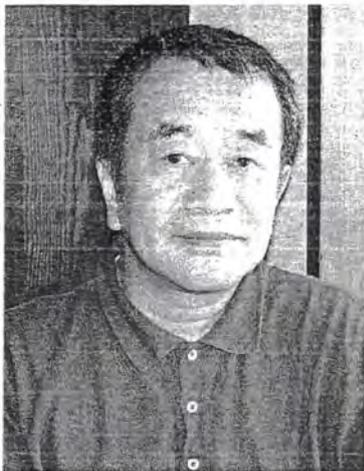


# 日本農業新聞

2003年(平成15年)9月22日(月曜日)

くら

(12)



——イタリアから生まれた「スローフード」という言葉が日本でも多く見受けられるようになりましたね。  
言葉はかなり広がったけれど、スローフード運動が広がったとは思っていません。本当の意味や現状を知っている人は少ないと思います。  
地産地消、食育は、スローフードだと言う人がいますが、違います。どちらもスローフードの一部にすぎません。スローフードは自給率アップをめざすだけではありません。

## 著者インタビュー

かなまる・ひろみ 1952年、佐賀県唐津市生まれ。農業や食材、環境問題などをテーマに取材、執筆活動が続いている。ニッポン東京スローフード協会設立発起人。著書に「まともな食べ物食べたい!」「メダカが田んぼに帰った日」など多数。

### 「農」が支える食生活

本物を伝える「日本のスローフード」を書いた 金丸弘美さん

せん。地域の食文化を守る地域振興策や味覚教育も含みます。経済性の視点も明確です。  
また、メーカーや雑誌ではイタリア料理として取り上げられていたり、都合良く解釈されていて、本質が見えにくくなっています。  
講演会などで、日本でスロ

ーフード運動をどうやったらいいのかわからない疑問も多く寄せられます。そこで、日本各地の動きを紹介することにしました。  
——日本にも昔から食文化にこだわり、スローフードのような運動をしてきた現場があると思いますが。

食文化は芸術だから、お金を出して守るのは当たり前だとか考えています。国民はミケランジェロにお金を払うように、食にもお金を払う。民間非営利団体(NPO)と州政府が協力して、お金が地域に落ちる仕組みをつくっていきましょう。ところが日本では、取り組みが孤立化しています。

そうですね。例えば東京では生・消の連携が難しいとよく言われますが、うまく消費者ニーズをつかんでいる事例を示しました。  
ニッポン東京スローフード協会が日野市の農家でもちつきをした事例の会費は、五千円です。安くありませんが、お酒、つまみ、きな粉まで素材にこだわりました。黒砂糖は徳之島から取り寄せ、お品書きを書いて配りました。五十人が参加し、農家に十五万円支払い、マスコミへのプロモーションもしました。  
学校給食の取り組みも、もうかると言つと驚かれますが、実績を挙げているところがあります。最終的に農家にお金が入る仕組みにすることが重要だと思います。

イタリアは、多様な食文化を守るためにグローバルイズムにどう対抗するか、明確なミッション(使命)があります。輸入が増えれば地域の農業、中小企業、それにまつわる経済が疲弊してしまいます。だから「農業を守る」と明確に示し、消費者教育をしています。

個々の取り組みで運動していません。まごめ役が希薄で、これからは農家だけでなく、商店街、保健所、行政などが連携した明確な政策提示が必要ですね。  
——本書は、身近なモデルケースを学ぶテキストとして活用できますね。

岩波書店(電話03(52)10(4)111、新書判、七百七十七円。