

イタリアのスローフード

スローフード協会のある北イタリアのブラをこのほど訪ねた。人口二万八千人、レンガ造りの二百年前の建物がそのまま使われている町だ。信号も自動販売機もファストフード店も一切ない。町そのものが、地域の景観と文化を守っているようなところで、古い建物の中に同協会のオフィスもあった。

同協会は、スタッフ百十人のNPO(民間非営利団体)で、彼らが行っている、小さな生産者や地域に根ざした食文化を守る運動が「スローフード」だ。日本では、「ゆっくり食べる」とか「地産地消」「郷土料理」とか解釈されているが、実はれっきとした法人名だ。

彼らの重要な活動の一つに生産者を訪ね、販売するための商品化のアドバイスや販売先の紹介がある。ワインを製造している農家を訪ねたら、協会のメンバーが何度も来て、高品質のワイン造りの方法や売り方など、お互いに情報交換するという。また、ピーマン農家では固定種を、雑誌や本を通して大々的に紹介しているのだという。

農家は、高品質の農産物や加工品をつくり、レストランやスーパーへ直売し、価格的にも高く、経済的にも安定した取引ができるようになったところばかりだ

った。

スローフード協会は、会員が八万人もいてレストランをもっている。バイヤーもおり、ネットワークの中

でも商取引ができる関係に

食文化守り 多彩に "小さな生産者"を支援

啓発するために、生産者を講師として、消費者や学校の教師、ホテル関係者、子どもたち向けに食の教室も開いている。

協会の運営は、イベントの開催や出版活動で資金を得るのである。イベントは有料か、または国や州、町、地元企業が資金を援助している。イベントで最も大きなものは、ブラで行われる乳製品の「チーズ」と、トリノで行われる食の祭典「サローネ・デス・グスト」だ。

今回は「チーズ」を視察したが、協会の呼び掛けに二百のチーズの小生産者が集まって出店していた。出店は、生産者自らが出てきて説明、販売することになっている。

「チーズ」は、州、町、観光協会、地元の銀行や企業が資金を出し、運営をスローフード協会が行う。四日間では、バイヤーやレストラン関係者も集まり、これが販売開拓の場となり、また観光客の誘致にもつながっている。

小生産者の商品化と観光とで、地元を経済的な利益が還元される仕組みが、NPOによってつくられているのに驚かされた。

もある。

農家へのアドバイスだけではなく、本物の味と食を

プロフィール

かなまる・ひろみ

一九五二

年、佐賀県

生まれ。ニ

ッポン東京

スローフー



「本物を伝える 日本スローフード」(岩波書店)など。

ド協会設立発起人。著書に

「伊賀の里 新農業ビジネス」(NAスタだいま大奮闘)



食環境ジャーナリスト 金丸 弘美