



# 12月

## 論説

### 大願成就

テッラ・マードレ・デーと地域の食を祝った、会員、生産者、料理人、学校、世界の全ての方々へ  
カルロ・ペトリーニからのメッセージ

12月10日、スローフードは第2回テッラ・マードレ・デーを祝福しました。地域の食を祝い、我らの世界的ネットワーク強化のために1150ものイベントにおいて再結集した数え切れぬ方々に対し、一人一人お礼を申し上げたいと思います。この地球規模でアクションを起こす日は、瞬く間にスローフードの暦上でも最も重要なイベントの一つとなり、私たちの敬意の約款を、環境面だけでなくさらに自身のコミュニティやもっと相対的に言うならばコミュニティそのものへ向けて革新するのを助けてくれるのです。

この友愛精神の中で同日、世界中のあちこちで数え切れない程の一連の活動を私たちは行いました。食の主権について、生物多様性の保護、我らが農民社会と食のクオリティの保護について議論を交わしました。12月10日、さらに私たちはこうした主義を拡大するべく活動している全ての皆さんを信任しました。

今年のテッラ・マードレ・デーでは、皆で共に取り組むならば非常に簡単でしょうが、非常に重要なある目標を掲げることにしました。それはアフリカに1000の菜園を実現するというものです。これが意味するのはつまり、彼らが自らの手と英知、知識をもってこれら1000の菜園を軌道に乗せられるように、私たち皆が私たちのアフリカの兄弟姉妹に寄り添わなければならないと意識することにあります。私たち皆が彼らの傍らで支援し、助けなければいけないと感ずる必要があるのです。なぜならこの事業  
—  
アフリカに1000の菜園を  
—  
はある小さな実体に見えますが僅か1年という期間で実現することで、必ず変化の大きな見通しを実証することになると考えるからです。皆さんの隣人が、より遠くのコミュニティがどんな風にテッラ・マードレ・デーを祝ったかを知るには「テッラ・マードレのストーリー」をお読みください。記事と写真が8つの言語で公開されているページです。

<http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/esperienze.lasso>

マイナーが私たち皆の間の隔たり、強さが団結であるこの日をもって2010年を締めくくれるならば幸いに思います。そして皆さんに私からのより熱い友情の思いと、新年への繁栄と平静の願いが届くことを願っています。

カルロ・ペトリーニ  
国際スローフード 会長

## スローな物語

### 地元の魚

*テッラ・マードレ・デーが持続可能な小規模漁業コミュニティと共に祝う*

おいしくきれいで正しい魚の選択とは複雑なものです。世界市場を占有するのは僅かな品種のみで、頻繁にこれらは養殖ものか持続不可能な漁法で獲られるもので、大部分の消費者はどの魚が地元水域から揚がってくるのかわかりません。普段馴染みのない、知られていない魚の種のいくつかを見直し、スローフードのネットワークの小規模漁業を称えるべく、テッラ・マードレ2010では漁業に捧げられたイベントが複数のコミュニティにより開催されました。

これらの中にはスローフード・シャルプランインスカ(Sharplaninska-マケドニア)が中等学校の生徒たちのために企画した、[鵜飼い漁](#)を知り学ぶための見学がありました。鵜飼いは地元にも続く古い漁法ですが世界の他の地域では消滅しかけています。この間、漁業が地域の重要な資源のひとつでありながらも漁師たちが苦境にあるエストニアでは、タリン(Tallin)・コンヴィヴィウムが「[Putting the Fishermen First!](#) (まずは漁師だ!)」プロジェクトを企画。会員と地元漁師らがツノガレイを燻製にし、鮮魚・干物をベースにした伝統料理を準備するイベントで再集結するよう招かれました。

ロンドンのレストラン「Moshi Moshi」は魚料理愛好家らを、イベント「[Discovering Dogfish](#) (トラザメ発見)」に招きました。一時は全く価値がないと餌にしか使われなかったツノザメですが、引き締まった肉と際立ってフレッシュな味わいから最近になって、今では消滅の危機にある種の一覧にのぼる鰻の最高の代用魚として再発見されています。

スローフードUSAは複数の都市でミーティングを開催、ワークショップ「[Preserve Fish for the Future](#) (未来のために魚を守ろう)」に参加しました。ここではブルターニュに残る古いレシピにしたがって、魚を瓶詰めにして保存する技術が学ばれました。ナイジェリアでは他方、オグン(Ogun)州・コンヴィヴィウムがナマズの伝統燻製法を学ぶために地元の漁師らと対面しました。

12月10日テッラ・マードレ・デーに世界中で開催されたイベントについて詳しく知るには、こちらのサイトを訪問ください:

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

スローフードによるキャンペーンスローフィッシュについて詳しく知るには:

[www.slowfood.com/slowfish](http://www.slowfood.com/slowfish)

## Child Nutrition Bill が通った!

スローフードUSAが、Healthy, Hungry-Free Kids

Act法案がいくつかの改善修正とともに承認されたことを誇り高く発表

キャンペーン開始から1年以上が経ち、「Healthy, Hungry-Free Kids Act (健康で空腹に苦しめない子供たちのための運動)」が11月末、いくつかの改善修正とともに承認されたことをスローフードUSAは誇りに思っています。重い或いは挫折的な妥協も中にはありましたが、アメリカの子供たちがより良い、より健康的な食事を学校給食でとれるよう保証するために、法は価値ある助成金を提供してくれる予定です。

スローフードUSAは2009年夏、毎日学校で昼食をとる3100万名以上の子供たちの食習慣改善を求め、50の州で300の“eat-in(イート・イン)”イベントが企画された機会に「Time for Lunch(ランチの時間)」キャンペーンを始動させました。目的はアメリカ議会が「Child Nutrition Act(子供たちの栄養のための運動)」更新にあたって、小児肥満やその他の健康問題を予防するための真剣で着実なアクションを起こすようプレッシャーをかけることでした。16万名以上の人々が当時のキャンペーンで一致団結、オンライン請願書への署名や、各地域の立法議員宛てにメールや電話で要求を行いました。

最終的にはFeeding America(アメリカを養う)からNational Sustainable Agriculture Coalition(持続可能な農業のための国立連合)、スローフードUSAまで—1,350名のオーガナイザーらが下院宛てに、年末までに法案承認を求める手紙を書きました。

法案はグループの考える全ての願いを満たすものではありませんが、スローフードUSAは6歩の前進を重要点として強調します：  
—お金を積むことは十分ではないが、60年来初めての増額(インフレに対する調整以上に)となる；  
—食堂のみならずキャンパス内で提供される全ての食品が最良の栄養基準を満たすこと；  
—5千万ドルを「Farm to School (農場から学校へ)」プログラムへの補助金とする；  
—最後に、低所得層の生徒たちが学校給食プログラムにアクセスするのを支援するための変更事項が導入されました。

より詳しい情報は: [www.slowfoodusa.org](http://www.slowfoodusa.org)

[http://www.slowfoodusa.org/index.php/campaign/time\\_for\\_lunch/](http://www.slowfoodusa.org/index.php/campaign/time_for_lunch/)

## おいしい食べ物を全ての人々に

テッラ・マードレ・デーが民族間の団結と、高品質な食への権利をプロモーション

ブルキナ・ファソでは、Ampo(Association Managré Nooma pour la Protection des Orphelins 孤児保護のための教会 Managré Nooma)により運営される孤児院の少女たちが、伝統的な地域の食の健康のための重要性を推進するための一連のイベントに参加しました。1日以上に及んだ活動の中で少女たちは新鮮な有機食品の特性について学び、この地方から急速に消えようとしている食品のテイスティングを行いました。これらの中にはモリンガ(moringa) ワサビノキ: 高い栄養価で知られる)のような土着の植物品種のいくつかや、フォニオ(fonio) イネ科メヒシバ属の一年草: 西アフリカで最古の穀物とされている)などが並びました。今年テッラ・マードレ・デーを祝福するために企

画された1000以上のイベントで、多くのプログラムが世界でもより貧しい人々への特別な注意を向けながら、健康な日常の食生活の権利というものを考えました。

世界の多くの地域で同様の関心が向けられました。アルゼンチンではブエノスアイレス・コンヴィヴィウムが、町の社会的弱者らのために、質の高い地元料理を用意しました。複数のレストランで会員らが地域の伝統料理を作り、ホームレスや貧困家庭らへ配布しました。スローフード・リガ(ラトビア)は、プロジェクト「Family

Sensation□に小学校の卒業生らを巻き込み、地元農家らが提供した材料を使って、料理人たちの助けを借りながら伝統のりんごタルトを作りました。出来上がったタルトは地元孤児院の子供たちに贈られました。ドイツ南部ではホーヘンハイム(Hohenheim)の農家マーケットが、テッラ・マードレ・デーに付随して「The Right to Food Day(食への権利デー)」を祝福しました。マーケットには有機農家とバイオダイナミクス農法の生産者らが集まり、区のEat-Inイベントを持って閉会となりました。

テッラ・マードレ・デーで企画された多くのイベントについて知るには、こちらのサイトを訪問ください:

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

## ハッピーバースデー、ボローニャ!

*ボローニャの大地のマーケットがお祝い: 町の中心で丸2年を迎えたおいしくきれいで正しい食*

2年前のある土曜日の夜明けのこと、ボローニャの農家と生産者による小さなグループが、素晴らしいクオリティの旬の作物、職人生産による食品でいっぱいのトラックから荷物を降ろしていました。そこは10年ばかりの間パンのかごもチーズの塊も見られることのなかった広場でした。新しい大地のマーケット  
スローフードによるファーマーズ・マーケット

で古い商業地区に新たな生命を吹き込もうと、スローフード・ボローニャは町の半径40kmの近隣から生産者らを選びました。

今日マーケットは毎週開かれるようになり、町から大変親しまれ、地元のおいしい食品、豊かな文化や土地の食の遺産に根ざしたものを容易に手に入れられる場となっています。果物に野菜、チーズ、サラミ、卵、肉、穀物、ミルクにヨーグルト、ジャムにはちみつ、ワイン、ビール、このほかにも多くのものが並びます。マーケットには季節により30-40の生産者らが出店し、スーパーマーケットでの買い物に完全に代わる品揃えとなっています。

ほぼ毎週、マーケットの主催者から小さなサプライズが贈られます。それは度々、貴重な製品を持ってくるスローフード・プレシディオの生産者だったり、時には他州で大地のマーケットに加わる生産者グループだったりします。いずれにしても基本にある目的は栽培農家、畜産農家、パン職人、酪農生産者、その他の地元生産者が毎週毎週多くの客を集めるのを助け、マーケットが並行して行われる幅広い種類のイベントと共に、文化的・社会的な出会いの場となるよう貢献することにあります。

大地のマーケットは、広場にある建物で料理教室も開催するほか、消費者らが生産者を訪問したり、鼻根の生産者の農場を訪ねながら一緒に食事をする機会を設けたり、子供・大人向けの味覚教育活動の提案も行っています。

11月最後の週末、マーケットは2周年を伝統音楽フェスティバル、地元のごちそうとともに祝いました。この2年間で地元の最良の食品が消費者と生産者の距離を縮めながら町の中心に運びこまれたほか、おいし

くきれいで正しい食へのより良い理解を推し進めるための活動、旬の地元の産物を楽しむことを教える活動が数多く企画されました。ハッピーバースデー、ポローニャ!

11月、サン・ダニエーレの大地のマーケットも活動2周年を祝いました。

大地のマーケットに関するより詳しい情報は、こちらのサイトを訪問ください:

[www.earthmarkets.net](http://www.earthmarkets.net)

## 1000のイベント、1000の菜園

*テラ・マードレ・デーの祝福が新プロジェクトへの関心を集める: アフリカに1000の菜園を*

テラ・マードレ・デー2010において強調された多くのテーマと問題の中で、注意のまなざしがスローフードによる新プロジェクト「アフリカに1000の菜園を」へ向けられました。コミュニティで、あるいは学校で持続可能な菜園を開設するため、これへの関心喚起や支援要請のためのイベントが世界中で行われました。

アフリカではスローフードのネットワークが、ここまでに達成された進展と、コミュニティのための食糧主権プロジェクトへの更なる支援獲得のチャンスを祝いました。スローフード・ウガンダは、農村地域のスクールガーデン・ネットワークに2006年のプロジェクト発足以来関わる子供たち、父兄、生産者、地域リーダーらを誇り高く集めました。開催されたイベントの中でもレーク・ヴィクトリア・スクール(Lake Victoria School)は、地元の旬の野菜がどのように栽培・収穫・調理されるのかを子供たちがコミュニティに対して発表したイベント「**Children's Gardens: Grow, Cook, Eat (子供たちの菜園: 育て、調理し、食べる)**」をもって、若者たちをどうやって応援するかを表現しました。

アフリカの国々でもスローフードのネットワーク普及が最近になって始まったところでは、新しいプロジェクトの数々が称えられました。アフリカ西部のシエラレオネ共和国では、「**A School Garden On Air**」の間に新しいスクールガーデンが生まれました。これはコミュニティがラジオの生放送と、地元料理をベースにした食事会で構成したイベントです。チュニジアではイベント「[Jardin Solidaire](#)」を通じて、大学生と教授陣に対しスローフードを紹介、キャンパス構内に新たに菜園を設ける約束とともに閉会されました。

スローフードのネットワーク内に存在する連帯と交流を強調しながら、テラ・マードレ・デーの活動は世界中で支援やプロモーションを行いながら貢献しました。ベルリンではスローフード・ドイツの副会長ウルスラ・ハドソン(Ursula Hudson)氏が、カンファレンスでプロジェクト「**Es ist genug für alle da** (みんなに十分なだけある)」について発表しました。一方ストックホルムでは寄付金回収のための夕食会「**I Presidi svedesi a supporto dei mille orti in Africa** (アフリカに1000の菜園支援のためのスウェーデン・プレシディオ)」を国内最大の文化センターにおいて開催しました。

2006年の誕生以来、スローフードによる全国スクールガーデンプロジェクトが大成功しているイタリアでは、ローマの北30km程の町ブラッチャーノ(Bracciano)で「**Orto, Acqua e il Commercio Equo**(畑、水とフェアトレード)」をテーマとするカンファレンスが開催され、どのようにこれら3つの不可欠要素が基本的人権の保護に貢献するのかを討議しながらプロジェクトの説明が行われました。アメリカではスローフード・シカゴが、イベント「**preSERVE/African Gardens Tour**」にコミュニティを招待。参加者らはノース・ローンデール(North

Lawndale)・コンヴィヴィウムによる都市菜園プロジェクトを訪問、アフリカに1000の菜園をプロジェクトとは何かを学びました。

アフリカに1000の菜園を、プロジェクトに関するより詳しい情報は：

[www.slowfood.com/donate](http://www.slowfood.com/donate)

## 菜園まつり

農家、子供たちが味覚教育に：イタリア・コンヴィヴィウムによる例年イベント「第3回 全国スクールガーデンフェスティバル」開催

先月のこと、第3回を迎える“Festa Degli Orti

(菜園まつり)”で、今年一年の間にスローフード・コンヴィヴィウムらがコミュニティとの協力の下に設置した300を超えるスクールガーデンで行われた活動を祝福しました。これらのプロジェクトを推進する生徒、教師、父兄に祖父母らが、味覚教育を活動の核とする一日に集まりました。

今年の全国テーマは「はちみつ」でした。地域や季節がどのように味に影響を及ぼすのかをよりよく理解する目的で、各校が同一のテイस्टینگゲームを企画しました。

しかしただはちみつだけが話題にされた訳ではありません。ピエモンテ州ドリアーニ(Dogliani)のある小学校では(地元コンヴィヴィウムが支援する)農家マーケットに出店する生産者らのグループが、珍しい作物として有名な「カルド・ゴッポ(カルドン)」が、太陽光から遮断されることでどのように独特の白さと柔らかい食感になるのかというテクニックを子供たちに教えました。

農家らはかぼちゃとズッキーニの異なる品種間の違いについて、種をどのように採って保存し、蒔いたらよいかを説明しました。子供たちは生産者らを質問攻めにし、これらのうちのいくつかはぎっくりさせるようなもので、回答するにあたっては専門家らによる助言を必要とするものまでありました：

“雨が降っていても種まきしていいんですか？ どんな種でもどこに蒔かれても構わないんですか？ 能力より運は大切ですか？”。

菜園まつりはイタリアの学校間のネットワークを強め、彼らが団結して楽しみ、子供たちが責任と自覚のある消費者になれるよう適切なツールを与えながら、環境、食べ物と味覚に関するテーマについて子供たちに関心を持ってもらえるように一年間で行われた活動を表彰する日なのです。

タルチーゾ・プリオーロ(Tarcisio

Priolo)氏はミラノの参加小学校の校長、この事業の意味を完全に要約しました：

“自然のリズムとサイクル、あらゆる物事の始めと終わり、こうした知識が暗示する責任感というものを子供たちに教えるのは基本なのです”。

## 農場が町を見捨てる

パリとミラノは将来自らを養うことができるのか？食を愛する国でも、大都市で農場を見つけるのは常に困難

「Atlantic」誌で公開されたある記事の要約

Berrurierはフランスに唯一残る、ポントワーズのキャベツ(chou de Pontoise)、アルジャントウイユのアスパラガス(asperge d'Argenteuil)、モンマニーのタンポポ(pissenlit de Montmagny)というパリ周辺に独特の品種を栽培し続ける農民のことで、これらの品種は80年代までは都市内部および周辺で広く育てられていたものでした。3代にわたる仕事にも関わらず、Berrurierの人々は消え行く運命にあるのです：孫の代のローレン(Laurent)さんには子供がありません。

パリはかつては食の職人の町で、セーヌ川の碎屑性の沈殿物のお陰で郊外には多彩な畑のモザイクが広がっていたものでした。食糧システムのグローバリゼーションは他の事例と共に、パリ近郊に60年代に建設されたランジス(Rungis)の国際卸売り市場に象徴されます。ここには画一化された、大変な低価格の産物ばかりが集まるようになりました。ひどい建設投機と適切な農地管理の欠如のために、早くから農民たちは町から一層遠くへ移り、もうけになる作物への切り替えを余儀なくされてきました。

財産の損失を起こしたばかりでなく、食料生産からの断絶はフランスの首都を、食の安全という視点から不安定な状況に陥れました。石油燃料に頼る持続不可能な輸送を機軸とする食料システムにより、パリだけではなく世界の大部分の都市は危機に直面しています。輸送システムが崩壊した場合、スーパーマーケットの棚は数日間のうちに空になるに違いありません。

10月のサローネ・デル・グストの会期中スローフードは3つのミーティングをこのテーマに捧げ、農家、生産者と料理人の役割を強調しながら、パリ・ミラノ・ベルリンで現在進行中の都市菜園と食の安全に関する事業について説明を行いました。これらのミーティングは問題に揚がっている事の複雑性と、この挑戦に取り組むための様々な個人・団体間での協力の必要性を理解するための第一歩となりました。

動力燃料に頼って廃棄物を生み、何も生産せぬ食のグローバルシステムに陥ったまま、都市は食料生産から切り離れ続けていることはできません。もし私たちが都市中心部で自給自足のテーマに健やかに取り組みたいなら、その手立てとは消費者の需要を満たすという共通の目的を目指す、生産者、シェフ、活動家、大学関係者、政治家らによる集合体の働きの成果でなければならないのです。

記事前文(英語)はスローフード・ウェブサイト上で閲覧可能です。

## 今月のレシピ

### ビールのかけら

デンマークの小さな村に代々伝わる古いクリスマスのビスケットのレシピが、テッラ・マードレ・デーで再発見

ビールのかけらはデンマーク自治領グリーンランドの東海岸周辺で伝統的に作られる小さなビスケットです。この地方の家庭に世紀を超えて伝えられるレシピは数多くあって、テッラ・マードレ・デーではコンヴィヴィウムがなんと16種の異なるレシピを入手しました！テッラ・マードレ・デーはまさにこの古いレシピを祝うための機会となったのです。

伝統的に「Ølnødder」は貧しい人々のお菓子で、ねずみから遠ざけ柔らかいまま保存するため、生地は木綿の袋に入れて湿気のある部屋の天井から吊るされたものでした。長期保存がきくため、一度に沢山作るのが習慣でした。

## 材料:

小麦粉、ライ麦粉	7.5 kg
シロップ(透明なもの、濃色と半々)	2 kg
黒糖	1.5 kg
モルトビール	4 本
ポーターまたはスタウトビール	3 本
カルダモン	
しょうが	

乾き物の素材から順に、続けて液体も合わせるようにして、全ての材料をよく混ぜ合わせます。生地がまとまったら2cmの太さの“サラミ(棒状の形)”に成形し、1.5~2cmの一口大サイズにカットします。200℃に温めたオーブンで10~15分焼いて出来上がり。

# 本と映画

## スローワイン 2011

スローフード出版による新ガイドは点数よりワイン、作り手、彼らの哲学、ぶどう畑に加え説明描写を選ぶ

『Slow Wine: Uomini, vigne e vini in Italia 2011 (スローワイン: イタリアの作り手、ぶどう畑とワイン 2011)』

は、スローフードによる新しいワインガイドです。これはグラスからぶどう畑と地域に注意を移すある意味論を通じてイタリアのワインを語る、新しい手法と言えるでしょう。2,000のワイナリーの訪問とおよそ20,000のワインの試飲。とりわけ地域についての個人的な解釈を翻訳するべく生産者たちに耳が傾けられました。

Slow

Wineはガイドブックに掲載される生産者を語るには限界のありすぎる、点数による審判法を放棄しました。3つのセクションは以下の内容とともにワイナリーを紹介します:

*Vita* (人生)、これらの実在の主演である男たち、女たちの物語;

*Vigne* (ぶどう畑)、訪問した上で描写される、ぶどう畑の特徴と管理方法;

*Vini* (ワイン)、十分な一連の情報紹介と並行しての、シンプルなスタイルによる描写。

Simplicissimus Book Farm は電子書籍版の販売に加え、同社サイト上でも利用が可能 (<http://store.simplicissimus.it/slow-wine-2011>)、Slow

WineをPCやノートパソコン、iPhoneやiPadなどのあらゆる電子書籍リーダーやスマートフォンを使って閲覧できるよう、主要なオンライン書店でも取り扱い中です。

より詳しい情報は:

[www.slowfood.com/editore](http://www.slowfood.com/editore)



([http://store.slowfood.it/store\\_it/pagine/dettagli.lasso?cod=9788884992154](http://store.slowfood.it/store_it/pagine/dettagli.lasso?cod=9788884992154))

## フォカッチャ・ブルース

ハンバーガーを食い尽くすフォカッチャ。伝統的ごちそうの助けを借りて、イタリアのある小さなオープンが地元のマクドナルドを閉店に追い込む

「フォカッチャ・ブルース (Focaccia Blues)」

は、あるフォカッチャがいかにしてハンバーガーを退治したかの物語です。主役はプーリアのある小さな窯、ここから生まれる自慢の一品の力だけで、開店からやっと1年という地元のマクドナルドを閉店させることに成功しました。使った武器って？

プーリアのおいしい本物のフォカッチャ、柔らかくて厚い、イタリア半島踵の名物です。一部はパン屋と小さなアルタムーラ (Altamura) の町の住民らへのインタビューから構成され、一部はフィクション、この映画は12月10日テッラ・マードレ・デーに開催された、カタンツァーロ (Catanzaro - カラブリア州州都) やスローフード・フランスを含む数多くのイベントにおいて上映されました。

より詳しい情報は、[ここをクリック](http://www.focacciablues.it/)：

<http://www.focacciablues.it/>

# テッラ・マードレの声

## 共生

UK - スローフード・リバプール代表、トライン・ヒューズ (Trine Hughes) 氏が自身のコンヴィヴィウムについて語る

トライン・ヒューズさんが“おいしい食べ物とは？”を彼女の息子に教えようと決めた時、大公チャールズと一緒に働くことになろうとは夢にも思いませんでした。ところが年初めのこと、家族法が専門の弁護士でありプリンセスパーク大学教授でもある彼女がスローフードUKの他の代表者らと共に、ハイグローブにあるプリンス・オブ・ウェールズの有機農業企業に向かい、ここでスローフード・リバプールについてウェールズ公と対談することになったのでした。

“私がリバプールにスローフードのコンヴィヴィウムを起こしたのは息子が生まれた後のことでした。彼には早いうちからおいしい食べ物と健全な食習慣について教えたかったです。スローフード・リバプールが誕生してから早2年、活発に活動中であることに誇りを感じます。

世界中に点在するスローフードの地域団体、コンヴィヴィウムは、ファーストフードや食料品の大量生産に対抗し、料理や農業という側面を高めるべく活動をしています。コンヴィヴィウムとは奇抜な言い回しですが、背景や出身の異なる人たちがおいしい食を愛する一心で集まった集団以外の何者でもないのです。皆で集まって私たちの活動をどうやって進めていくかを議論し、地元の生産者やシェフをよく知れるよう努力し、当然おいしい食事を一緒に楽しみます。

ちょうど良いバランスを保てるよう心がけています。夕食会のようなフォーマルなイベントも提案しますが、各自が食べ物を持ち寄るピクニックも数多く企画します。一度とても素敵だったのはある教会でこれを行った時のこと、私たちと一緒にホームレスの方たちも食事をしに来ました。これはブルジョア階級的美食クラ

ブではないのです。食への思いに押されて私たちは活動しているのであり、食が意識される習慣へ変えられることを願っています。

私たちの仕事の中でも重要なのが、地元団体らとのコラボレーションです。町の通りで果物と野菜を栽培するというコミュニティを支援するため、私たちはアンフィールドのプロジェクトにも携わっています。”

コンヴィヴィウムによる最近のイベントのひとつに、地元企業の訪問がありました。作物の栽培の背後にある仕事を見られるのはとても素晴らしい体験でした。全員で一緒にアスパラを収穫し、採れたての素材を使って準備された食事をいただきました。その後はセミナーと続き、ここでは家の周辺の土地でコミュニティの菜園を実現するためどのように耕作ができるか、ということについて講義が行われました。地元生産者の支援だけでなく会員自らが何かを作れるよう、私たちは応援したいと考えています。”

Trine Hughes  
slowfoodliverpool@yahoo.com.

資料:  
Jade Wright

<http://www.liverpoolecho.co.uk/liverpool-life/liverpool-lifestyle/2010/05/12/slow-food-liverpool-meet-with-royal-approval-at-highgrove-100252-26425406/>