきちっと取材していたわけです。今の日本では、スローフードの状況はよくわからなくなって、彼女は「私もちゃんとスローフード運動をやりたいので、協会を作りたい」と希望したことから設立することになったんです。僕は農業や食材について取材していたから、発起人の1人に加わったわけです。発起人には、醸酵学の小泉武夫さん、料理人の三國清三さん、音楽家の坂本龍一さんなどがいます。

**辰巳** ● 会を立ち上げて、一般の方からの反応はいかがですか。

**金丸** ● リアクションはものすごく強いですね。すでに500人くらいが会員になっているんですよ。一般の方とか、大学の先生、料理家、農家の方、いろんな人がいます。

**辰巳** ● どういう活動を?

**金丸** ● 2か月に1回のイベントがメインですね。豆腐でフレンチのフルコースをやったり、アイガモ農法の古野隆雄さんにスライド上映してもらって、世界の循環型農業のことを話してもらったり。大谷ゆみこさんという料理家で、雑穀を自分で作って料理している人と呼んで、雑穀のフルコースを作ってみたり。

## みんな自分でやりたくて参加してくる

**金丸** ● 今度、僕たちの会が「ニッポン東京スローフード宣言」という本を出すんですよ。いま、首都圏が全人口の37%を占めているでしょ。それで、東京というのはファストフードが中心になっていて時間的に余裕がない。そういうところでスローフード宣言するんだ、というコンセプトで、できるだけ東京都と千葉・埼玉・神奈川で、地場の物で、伝統的で、食材がきっちりしていて、スローフード的な物だけを取り上げようと思いました。たとえば、伊豆大島で塩作りしている阪本章裕さんとか、国立市で昔からの炭火納豆を作っている小山納豆さんとか、日野市で昭和30年以前の農業を守っている石坂昌子さんとか。等々力の大平農園というオーガニックでやっている400年来の農家の野菜を中心にメニューを作っている店とか、それから米作りから酒作りまで江戸時代の作り方でやっている埼玉県の神亀酒造という酒蔵とかね。

**辰巳** ● そういう人たちというのは、何でそこまでやりたいと思うんでしょうね。そうとう強い動機がないと続きませんよね。

**金丸** ● ひとつには70年代の農業漬けの農業への問題意識から始まっています。もうひとつ、最近の「らでいっしゅぼーや」「生活クラブ生協」などは、アトピーとか生活習慣病にかかる人が多くなったことに対して、食習慣を日本の伝統食に戻すことで治していこうという動きでしょうね。

**辰巳** ● もちろん、「安全な食べ物を」という関心の高まりはよくわかるんですが、もう少し何かある気がするんですよ。「自分たちが食べているハウレンソウやお米って、これがほんとうの味なの?」というような、グルメ志向とは違う素朴な疑問のような…。

**金丸** ● それはありますね。あまりにも物が作られすぎた大量消費の中で、消費者と生産者が乖離してしまったということで、新たなコミュニティの持ち直しの感動みたいなのがあると思います。

僕ね、今年、「東京農業講座」というのをやったんですよ。遠くに行かなくても身近にあるんだよ、ということで杉並と練馬の農園に行っただけです。最初は杉並で「菜の花畑でお茶会」をやったんです。小松菜を舂まで置いておいてもらって、菜の花になったのを見て、餅つきやって、最後に菜の花を摘んでキムチを作ってた(笑)。ついこの間も、千葉の佐原に「メダカを見に行こう」というツアーをやったら180人も来てびっくりしました。

**辰巳** ● へえ、幸せそうですねえ。

**金丸** ● みんなに「感動した」と言われてね。次に有機農業をやっている大平農園で畑を見ましよう、というツアーをやったら20人限定のところ36人来ちゃった。TBSの部長とか岡山県から来た人とかね。みんな話を聞いて感動しているし、「またやりたい」って言うんですね。いちばん驚いたのは、道を歩いている知らない人が畑にどんどん入ってきて一緒に話を聞きたがる。「これ、切ってもいいんですか」と聞いてきたり。これは今年の傾向だそうです。昨年までは、こういうことはなかった。狂牛病の影響なのかなあ。今まではいくら直売で売ると言っても、売る人と買う人が分かれていて、よっぽど親しい人でない限り畑には踏み込まなかったんです。

## 農家と消費者が直接結びつく新しい傾向

**辰巳** ● いろいろなところで、「今までのように生産者と消費者が分離している状況ではいけないんじゃないか」という話を聞きますが、その辺の実感がありますか。

**金丸** ● おもしろい現象があるんですよ。世界でも初めてというレクチャー方式の農業を始めて、うまくいっている人がいます。練馬の白石好孝さんという人と加藤義松さんという人が始めたんですけどね。

加藤さんが言い出しっぺで、彼は柿を作っていたんだけど、柿は1年間剪定をしたりって手間がかかるんです。加藤さんは格好いい農業をやりたい人だから(笑)、手入れの工程もオプションにしておこうということで「柿講座」というのをやって剪定の仕方までレクチャーしちゃった。それで柿ができたら相場を見て1個いくらで売る。こんどは「麦講座」を作って、麦を植えて粉にしてうどんまで作るということもやった。それでまた、「料理講座」なんていうのも始めちゃって、みんなで野菜を作って、それを連携しているレストランに持って行くとオプションで同じ素材で作った料理を出されて「この料理はこうやって作る」といったレクチャーを聞ける。

白石さんは練馬で農業をやっている人なんです、自分の農地を145区画に区切って区民に野菜作りを教える。白石さんは場所を提供するだけでなく、農業の技術をレクチャーするわけです。さらに、白石さんのおもしろいところは、区から助成金をもらっている。

**辰巳** ● いわゆる家庭菜園と違うのは、白石さんは場所と技術を提供している点なんですね。白石さんはレクチャー農法できちんと収益をあげているわけでしょう？すると、双方、満足している関係が成り立っているわけですね。

**金丸** ● 成り立っている。それからおもしろいことに、野菜ってとれる時期が集中することがあるでしょう？そうすると、家で食べても余っちゃうから近所に配るんだって。お中元に悩まなくていいし、自分で作った新鮮な物だから喜ばれて見返りがすごい。そのメリットが大きいらしいですよ(笑)。それからもうひとつは、145区画もあって全然知らない人同士がいっしょに講座を受けますよね。わからないところはお互いに教えあうようになって、そこに地域コミュニティができて、オフ会もできたんだって(笑)。それはまったく予想外のことだったって白石さんは言っていました。

**辰巳** ● 白石さんはどうしてレクチャー農業を思い立ったんですか。

**金丸** ● もともと悩んだ上での選択だったらしいですよ。つまり、都市化されて住宅がどんどんできて、農業をやろうとすると埃が立つとか農薬を撒くとか周りから言われる。しかも税金が高くなって農業ができない。それで、地元で理解してもらえる農業はないのかと考えたら、結果的に地域コミュニティにつながったということのようです。

## 素性を明らかにして売る

**辰巳** ● そんな農業が成立するのは、首都圏郊外という土地柄も関係あるんじゃないですか。

**金丸** ● もともと「直売」という、直接消費者とコミュニケーションしながら野菜を売るとするのは東京は割と早かったんですよ。その理由は、地価が高いから広い土地が確保できない。たくさんの野菜が出荷できないから、規格が合わない野菜をやむなく直接売るといことなんでしょうけど。

市場経由でいくと市場価格というのは自分たちで決められない。値段が暴落したりするからグレードの高い人たちは逆に市場を自分たちで開拓するわけです。群馬県の「グリーンリーフ」の澤浦彰治さんは、「伊勢丹」と直接交渉しています。「これくらいの値段で年間これだけ取って保障してください」ってね。もちろん「伊勢丹」か

らも「有機にしてください」とか基準がすごく高いけど、あてにできない市場を経由しないという傾向が、全国的にどんどん広がり始めているんです。

練馬の白石さんと加藤さんがJAの敷地で野菜を売る「直売所」をやったら安くて近場で取れるものだから新鮮でしょ。人気が出て、都内でも火が付いた。そういうのが今や全国で11,000軒くらいあると言われてます。市場をまったく介さない野菜が1兆円産業になるだろうと言われてるんですよ。それはここ2、3年の傾向です。

**辰巳** ● 農協から離脱する、卸を入れない、ってかなり難しいことなんですか。

**金丸** ● 今、いちばんおもしろいのは和歌山県の紀ノ川農協。これは組合長が41歳で宇田篤弘さんというんだけど、これは農協を離脱した若い人たちの農協なんです。それで26億円売っているんですよ。彼らは和歌山でミカンを作っていたんだけど、値段が暴落したから対策を農協に頼んだんだけど、何もしてくれない。だったら、自分たちで直接売るルートを試してみたい、というので離脱したんです。そして、中身を信用してもらうために生協の人とかに直接畑に来てもらったり、自分たちも生協の売り場に立ったりしている。今は中国野菜の問題もあって、信頼できる野菜がほしいという消費者ニーズに変わってきているから、スーパーも紀ノ川農協に直接依頼して売り場にコーナーを作るようなこともするわけです。

**辰巳** ● つまり、どこで誰が作ったのかもわからない物を買ったり売ったりするのではなく、作った人は誰か、どんな人が買うのかといった素性が大切になってきていると。ところで、「市場を通さない売り方」というと、すぐITを結びつけたがる傾向もありますか。

**金丸** ● ITとは関係ないですよ。逆にITで情報が拡散することで地域コミュニティのクチコミが強くなったのではないかと僕は思っています。そこの地域ブランドが成り立たないITというのはありえないですね。典型的な例では、高知県の馬路村農協があります。ユズしか売るのがない1200人の村ですが、今、ユズ加工品だけで26億円ですよ。昨年、インターネットを立ち上げた時にあっというまに3千万円売れたらしいんだけど、その内訳をみると新規で直接購入する人はほとんどいなかった。今までファックスとか電話で申し込んできた人たちが、ネットに切り替えただけなんです。

要するに、馬路村農協というブランドの通販の顧客をしっかりと持っていたということなんです。他のところが同じようなユズ製品を出して、いきなりインターネットを立ち上げて売れるかといったら、それはノーなんですよ。

**辰巳** ● なるほど。そうじゃなきゃおかしいですね。

金丸氏の話に出てくる生産者は、基本的には小生産者だ。大規模化する市場と規格化する商品という潮流からは、長い間外されてきた存在だが、ここにきて変化が見られるという。2時間に及ぶ対談で、金丸氏は何度も「ここ2、3年の傾向です」「今年になって変わってきた」という表現をした。レクチャー農業が発展したのも、杉並の奥さんが畑に入ってくるようになったのも、直売所が一気に広がったのも、新規就農者が急激に増えたのも、「スーパーなどの大きな物流ができてしまうと対話がなくなってしまう。だからこうした触れ合って話すというコミュニティにお互い感動しあっているよね。そこのところにみんな生き甲斐とかやり甲斐とか面白みを感じているんだ」。さて、この流れは大きな潮流になるのだろうか。

ここがポイント

● たつみ・なぎさ

1965年生まれ。お茶の水女子大学文教育学部卒業。マーケティング雑誌「月刊アクロス」記者を経てフリーのマーケティングプランナー。ライフスタイルの変遷の検証、分析を得意とする。2000年に刊行した「捨てる！」技術（宝島社新書）で、モノ余りの時代の新しい生活哲学を提唱。豊かに楽しく生きるための方法を考え続けている。著書に、「生活設計をガラリと変える フロー型発想のススメ」（ジャパンタイムズ）、「もう一度「捨てる！」技術」（宝島社新書）など。

