

# スローフードの運動の哲学、 地域のためのまちづくり ～イタリア・ブラ市と「イーター」～

NPOスローフード協会の活動は、出版、大学運営、イベントの開催、農業の国際会議開催、そして学校教諭向けの食育プログラム開発、まちづくりの政策提言と実践、食品マーケットのコンサルティングなどと、社会そのものの新しい形づくりというところまで広がっている。



コーディネート・通訳：中野美季  
コーディネート協力：岡崎啓子(Eataly Japan)

なかでも注目されるのは、スローフードの運動から派生し1998年から始まった「チッタ・スロー（ゆっくりした市）」というまちづくりだろう。

話を伺うためにブラ市の市役所を訪ねた。その構想は、スローフード協会会長カルロ・ペトリーニ氏とブラ市市長カミッロ・シモーネ氏、オルビエート市、グレーベ・イン・キャンティ市、ポジターノ市の市長の出会いから始まったという。

### 食と農の分野から伝統を再評価する

市役所の方は次のように話してくれた。

「スローフードの哲学を自分たちのなかに共通点を探してどう形にするか考えました。まずは伝統を再評価すること。とくに食と農の分野において、ということから始まりました。

ただ、4つの市は北と南にあり条件が違う。食と農の文化の再評価ということで何ができると考

えた。そこから、よりよく生きることができるといふ『ボンビーベレ（よりよく生きやすい町）』という概念から『チッタ・スロー』というテーマが生まれました。住んでいる人にとって快適なことは、また訪れる人にとっても快適だということです。

方向性としては、伝統の再評価、環境への配慮です。町の発展が負荷をかけない、サステイナブル（持続的）なものであることなどです。イタリアで欠けやすいのは行政サービスで、これを強化して、公共交通機関の整備、ゴミをきちんと回収する。そして産業と自然の調和。地域にある伝統を再評価するという事などです。それが地域の強みになっていくのでしょうか。たとえば、伝統的農業の評価ということであれば、遺伝子組み換え作物(GMO)は排除するという事になります」

人口5万人以下の市が協定をしており、いまやイタリア全土50市と、ドイツ、ノルウェー、ニュージーランドなど海外20か所に広がっている。



ブラ市の商店街の街並み



トリノの農家の市場



商店街は歩行者が歩けるようになっている



子どもたちが集まって歩いて学校に行く場所の目印



ブラ市の学校給食は、市の職員が1,300人分を手づくりする



イータリーの内部

## 「チッタ・スロー」をめざす生き方

ブラ市での会談の後、実際に町を見て歩いた。商店街は派手な看板や日本のような見苦しい自動販売機などはいっさいない。町の景観保護で規制されているからだ。野菜や肉を販売する商店がいくつもある。ふれあいのある店を推奨し、市役所前では、毎日、近郊の小さな農家や手づくりのチーズなどの加工業者の市場が開かれている。

また、商店街には車が入れないようになっていて、歩ける町となっていた。さらに子どもたちは、何か所かの看板のある場所に集まり、そこからボランティアの人たちと歩いて学校に行くようになっている。学校給食は、近郊の農家の野菜や加工品が使われ、すべて市の職員により手づくりされている。

歴史的景観が保たれているか、食育プログラムを取り入れているか、有機農業への関心を高めるための教育を取り入れているか、代替エネルギーの助成があるか、公共交通を優先しているかなど、50近くのまちづくりの項目があり、それらを50市の市長が協議しながら実現に向けているという。

「チッタ・スローはでき上がったものではない。目標として向かっていくものなんだ。今は商業分野では大流通がはびこっている。それに対抗して



イータリー内のイートイン



イータリーの外観



熟成の生ハムコーナーもある

新しい流通の場をつくった。ナチュラル、自然、ふれあい、あたたかい心、よいサービス、ここには人間的な繋がりがある。ある意味便利な方向ではない。でも小さいところは、大流通にない強みがある。チッタ・スローになるには、いろいろな意識が必要なんだ」と、市役所の方の話だった。

このあと同協会の国際本部を訪ねた。担当者は、「チッタ・スローは別の組織ですが、スローフードの理念から生まれたもの。今後、当協会と緊密に協力をしていく予定です。環境に配慮し、ライフスタイルの質の向上をめざしています。このなかには、スローフードから薦められた認証基準も含まれている。地域の伝統的な食文化を大切にすることや生物多様性も含まれます。広場での農家のマーケットも勧めています。申請のときには基準を50%満たせばいい。数年かけて協議項目の80～90%にならなければならないとしています。2008年から国際協会になりました」と言う。

日本でも、食育も地産地消も環境保護もスローガンはあがって実践もされている。しかし、イタリアのように50もの市が町の景観づくりから連携していっせいに取り組み、学校給食から商店街から農家の市場形成まで繋がっている事例は、そう多くはない。それもNPOの政策提言から広がったというのだから、ただただ驚きである。



イーターリー内の野菜の販売

## 新しいスタイルの食品マーケット

ブラ市役所、スローフード協会本部の訪問の後、車でトリノに向かった。そこで07年にオープンした食品マーケット「イーターリー」を案内してもらうためである。

レンガ色と大きな入り口、広々としたガラスで覆われたマーケットは、天井が高く、中央に大きなスペースがあり、ぜいたくな空間が設けられていた。日本のマーケットとはかなり規模が違う。

じつはこの店は、実業家のオスカー・ファリネッティ氏の依頼により同協会がコンサルタントを担当生まれたものだという。伝統的な加工品や農産物を販売するというマーケットである。

1万1,000㎡もあり、かなりゆとりがある。しかも、食を学ぶ講座の教室、スローフード食の大学と同じレストラン「GUIDO」、同協会の出版物を中心とした食文化の本のコーナーなどもある。中央スペースにはワゴンがあり野菜が並べられていて、これは市場のイメージだそう。チーズ、パン、サラミ、生ハム、ワインといった販売スペースがあるが、これが半端ではない。手づくりのものが中心で何十種類もある。しかも、日本のスーパーのような清涼飲料水とかインスタント食品のようなナショナルブランドというものはいっさい見当た



スローフードの出版物コーナー



旬とフードマイレージのゼロに近い食材を学ぶ食育スペース



スローフード協会で認定された守るべき伝統食品コーナー

らない。

ユニークなのは、9つもあるイートインで、パスタ、ピザなど、そこにある材料で食事ができるということだ。しかも高品質のものが、リーズナブルで食べることができるのだから、これほどうれしいものはない。

この「イーターリー」、日本にも08年9月に東京・代官山に進出、ここには、日本産の最上級の野菜が置かれている。09年にはニューヨークにも出店予定だという。これまでのような大量生産ではなく、少量多品目で手づくりのものが広く展開されている。それにしても、スローフード協会の哲学は、イタリアの加工品とともに確実に海外に輸出され広がっている。

参考文献：『スローフード・マニフェスト』石田雅芳、金丸弘美共著、木楽舎、2004年2月



### 金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などを手がける。総務省地域力創造アドバイザー。著書に『創造的な食育ワークショップ』（岩波書店）、『給食で育つ賢い子ども』（木楽舎）ほか多数。