

日本橋は食文化の世界発信地

金丸弘美

食環境ジャーナリスト
食総合プロデューサー

日本橋にある老舗鯉節へにんべんの監査役・秋山洋一さんに頼まれ、醤油や味噌など発酵食品の関係者の集いで、スローフードの話をしたことがある。

スローフードはイタリア・ピエモンテ州ブラ市に本部があるNPO。150名を雇用する食のプロモーションの事業団体の名称だ。別会社で出版社、コンサルタント会社を持ち、大学運営まで行っている。

彼らの活動で感銘したのが、ワイン、チーズ、生ハムといった、食材の調査を大学やジャーナリストも交えて徹底して調査をし、それが書籍になっている。

それをベースに、ソムリエや大学教授などと生産者とともに、食材を、生産地の違い、品種の違い、製法、うまみ、香り、色合いなどをテイステイングして、言葉で表現をし、さらにワインの相性までを知るといふ、ワークシヨップ（参加型講座）が、食の祭典のイベントや学校で開かれている。いわば食の学びの場だ。

そこにマスコミ、バイヤー、料理家、食品関係者などに声をかけて、販売と観光に直結させる事業が行われている。食と文化発信の仕組みがしっかりと作られている。

チーズを例にあげると、教室形式で、お皿に6種類が並ぶ。それを、

順番に目、鼻、舌をフル活動し、解説付きで五感で味わうのである。

「最初のチーズは、ヤギで、山間地で放牧されているものです。熟成が、それほど進んでなく、やさしいミルクの味わいと、草原の香りがするでしょう。2番目のチーズは、熟成が進んだもので、酸味と塩味がしますが、なかほどは、クルミのような味わいがあります」という具合。

表現と言語とが広がり、それにともない、自分の感性が、豊かになったようになるから不思議だ。すっからはまつてしまった。

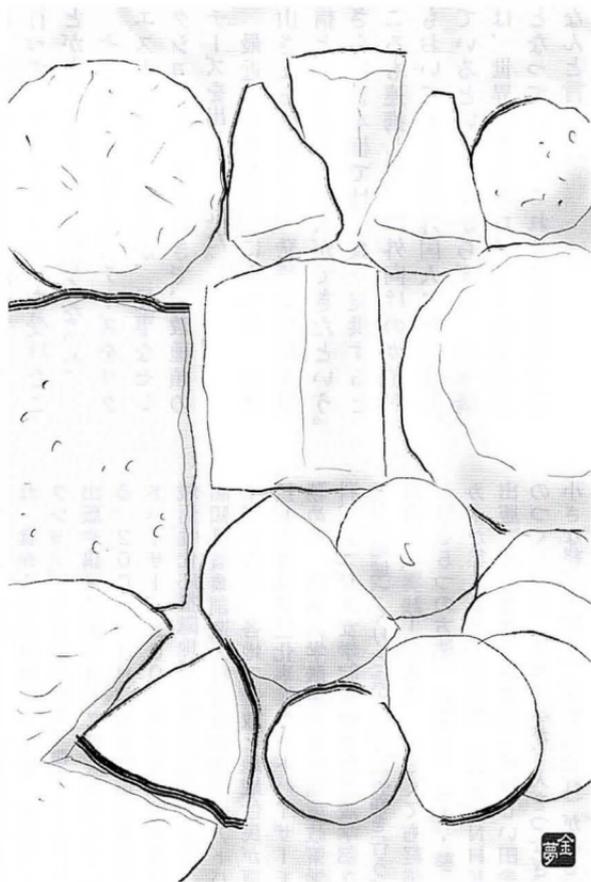
ワークシヨップは「味覚の講座」と呼ばれ、実は、発祥はフランスからと知った。

味覚を学術的な考察と文化的視点と個性を育むものとして位置づけ、学問的な分野に引き上げ世に出したのは、フランス人のプリアーサヴァラン（1755～1826年）。

彼は弁護士だったが、食の体験と旅行経験も豊かで、博学で、それまで定義のなかった味覚に着目し書物として表した。『美味礼賛』（岩波書店）として本になっている。

それをベースに生まれたのが、フランスの小学校で行われている「味覚の授業」。教諭向けの講座もあると知りフランスまで受けに行った。

コーディネータは、日本人でフラ



夢
金
橋

画・橋本金夢

ンスで結婚し住んでいるレモン洋子さん。彼女に小学校の授業を担当しているドミニクさんを講師に呼んでいただき合宿形式で講義を受けた。

これがまるまる4日間16時間。①五感、②味1、③味2、④におい、⑤視覚、⑥さわる、聴く（聴覚）、⑥香り、⑦地方の名産物、⑧ガストロノミー（美食学）食に関するあらゆる背景を学ぶもの」というカリキュラム。

しかも午前中は、マルシェで買い物、ワイナリーで試飲、ヤギのチーズ工房体験などをし、午後に講座がある。それも、ランチ、ディナーが毎日異なるというもので五感がフル回転した。

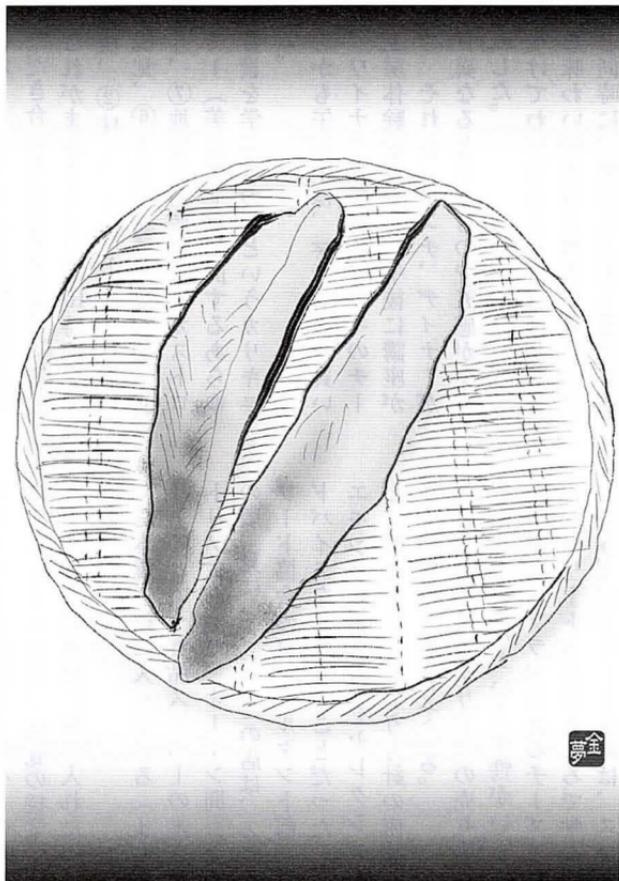
受けてわかったことは、授業が豊かな味わいの表現と感性を身につけると同時に、個性と主張と豊富な語

彙を育むということだ。

この仕組みの素晴らしさに気付いたスローフードの創立メンバーのカルロ・ペトリニ氏は、「味覚の授業」を、うまく彼らの運動に取り入れたというわけだ。

日本橋三越に入っている（イーターリー）という食品スーパーの本店がトリノにあつて、オープン間もなくの頃、見に行った。この店は、スローフード協会のコンサルタント部がアドバイスをしたとのことだった。ピエモンテ州の食品をセレクトションして販売をするという方針の店舗で、多くの集客を果たしている。

日本の（イーターリー）の売り場に寺山恵子さんという女性がいらした。彼女はブラ市にあるチーズ工房のジョリートさんのところで学んだという。ジョリートさんは、スロー



フーダのカルロ・ペトリニ氏と仲間
間で活動に協力しているという。実
は、僕もジョリートさんのところへ
行って、ワークシヨップを受けたこ
とがあり、すっかり嬉しくなった。

そこで、寺山さんにチーズをリク
エストしたら、彼女が、見事なセレ
クションと、解説付きで、数種類の
チーズを出してくれた。

最近、日本橋に「へんべん」の秋
山さんを訪ねたら、発酵文化推進機
構というNPO法人ができたという。
さらに日本橋では、食を提供するこ
ころも連携して、海外向けのガイド
もおいで来日した外国人に解説をし
ているという。はからずも、日本橋
は、世界のガストロノミーの交差点
となっている。これを粋といわずに
なんと言おう。

かなまる・ひろみ 食環境ジャーナリス
ト、地域活性化アドバイザー。1952
年生まれ。全国1000の農山漁村を訪
れ、食からの地域再生や食育、食のワ
ークシヨップなどの企画をプロデュースし、
出版や講演活動を通じて広く発信してい
る。2008年より総務省地域力創造ア
ドバイザー、2009年より内閣官房地
域活性化応援隊地域活性化伝道師に就任。
高知県農業創造人材育成事業総合アドバ
イザーなど、各地で行政と地域住民が連
携した地域活性化事業のアドバイザーを
務める。明治大学農学部食料環境政策学
科、フェリス女学院大学国際交流学部な
どで「地域づくりと食文化」の講義を行う。
著書に『実践！田舎力 小さくても経済
が回る5つの方法』『田舎力 ヒト・夢・
カネが集まる5つの法則』（以上、NHK
出版）など多数。近著に『美味しい田舎
のつくりかた 地域の味が、人をつなぎ、
小さな経済を耕す』（学芸出版社）がある。