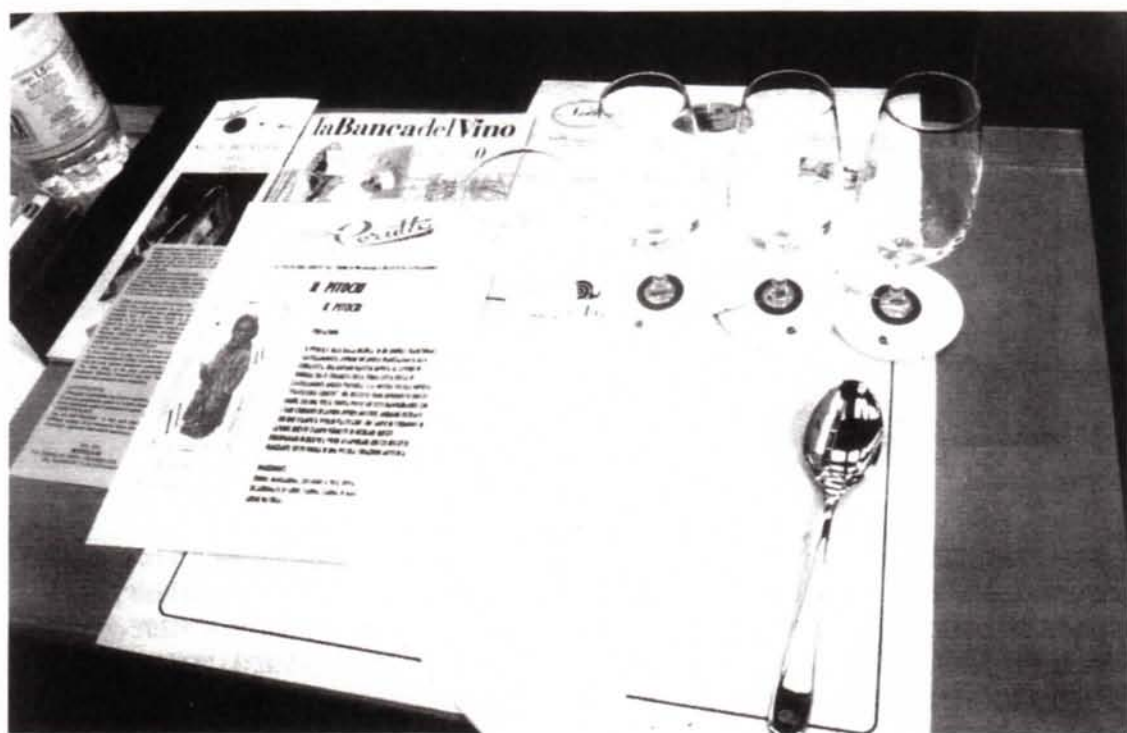


金丸弘美の食をめぐる旅



イタリアの 「スローフード」見聞記



スローフード協会の本拠地はイタリアのピエモンテ州にある。トリノで行われた「サローネ・デル・グスト」を見学に出かけた。これは2年ごとに行われる食の祭典で、大がかりなものだ。5000平方メートルの会場に、チーズやハム、ワインなど12のテーマで、イタリアと世界から500の食の展示が行われた。日本からも初めて酒や寿司が紹介された。

会場には、手作りのチーズやサラミ、数少なくなり残さなければならない、地域ならではの食材がずらりと並んだ。5日間の動員は13万8000人にも及ぶ。入場料は18ユーロ(約2300円)、スローフード会員は12ユーロだった。



初日のレセプション。



ワイナリーでの実地テスティング。

食事が終わると味や香り、風味などの感想を書く。これをデータに食のガイドブックが作られる。



スローフード協会の最大のイベント、「スローフード・アワード」と「サローネ・デル・グスト」は10月24日から28日まで行われた。

【スローフード・アワード】は、第三諸国を中心にその地域ならではの農産物や食材を作り守っている人々を顕彰するもので、毎年行われている。13名が表彰されたが、その中に初めて日本人が選ばれた。黒米、赤米、緑米の栽培をしている佐賀県の武富勝彦さんだ。なんと知り合いだった。盛りあがったのはいうまでもない。

2年に1度行われている【サローネ・デル・グスト】は、注目のイベントである。州政府が資金援助し、地元企業が協賛している。というのも、スローフードの祭典が行われることで、多くの人が集まり、地域の食材や歴史的建造物にもスポットが当たり、州の活性化につながる。企業にとっても有意義なイベントに参加することで、知名度と社会的貢献をアピールできるからだ。

しかし、どうやって人を集めたのか。プロモーションを担ったのはスローフード協会である。イタリア国内、海外を含めてマスコミだけでも1800名も集めたのだ。彼らが媒体に発信する情報を広告費換算すれば莫大な金額になるだろう。つまりスローフード協会は、広告役を担うことで地域の農業やワイン、チーズなどの生産を支援し、人を集めて経済性をもたせるという活動でもあるのだ。そういう意味では、州政府としてもパブリシティ効果は抜群のNPOなのである。

幕張メッセのような広大な会場で、食の展示がずらりとあった。チーズもサラミやハムも、数え切れないくらいにある。気に入ったのは脂身を塩漬けにしただけの真っ白なもの。それと豚の腸や頭などを入れたサラミ。こんなものは食べたことがなかった。ワインだけでも2500種類もあった。

食材の展示では、それぞれの作り手が食の紹介を行う。それらを試食して味を楽しむというわけ



スローフード協会の会長カルレ・ベトリーニ氏(右)と副会長ジャコモ・モヨーク氏。



サローネ・デル・グストの展示風景。

金丸 弘美

Hiromi Kanamaru

1952年、佐賀県唐津市生まれ。ライター&エディター、コーディネーター。ニッポン東京スローフード協会設立発起人、NPO法人メダカのがっこう理事、ライターズネットワーク(<http://www.writers-net.com/>)代表。

最近のテーマは、農業、食材、環境問題、地域活性化、高齢者の生きがい、映画。とくに農業、食材に関してはここ5年で全国の農村200か所、東京の野菜売り場50か所を巡り、本を8冊発表。さらに食に関する執筆を続け、現在も全国を巡っている。

●主な著書

- 『産地直送おいしいものガイド』(講談社文庫)
- 『スーパーラット 都市の野獣クマネズミの恐怖』(徳間書店)
- 『メダカが田んぼに帰った日』(学研)
- 『からだがよるこぶ自然食2002』(監修、学研)
- 『新農業ビジネスただいま大奮闘』(NAP)
- 『ニッポン東京 スローフード宣言!』(監修・執筆、木楽舎)
- 『えんや! 曳山(やま)が見た唐津』(無明舎出版)

である。もっとも興味を惹かれたのが、味のテースティングを行う教室だ。実は、これがスローフード運動の根幹なのである。1986年にマクドナルドがローマに進出したとき、スローフード会員が反対運動を起こした。地域の農業や食の文化を砂漠化させると異議を唱え、対抗策として地域の食文化を発掘することを始めたのだ。味の善し悪しを理解するにはその食材の成り立ちや味を知らなければならないと、会員を村に連れ出し、作り手に語らせ、そして味わってみるという活動が始まった。これまで陰の存在になりがちだった生産者を全面に押し出したのだ。

教室には60ばかりの席があり、テーブルにはワイングラスが3個、ナブキンや皿が用意されていた。壇上のテーブルにはワインの作り手の農家、お菓子を作る農家などが座りそれぞれのこだわりを語る。そしてそれぞれの素材を味わい、香りや味、風味などの感想を書く。こうしたデータは集めら

れ、ワインやチーズや食材ガイドとしてスローフード協会に編集され販売されている。これが活動の大きな資金源の1つとなっているのである。

その上私たちは、毎日、周辺のレストランやワイナリーに出かけて、スローフード協会のイタリア国内の400の支部が行っている現地テースティングにも参加した。食事はすべて着席してから、その日のメニューが作られる。

極めつけは、この地方のワインを一躍世に出したというパロロ侯爵が住んでいたという16世紀の建物での最後の晩餐会であった。これもスローフード協会が初期の頃行った、食と芸術と文化を融合させるという試みだというのだが、それにしても豪華な宴である。

スローフードの根幹にあるものは、その土地で育まれた食材や農産物、本物の素材、その土地ならではの加工や、料理といったものを守り、伝え、地域に活気を与えていくという運動なのである。