

# 日本農業守る新しい運動

## 注目される「スローフード」

### 食環境ジャーナリスト 金丸弘美氏に聞く

最近、日本の「食」環境を改善するキーワードとして「スローフード」が注目されている。グローバル化の中で生き残りが課題になっている農業や過疎化にあえぐ地方の振興にも、いろいろなヒントがあるようだ。イタリアのスローフード運動に詳しく、また日本全国の農村を歩いている食環境ジャーナリストの金丸弘美さんに話を聞いた。

(聞き手：フリージャーナリスト・多田則明)

## 持論 時論

食に注目したきっかけは？

子供を保育園に連れて行ったら、肌がきれいと言われた。今は肌がうるうるの子は珍しいらしい。妻に聞くと、魚や海藻、野菜をよく取りバランスのいい食事を心掛けていたという。彼女は十八歳の時に食環境が変わったのがきっかけで腎臓が悪くなり、肌はアトピーに、髪は白くなり、入退院を繰り返していた。二十歳まで生きられないと言われ、栄養士から食の大切さを学んだ姉の勧めで退院し、食事療法をするようになって立ち直った。妻にそんな過去があることを初めて聞かされ、アトピーと食に興味を持つようになった。

ちょうどそのころ、出版社にアトピーの本を書かないかといわれて、お母さんや医者など二百人以上を取材し、アトピーがまん延している現実を知った。お母さんたちに原因を尋ねると、大きかったのは環境と食。ファストフードやインスタント食品、農業・化学肥料を用いた野菜などが複合的に子供に影響していることが分かった。

次に、安全な食べ物を探して田んぼに行ってみようと思っただけで、十年間、北海道から沖縄まで足を運び、有機肥料や無農薬で野菜を作っている農家など訪ね、アイカモ農法や不耕起栽培などを見て、循環型農業に感動した。

そうした農家の多くは規模の小さい良心的な生産者だったが、流通や価格決定の知識はほとんど持っていない。いくらいいものを作っても、売り手が下手だと農業の未来はないのではないかと感じた。

取材を続けるうちに、新しい農業の形態を見るようになった。岡山県の実生(びせい)町では自分たちで市場をつくら

露地栽培の野菜を直売し、創立五年で既に五億円の売り上げがあった。ながさき南部生産組合では、小さい生産農家が集まり、自分たちで内容や品質を決めて市場を開拓していた。彼らは農協に出荷している一般農家より収入が四倍で、農業にも流通や商品化の知識が重要なことを示していた。

中でも注目しているのは三重県阿山町の農事組合法人「伊賀の里」モクモク手づくりファーム。養豚農家などが出資し、ホームソーセージ、地ビールを生

産、直販し、地元の食材を使ったレストランまで経営している。そのころ、「スローフード」という言葉を知った。

発祥の地イタリアのスローフード協会はどんな活動をしているのか？

現地を視察すると、小さな生産者を訪ねて商品開発をシブロン・モーションを行うNPO(民間非営利団体)だった。パロロ地方の貧しいブドウ生産農家は後継者も少なく、ブドウは業者が買いたたかれていたので、農家がワインの醸造・直売をするようになった。それにパロロ愛好協会という地元のワイン愛好家たちが協力し、品質の向上を目指したのがスローフード運動の始まりだ。

スローフード協会は一九八六年に発足し、本部は北イタリアのピエモンテ州にある。同年、ローマにマクドナルドが進出。反対運動が起こった。そこで、ファストフードに対抗する

「スローフード」という名称が生まれた。農家に情報を与えることで、グローバル化に負けない、商品力のある農産物や食材を開発しプロモーションをするのが活動の中心。そして、高品質で販売できるワインや、野菜なら価格を二・五倍から二倍に設定できるものに変え、農家に経済性をもたせた。彼らの中にはメディア関係者がいて、一九九〇年から九四年までの間に千人ものジャーナリストやワイン愛好家を地元と呼んだ。その人たちが、ブドウの種類から醸造法、瓶のラベルのデザインまでアドバイスした。また、ワイン農家や郷土料理のレストランなどのガイドブックや地図を作って観光客を呼び込み、ワインを売り出す手立てをつかった。それが発展して、今ではイタリア最大の食品フェアを開催している。

彼らがやっているのは要するにマーケティングで、特産品の商品力を高めるアドバイスをする。日本の農家や農協は農業技術は優れているが、一番欠けているのがマーケティングだ。モクモク手づくりファームや高知の馬路村農協などは情報交換客、イベント、消費者教育、その結果、パロロはもともどワインでは最低の地方だったのが、今ではイタリアで最高のワインを生産するようになった。それは彼らが情報を集め、農家からお金を取らないが、一緒に商品を開発し、四百年の治体や入場者からお金を取らないが、自一統に商品を開発し、四百年の営み、それによって運で作り直したからだ。スローフード協会は、試飲・試食イベントも有料で運営費を以上を集める食のイベントを開く。有料にするとき、マスコミも三千社以上集めると評価がきちんとする。そうなる大きな宣伝になる。スローフード協会の自治体も補助金を出して会には専従スタッフいる。

## 商品開発や宣伝が中心

### グローバル化の動きに対抗



で、小生産者に立脚した地域の活性化というコンセプトをきちんと学べば、地域ならではの個性の商品が生まれるのではないかと。例えば、納豆は一般的に安い輸入大豆を使うが、国産大豆で作る群馬県の下仁

る。むしろ、オープンにした市場にバイヤーやレストランを呼び込んで商品市場を形成するのは特徴がある。農産物による地域振興が起点なので、例えば無農薬などはうたわれないし、もとも安心、安全から出発したものでない。

——日本の発展にはどんな道があるのか？

日本でもスローフード協会の支部が二十五設立されている。消費者にも味わう機会をきちんと

農林水産省もグローバル化から日本の農業を守るものとしてスローフードに注目している。農水省が今年、従来の方針を変え、消費者と連携した環境保全型の農業を目指すようになったが、欠けているのは商品力のある農業の振興だ。

最近もイタリアに行って、スローフード協会が来年度設立する「味覚の大学」を見てきた。州と町と協会が出資して運営母体を設立し、建物は一六〇〇年代の城を修復して使う。城の中にはホテル、レストラン、市場、ワイナリーもある。学生や訪問者は、古いお城の中の教室でチーズの作り方を教わるなど、町の伝統的な景観を楽しみつつ特産品を味わうことができるようになっている。

——スローフードはまちづくりとも関係しているのか？

イタリア人は昔ながらの城やレンガ造りの家などの景観を大事にする。だから、それを壊すようなマクドナルドなどは入れ

## 永続的地域振興が狙い 「国産大豆」の連携進む

たぐりとも関係しているのか？

イタリア人は昔ながらの城やレンガ造りの家などの景観を大事にする。だから、それを壊すようなマクドナルドなどは入れ

かなまる・ひろみ 昭和27(1952)年、佐賀県唐津市生まれ。雑誌編集、俳優マネージャーなどを経て平成5(1993)年からフリーに。全国200カ所以上の農村を取材し、農業、食料、環境をテーマに執筆、講演などの活動を行っている。ニッポン東京スローフード協会設立発起人の一人で、生産者セクション代表世話人。著書は『産地直送おいしいものガイド』『まともな食べ物食べたい！』『メダカが田んぼに帰った日』『本物を伝える 日本のスローフード』など多数。

伝統的な景観の中でのスローフードのまちづくりを考えると、金沢や京都、石見(いわみ)銀山、日田、水俣、会津などで