

'03 佐賀

「顔の見える」関係に

21世紀の新しいライフスタイルとして国内でも広まりつつあるスローフード。しかし、なぜ今スローフードなのか。その背景や今後の広がりについて、食の問題に詳しいジャーナリスト、金丸弘美さん(50)＝唐津市出身＝に聞いた。

「なぜいまスローフードなのか。まずバブル崩壊後、日本の政治がこの国の将来について何のビジョンも示せていないことが挙げられる。そんな中、世の中のスピード化の歯車をいったん止めて自分の足元の生活を見直そうという考

え方が徐々に広まり、スローフードが新しい価値観として注目されてきた。——スローフード運動が最初に始まったイタリアでは、郷土料理や食材、小生産者を守

「スローフードについて聞く

え方が徐々に広まり、スローフードが新しい価値観として注目されてきた。——スローフード運動が最初に始まったイタリアでは、郷土料理や食材、小生産者を守

「顔の見える」関係に

金丸弘美さん 生産者の掘り起こし強調



「生産者をもっと表舞台に引っ張り出したい」と語る金丸さん

農畜産物の産地偽装事件やBSE(牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病)問題が起き、「食」の安心安全を揺るがしたことも大きな要因だった。

展開しているのか。スローフード協会が国を動かし、消費者への味覚教育を徹底してやっている。例えば消費者を生産現場に連れ

て行くツアーを企画する。また小中学校の授業に地元の生産者、職人を招き、チーズやサラミなどの味の違いを教える。うまいとかまずいではなく、生産者

によって作り方が異なり、味も異なり、合う料理も異なるというところを幼いころから分かるせ、ファストフードの画一的な味に対抗している。

かなまる・ひろみ 1952年、唐津市生まれ。農業や食材などをテーマにジャーナリストとして活躍。著書に「えんや! 曳山が見た唐津」(無明舎出版)「メダカが田んぼに帰った日」(学研)など。

——生産者と消費者の結びつきを大切にしているようだが、日本はどうか。スローフードがまだ限定的な「産地消」のレベルにとどまっている。やはり小生産者を守るには、生産者が経済的に成り立っていない。地域に昔からある各地のスローフード協会が中心となって、地元を生産者を掘り起こし、その独自性をマスメディアを使って、企業や個人にどんどん売

り込む。生産者を表に出す。そして地域の枠を超え、生産者と消費者が直接結びついていく運動にもっとしていくべきだ。——私たちにできることは。最近郊外型の大型スーパーが人気を集めているが、同じ距離、もしくはそれより近い距離に、市場があり、生産者がいる。昔は生産者が売りに来る対面販売が基本だった。ちょっと向きを変えて、よ

り生産現場に近づく意識を持ってほしい。結局スローフードとは、その地域に昔からあるような、人と人との「顔の見える」つながりを取り戻すことなのだと思う。

(終わり) 【山下託史】