

食環境ジャーナリスト

金丸弘美氏

51

インタビュー



1952年、唐津市生まれ。全国200か所以上の農村を取材し、農業・食材・環境問題などをテーマに取り組む。ニッポン東京スローフード協会の設立発起人の一人で、同生産者セクションの代表世話人。著書に『産地直送おいしいものガイド』（講談社）、『まともな食べものが食べたい』（ダイヤモンド社）、『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）、『本物を伝える 日本のスローフード』（岩波書店）など多数。今年2月には、移り住んだ徳之島の生活を書いた初のエッセイ集『ゆらしい島のスローライフ』（学研）も発行予定。

それが都市部の消費者が本心に欲しい情報なのです。

一特に有望視される商品開発の分野やその販売方法、国の施策など感じることは。

天然塩や純黒糖は、直販や通販、宅配業者、高級スーパー、高級食材店などで販売される品目です。これまでは異なる流通がた

質、見かけより本物を求める消費者や業者が増えている、そちらに売らざるを得ない。

いい商品で付加価値の高いものにするためには、高級スーパーで売られている塩や純黒糖との比較検討をすると同時に、外部のバイヤーや料理の専門家から料理法からパッケージのデザインまでアドバイスを受けるべきです。地域独自の多様な食材の高付加価値化こそが島の活性化に繋がるものです。国は米やサトウキビに関して、より多く効率化し大量に生産できる農家を奨励していますが、これは低コスト化を計り、輸入の自由競争に耐えるようにする政策です。このままでは、昔と変わらぬ下請け農業のままでしょう。キューバのように有機栽培にするとか、加工も含めた商品で経済性の高いものを作る独自路線の開拓が必要でしょう。

「人や暮らし物語を売る」

付加価値農業・環境・学習など 総合的に

「食」の安心・安全に対する揺らぎもあって、二十一世紀の新しいライフスタイルとして日本でもスローフード運動が一気に広まりつつある。自然の暮らし、スローライフを表現するため家族と徳之島に移住し、昨年は伊仙町のタンカンPRのプロデュースをはじめ、自著やテレビなどで徳之島の魅力を発信している食環境ジャーナリストの金丸弘美氏(五二)に、地産地消とスローフードの観点から同島が目指すべき方向などアドバイスを聞いた。

「徳之島におけるスローフード。島全体を客観的に見た金丸さんの価値づけは。

長寿とは、暮らしの環境、昔からの食べ物、地域のコミュニティ、長く働ける生きがいから生まれるもの

です。島の文化土壤そのものが長寿の秘訣です。島で独自の長寿調査をするべきでしょう。そうすれば、牛の飼育も、純黒糖も、島ミカンも、サンゴ礁の塩も、夜光貝も、追い込み漁も、島の食べ物も、すべてが長寿と関連していることが発見できます。

それこそが、本土の人が持たない島の財産であり宝です。それらの関係性が見えたと、島の自然環境も、牛も、島豚も、トカラヤギも、純黒糖も高付加価値商品として売出すことができます。スローフードや地産地消とは、地域に代々伝わるその土地のものを、新たに発見して商品化し、経済的に地域に還元できる仕組みを作るということです。

「島の農林水産業とその産物、自然や暮らし。世界や国内の動向からみて徳之島が目指すべき姿は。

島では圃(ほ)場を拡大し大量に作る農業はできません。圃場の拡大は景観を壊し、海を汚し、サンゴ礁を死滅させ漁獲を減らしていることはみなさんがよくご存知でしょう。環

境保全、消費者との連携、安心安全な食べ物、トレーサビリティ(栽培の経歴)の公開、農村の景観保護とオーライニッポン(農村地への観光誘致)、食育などが国が進めている政策です。農業技術と生産だけを追う農業では生き残れません。

今後は、素性のはっきりした豚や牛や鶏などを生産から加工まで高価格で販売する付加価値農業の推進、環境と農業と学習を組み合わせた「総合学習」としてのプラン、スローな暮らしを楽しんでもらう長期滞在の空家を使ったコンドミニア

ム、島そのものの自然を映画のロケに使ったり、農業と自然を核とした地域ならではの、学習や観光まで含め総合的に組み合わせた形で売らざるを得ない。物を売るのではなく、人や暮らしなどの物語を売るべきです。



金丸氏による伊仙町のスローフード・スローライフの紹介(同町生活研究グループ員たちとテレビ番組収録で)