

# 都会人のスローフード

## 東京協会が「宣言!」

伝統的な食文化や安全で質の高い食材を守ろうというスローフード運動

がじわりとブームになっている。しかし、慌ただしい都会で自然の恵みにあふれた食材を手に入れ

たり、スローな暮らしをするのはなかなか大変では?

そんな疑問が解消するのが、ニッポン東京スローフード協会が編集した「ニッポン東京スローフード宣言!」(木楽舎・一六〇〇円)だ。東京や

首都圏で本物の食の提供を目指す生産者や商店の情報など、都会人のためのスローフード情報が満載されている。

生産者たちの情熱は感動的だ。国産大豆だけの豆腐を手掛ける埼玉の「小野食品」。大島で本物の塩づくりにかける

「阪本海塩研究所」、天然発酵のみそを追求する栃木の「はるこま屋」。

このほか、しょうゆや酒、はちみつなどさまざま

ら、効率や生産性ではなく、安全でしかも美味な食材作りへの信念が伝わ

る。首都圏で農業を続ける人たちも魅力的だ。東京都日野市の石坂さん一家は、バブル経済期の土地買収の誘惑をよそにのんびりと農業を続けた。百種類を超える野菜や果物を収穫し、ほとんど自給自足。東京でも自然とともに暮らす笑顔はやさしさに満ちている。

### ニッポン東京スローフード宣言!



東京の食を冒険する  
Tokyo Slow Food Guide

ニッポン東京スローフード協会/編  
監修 金丸保康  
木楽舎

「ニッポン東京スローフード宣言!」の表紙

家 庭

旬にこだわる料理店やデパートの食品売り場の良心的な店、また市民が気軽に農業や料理を学べる団体の紹介は、気軽にスローフードを楽しむために人に便利。

スローフード運動の推進者の小泉武夫東京農大

教授の対談や作家大岡玲氏のエッセーもあり、ス