



マウンテンバイクで東京都内の生産者取材して回る金丸さん

スローフード。「ゆっくり食べる」だけではない。ファストフードに代表される定型化された味、大量生産の食品加工、農薬を多用する効率優先の農法を見直そうという、イタリア生まれの思想だ。金丸弘美さん(50)は、京都世田谷区は、スローフードを日本に浸透させたいと願う。

本業はフリーライター。20代のころは芸能関係の記事を書いた。「連日連夜、一流のインタビュアーに接するうち、自分の存在意義が見えなくなった」。知人の編集者から頼まれたアトピーの取材が転機になった。

患者に群がるアトピービジネス。「安全」をうたう食品も、イメージ先行の偽物が少なくない。本物はどれだ。口コミを頼りに、沖縄から北海道まで7年で200人以上の生産者を訪ね歩いた。

有機農法の田んぼには多くの虫がすみ、野

効率優先の「食」を見直す 金丸弘美さん

鳥が来る。効率とは程遠いが、環境と共存しながら安全な「食」をはぐくむ農業の現場を伝える中で、スローフードと出合った。昨年秋、「ニッポン東京スローフード協会」の発足にかかわった。

メダカが泳ぐ田んぼを復活させるNPO(非営利組織)「メダカのがっこう」理事でもある。田んぼの生き物を数える調査で、各地を訪ねている。作業の後、そこで取れたコメのおにぎりを自家製の漬物と一緒にほおばる楽しさ。これがスローフードだと言う。「生産者の顔が見える食べ物、うそをつかない加工と流通。この思想が浸透していれば、日本ハムや雪印の事件は起きなかった」

日本のスローフードを取材した本を10月に出す。「産直ブームやグルメ紹介に終わらせたくはない」。生産者と消費者をつなぐ役割は続く。【元村有希子】



このページへのご意見は tky.science@mbx.mainichi.co.jp