



## 論説

### スローフードとテッラ・マードレ

#### より強まるネットワークの脈打つ心臓たる連盟

スローフードはテッラ・マードレのネットワークの重要なエンジン、企画し、サービスを供給し、コミュニケーションするエンジンです。スローフードはそれだけでなく、その構造、構成組織、世界中のおよそ10万人の会員をもった国際的な協会でもあります。これらの人たち全てはテッラ・マードレのコミュニティに属しているのではなく、コンヴィヴィウムや地元の地域グループに加わっています。そこでですが、コンヴィヴィウムとは、食の中枢周辺に密接にかかわる人々のコミュニティでないとしたら、食のコミュニティこそが全てなのでしょうか？

スローフード会員らはテッラ・マードレの全ての民と夢や人生哲学を共有し、よりよい世界のために誰もがおいしくきれいで正しい食を生産する人々と同盟を結びたいと望んでいます。同じようにテッラ・マードレの食のコミュニティ所属者の全員がスローフード会員証を持っているわけではありませんが、彼らも同じ理念に従ってスローフードをひとつの形に築く - それこそがネットワークなのです。

ですから会員証を持っているか否か、ひとつの旗に所属しているか否かが問題なのではなく、当初からスローフード、つまりこのプロジェクトの着想者たちはテッラ・マードレよりも高い位置にあらうなどと望むことなく、むしろテッラ・マードレの内に位置付けることを考えました。テッラ・マードレはスローフードも加わるネットワークで、スローフードはその機能化と発展、成長のために努めています。総合的な理由付けの仕方を知らない方々にとっては、つまり一定の階級性を常に参照する必要のある方々には、この状況にいくつか不明確な点があるかと思えます。ですから私たちの課題は - スローフードが次回国際会議を2011年末から2012年初めに開催準備する間、テッラ・マードレはより多くの全国、地方、地域事業を打ち立ててゆく - こうして不明瞭さが全て消えるように努力することにあります。スローフードはそのプロジェクトにおいて、テッラ・マードレの重要性、中心性について会員らから理解を得られるよう努めます。テッラ・マードレのコミュニティ側からはもしまだ知らないのならば、かたつむり運動とのつながりを築く会員証と密着したこの友好関係についてより理解を深めてゆかなければなりません。

この話のなかで、私たちが何も均一化を図ろうなどと意図していないことが明らかかと思えます： 内に秘められた私たちの多様性こそ、私たちのより大きな強みなのです。この多様性を常に育ててゆかねばならないのです。そのためには互いをよく知らなければなりません： 知識、交流、比較、自らのアイデンティティを意識することなくしては、多様性はその力強い創造力を失うことになるでしょう。

テッラ・マードレ・デー2010で私たちはこれまでにない程の大勢でしっかりと結束をしました： 私たちがもつ

レットルではなく、自らが何者であるかを知り、良き仲間らと共有し推し進めてゆくプロジェクトにこそ意義があるのです。

カルロ・ペトリーニ  
国際スローフード 会長

## スローな物語

### 山小屋から食卓まで

太陽のリズムを追う放牧民らと、プレシディオ「ビット (Bitto)」の跡を追う

ミラノ中心部からたった100km。全く別世界に入るのに車で1時間弱。ただ単に山(美しいオロビエ高地)や牧畜家の話をしているのではありません。世界に存在する別の方法のことを言っているのです。夏になるとジェローラ溪谷(Val Gerola)とアルバレド溪(Valle Albaredo-ソンドリオ県)では、動物たちを従えた放牧民たちが、標高1400mにあるより低い山小屋から出発して2000mの高さを目指します。毎朝 - 牧草地を自由に移動する雌牛たちを、日々陰しくなりゆく足元のなか - 追い、腰をかがめて乳を搾ります。牛が終わったら続けてはヤギの搾乳。絞った乳をカレック(*calècc*)と呼ばれる、石囲いにテントをかぶせた作業場に運び、火にかけた大鍋に注ぎいれます。そうしてミルクは少しずつ温められてゆきます。ここへ凝固剤を加え、ミルクが固まるのを待ちます。布でカードを引き上げ木枠にはめ、塩をまぶして乾燥させます。この位置での放牧が終わると、放牧民らは僅かな荷物をまとめ、大鍋を肩に担いでより高地へと進みます。動物と太陽のリズムに従うのです。何千年も続く知恵の成果、規則正しく正確な作業を繰り返しながら、人里離れ孤独に夏を過ごします。心身の奥底に宿るこの伝統と結びついた、誇るべき人々は、何年も前からこれを保護するために戦っています。

今のところ成果は上がっています。(厳格な規則とともに)歴史的ビット保護協会が設立され、ビットの玉が3-4年熟成にかけられる共同熟成庫が(ジェローラ・アルタGerola Alta)に修復されたのです。ここではビットの購入と試食ができ、あるいは予約しておいてさらに熟成をかけることも可能です。イタリアの最上のチーズのひとつを味わうことは私たちの文化の象徴を見張り、山を放棄から守るかけがえのない放牧家らの生存を保証するための、より簡易で心地よい道でしょう。

### もうたくさん！

スローフード・ドイツが遺伝子工学と産業的畜産に反対して国家デモで結集

先月スローフード・ドイツが、農民、環境活動家、消費者、その他の組織と共に、遺伝子工学、産業的畜産、輸出ダンピングに抗議して小規模の有機農業を保護するべくあるイベントに参加しました。抗議活動のタイトルは“Wir haben es satt!”(“もうたくさんだ!”、ドイツ語表現では文字通り“私たちはもう十分に満たされた!”ということも意味します)、農業大臣といくつかの農-化学のグローバル企業の関心を集めるべく、ベルリンで開かれたGrüne Woche(緑の週間)にあわせ、リーダーたちへおいしくきれいで正しい農業政策構想への協力を求める抗議を行いました。

“ベルリンのイベントにはドイツ中から人が集まりました”、スローフード・ドイツのウルスラ・ハドソン

(Ursula Hudson)氏が語ります。“参加者は5千名程と予想していたのが、最終的に2万2千名を記録しました。2013年へ向けたEU共通農業政策の見直しは、大企業のロビー活動抑制ばかりに耳を傾けるのではなく、民衆の意向を汲む必要があることを政府に知ってもらう機会なのです。未だ冷めきらない昨今のダイオキシンのスキャンダルがあり、しかるべき場へおいて、私たちの食べもので遊びごとをするのはもうやめろ！と声を大にして訴えてもらうにこれ以上ふさわしい機会はなかったでしょう。

スローフード・ドイツはブランデンブルク州エリアの入口に、スローフード運動に関する情報提供を伴うスタンドを設けました。テッラ・マードレおよびテッラ・マードレ・デー2010の活動に深く関わる、シェフかつ活動家のワム・カット(Wam Kat)氏は地元のシンプルな素材を使ったスープを用意。同じくテッラ・マードレの料理人オット・ヴォゲルマン(Otto Vogelmann)氏は、最近ドイツでプレシディオに登録されたばかりのフランケン地方のグリーンケルン(Grünkern：青いままで収穫し乾燥させたスペルト小麦)をベースにしたリゾットを披露しました。両者は喜びは責任と切り離せない関係にあると説きながら、スローフードのメッセージを明確なアクションに変えたのです。

“私たちははっきりと表現しました - ウルスラ氏が締めくくります - 食を非常に大切に思い、食べものが金儲けばかりに関心のある人々によって危険にさらされるのを望まぬ人々が存在するのです。イベントは、おいしくきれいで正しい食物を望む我々の数がどれだけのものであるかを証明しました。政治家たちよ、用心なさい！”

より詳しい情報は：  
スローフード・ドイツ  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## State of the World 2011

*Worldwatch Instituteによるイヤーレポートへの寄稿で、アフリカにおける持続可能な経済のための鍵としてローカルフードの生物多様性保護をスローフードが提唱*

スローフードは「*State of the world 2011(世界の状態 2011)*」の作成に貢献をしています。地球をうろおす革新、Worldwatch Institute(環境調査においてアメリカで最も重要な研究所のひとつ)による年間レポートです。生物多様性のためのスローフード基金総務部長を務めるセレーナ・ミラノ(Serena Milano)が綴った記事は、地域食品の保護がいかにアフリカにおける持続可能な経済発展の基礎となるかをうたっています。

アフリカ大陸(セネガル、エチオピア、マリ、ケニア他)へ向けたスローフード基金によるプロジェクトを通し、記事は農業と環境の関係の基本とし、食品生産は生態系と土地の豊かな産出力を守るもの(化学物質の排除または使用抑制)でなければならないことを主張しています。地域産物の消費と若者世代の教育の促進とともに、小規模漁業と土着動物種の保護、植物品種と地域の種子品種の評価を行うこと。これらはコミュニティの経済力を高め、健康状態の向上と人生そのもののクオリティ向上を目指し、アフリカ諸国の大部分を苦しめる現象 - 伝統農業からアグロインダストリーへの移行 - に対抗するためのスローフードが掲げる選択となっています。

このレポートは去る1月、農村発展、栄養失調に関するより重要な専門家ら、政府代表者、民間団体代表者らが参加したある世界会議の場で発表されました。ここにはムクモ(Mukumo)のスローフード・コンヴィヴィウムリーダーかつ、*Developing Innovations in School Cultivation*(スクールガーデンにおける発展革新)プロジェクト共同設立者であるエドワード・ムキイビ(Edward Mukiibi)氏も参加。この機にエドワード氏はアメリカ合衆国のファーストレディ、ミシェル・オバマ氏と対面し、スローフードの新たな

挑戦「アフリカに1000の菜園を」プロジェクトを紹介することが叶いました。

英語で記事前文を読むにはここをクリック

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/87945/state-of-the-world-2011/q=9FA690>

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

## 食の伝統

### 人生のスパイス

インド、ダーリットの伝統的食習慣に見られる豊富な食物と調理法への注目

インド - 歴史的にカースト外の最下層民とみなされる東南アジアの人々の集団、ダーリット(Dalit)の伝統的食習慣には、非常に幅広い種類の産物が含まれます。ダーリットはなんと329種類もの穀物、粟・キビ、豆類、油性種子、果物、野菜、ハーブ、根菜、塊茎を食べています。これらの食物の多くは自然に生育するもので、科学的には雑草として分類されるにも関わらず、何千年もの間にこれらの一部は地方の貧民の生活に欠かせないことが発表されました。

この豊かなダーリットの食生活は、たった4つの商業用作物: 小麦、米、とうもろこし、大豆 に偏った産業化された西洋の食生活の、間逆にあると言えます。この豊かさはまた、多くの調理方法: 直火加熱、燻製、かまどでの調理、茹でる、天日乾燥、陰干し、少量あるいはたっぷりの油を使った揚げ物など、にも反映されています。ダーリットの伝統的な食システムは、とりわけこの恵まれた農生物多様性を保存してきた女性たちのおかげで、今日まで生き残ってきたのです。多様性とはしかし消費される品種のみを指すものではありません: FAOによる研究では、ダーリットの食習慣はコミュニティの健康にも貢献しており、若い世代の間に、環境に配慮し自然への慈しみの心を育むのを助けているということです。

この抜粋は**FAO Indigenous People's Food Systems (先住民族の食システム)**上の公開記事中で閲覧可能です。

<http://www.fao.org/news/story/en/item/29629/icode/>

## 豊穡な言葉

### 負担のかからない幸福

Happy Planet Indexを掲げてある英国の研究が諸国の厚生レベルを測るため、人間の幸福と環境への配慮を評価することを提案

ロンドンでNEF(The New Economic Foundation)の研究者として働くニック・マークス(Nic Marks)氏が、様々な国における厚生レベルを測る、ある新たな指標を提案しました。その前提条件には、人間の幸福と環境配慮との間には基本的なつながりが存在するということを設けています。彼の研究結果は



Happy Planet Index (Hpi)というタイトルでまとめられ、これは文字通り“幸福な惑星の指標”：happy lifeはhappy planetなくして存在し得ない、と述べています。

出発点は、人々の幸福を定義するには不十分な、厳密な数字で表される財政尺度に基づいた国家発展（国内総生産、経済成長など）という私たちの持つ概念を批判するところから起こりました。Hpiは経済よりも人間性にならざる発展を優先し、新しい3つの基準を取り入れます：自らの人生の充足（他者との関係、特定のコミュニティへの所属感、チャンス、役に立ち充足感を満たす活動への参与を含む）、人生への期待、そしてエコロジーへの影響というものです。

初めの2つはいかなる人々もが望む到着点ですが、いったいどれだけの価格になるでしょう？ 真のHpiの143の国について計られた目標とは、世界でどの国が最も幸福で長寿であるかを定義するものではなく、どの国が地球の自然資源を濫用したりストレスをかけることなく目標に到達できるのかを教示することにあるのです。発展の頂点にあるとされる国々は普通、高く人生の期待を掲げ良質な生活を送りますが、ひとたびエコロジーへの影響となるとこれらの国々を底辺の分類にまで突き落とす程です。アメリカは例えば世界で第114番目に位置しており、というのはあたかも地球を4つ半も所有しているかのごとく消費をしているからです。反対にアフリカのアンゴラやザンビアのような国々ではエコロジーへの影響はほとんど見られませんが、期待や充足ということに関しては最下位の国々の部類です。

この分類の頂点にはコスタリカが見られます。「この国は人生の期待度をアメリカよりも長い78.5年と印しています」 マークス氏が説明します。「西洋で使われる資源平均の約4分の1を消費。電気生産量の99%は再生可能な産出源から得、2021年までにカーボンニュートラルを目指す努力を行っています。1949年には軍隊を廃止、社会や教育、健康に関わる事業にふんだんに投資を行いました。さらにラテン国とあって家族の絆を強く持ち、生活を共有することに長けた民族です」□

どこから再出発したらよいかを考えた時マークス氏は、（自らも加わる）民衆の関心を集めるべく悲劇的な例を並べ、今日まで惨憺たる悲観的な未来観を掲げてきた自然環境保護主義運動の直接的批判を容赦なく行いました。彼の提案はシンプルであるために毎日実行できる5つのポジティブな行動に説明されています： 他者とつながりを持ち、互いにポジティブに影響し合うこと、体を動かすこと、周囲に目を向け“アンテナを延ばすこと”、学び続け好奇心を養い続けること。最後に、行動の中でも非経済的なものではありませんが、喜びの潜在性に満ちた項目こそ： 気前よく、愛他主義、共感を持つこと。「これらは簡単で地球に負荷のかからない実践法です： 立証可能で、反破壊的な幸福なのです」。

詳しい情報は：[www.happyplanetindex.org](http://www.happyplanetindex.org)

ラウラ・ステファニのインタビューより抜粋 (Laura Stefani, Slowfood 48)

## 今月のレシピ

### 歓迎のお菓子

モロッコでアルガンオイルは、来客に歓迎の印として振舞うクリーム“アムルー(amlou)”に欠かせない材料のひとつ

アーモンド、はちみつと合わせてアルガンオイル(プレシディオ・スローフード)は、モロッコ伝統のクリーム“アムルー・ベルディ(amlou beldi)”に欠かせない材料で、今でも来客があると歓迎の印としてパン、ミ

ントティーとともに振舞われます。朝食に、子供たちのおやつに、食事の最後にデザートとしてなど、一日中いつ出しても構いません。たいていは手作りのパンに塗って食べられますが、クレープやマフィン、パンケーキに添えてもよいでしょう。

大昔からアルガンの実から採れる油は、紀元7世紀のアラブ人による侵略以前の北アフリカに既に存在していたセム族系民族「ベルベル」の料理には不可欠な材料でした。

#### 材料:

アーモンド 0.5kg  
はちみつ 0.5kg  
アルガンオイル 0.5L

調理時間: 15分

アーモンドをフライパンに入れ、弱火で炒ります。これを砕いたらすぐに少しずつアルガンオイルを加えていきます。はちみつを好みの甘さになるまで足し、全体が均一になるまでよく混ぜ合わせます。出来上がったクリームを浅い陶器の鉢に入れ、食卓の全員がすすっていただけようテーブルの中央に置きます。

## 本と映画

### 食卓に地域を

*イタリア地方料理の辞典の改訂版が書店に*

料理、特産品、素材、地域の特徴を簡潔ながら余すところなく描写しイタリア地方食の伝統を網羅する、初の辞典の改訂版が刊行されました。新しい装丁、内容の見直し、さらに紙質と製本の向上が施されて、食を楽しむ旅の案内として持ち歩くのに最適なほか、書棚に保管して利用する一冊として生まれ変わりました。

ステレオタイプからかけ離れたイタリアの食文化に関心を持つ外国人読者に向けても、本書英語版が最近発行されたところ です。

「*Dizionario delle cucine regionali italiane* (イタリア地方料理辞典)」は、多くの意見交換、歴史および言葉に関する詳細な説明、我が国にある多くの地域の特色への注意のおかげで実現した、オステリアや収穫祭、ワイナリー訪問をこよなく愛する人たちの好奇心に対して明確で信頼できる答えを教える手引書であり、イタリア食遺産の歴史を長く幅広くたどるための貴重なツールといえるでしょう。AからZまで8500の項目が扱われ、40の食卓のカラー図解、水彩画技術による伝統的な台所の道具、乾燥パスタ、生パスタ、シンプルなものから詰め物をしたタイプまで、1000ものパスタの形の図解も含まれます。各項目は典型的な調理法、技術と調理道具のほか、食品の保存方法、サラミ、チーズ、パンと菓子、果物に野菜、きのこ、野生ハーブ、スパイス、リキュール、調味料、そして動物品種について描写・説明しています。辞典の監修はガイドブック「*Osterie d'Italia*」の責任者を務めるパオラ・ゴー(Paola Gho)と、各地方スローフードの熟練スタッフの協力の下に行われました。

より詳しい情報は:

イタリア語版: [www.slowfood.it/editore](http://www.slowfood.it/editore)  
<http://editore.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=9788884992284>

## モーファングで食のフェスティバル

11月に発表された作品中、ある短編映画がインド先住民カーシ族とジャインタ族の食の財産を探求

モーファング(Mawphlang)における食のフェスティバル会期中、ある短編映画が2つのインド先住民族、カーシ(Khasi)とジャインタ(Jaintia)の豊かな農産財産を紹介しました。

シロン(Shillong:カーシ山脈東部管轄区の行政庁所在地)近くの小さな村、モーファングで去る11月に行われたフェスティバルには、国際スローフード会長カルロ・ペトリニが、料理人、家族らや、地元先住民の15のコミュニティ代表者らとともに招かれ、地方料理の伝統の多様性を祝うべく再集合しました。

この映画はKhasi Jaintia Presbyterian Assembly (カーシ・ジャインタ長老派会 - インド)およびThe Indigenous Partnership (先住民パートナーシップ - ローマ)と、国際スローフード(ブラ市)の協力、IFADの支援により制作されました。

# テツラ・マードレの声

## 父の教え

中国雲南省鶴慶県の豚製品には、何百年もの時を超え世代から世代へ受け継がれてきた歴史があります。テツラ・マードレ2010に代表者として参加したLi Qing氏が、伝統を残そうと努力してきた彼女の父親について語ります。

私の故郷、中国雲南省、鶴慶県(かくけい-けん)では、毎年春祭りの前に豚を屠殺する慣わしがあります。祭りの間地元の人々は子豚を食べ、残りの肉は長くの時間と経験により蓄積された技術を用い、伝統食品に加工します。低い気温と冷水、鶴慶独特の気候が質の良い製品を作る必要条件であることから、この儀式は常に冬の間に行われてきました。

幅広いタイプの製品の主には、鶴慶ハム(もも肉に地元の蒸留酒と塩をまぶし、乾燥させて発酵させたもの)、鶴慶レバー(ほほ肉、腸、レバーをたたき、地元の香辛料と蒸留酒と合わせ、桶の中で発酵させたもの)、ソーセージ(しり肉、はら肉、腰全体の肉が材料)、レバーなどがあります。ハムとレバー製品はそれぞれ400年、200年の歴史を持ち、私のふるさとの宝となり、その品質が評価されて多くの賞も受賞しています。

これらの伝統製法は世代から世代へと受け継がれてきたものです。地元の多くの人たち同様、私の祖母も若い頃に両親や近所の人、友人らからそれを習い、私の父が若かった頃に教えました。祖母はこれらの食品を毎年家で手作りし、大部分は5人の子供たちを含む家族の間で消費し、多くできた分は売ります。

父は学校を出ると、鶴慶County Food Companyに就職、25年間ここで勤務しました。その後1990年代始めに会社を辞めると、独自の伝統的な豚製品の小規模ビジネスを始めました。父は大きな研究欲と、最高品質の食品を生産したいという情熱に満ちていました。他者から学び、同時に自らの知識を経験を共有しようと、雲南省、浙江省、四川省の他の町を訪れました。長くの研究と実践と積み、父は自身の商売への強い関心と実践、これらの地域伝統を守ってゆく責任感を育んでゆきました。味のよさと品質に評判も高まり、父の鶴慶ハムと鶴慶レバーはやがて国内でもよく知られるようになりました。

この30年以上の間に私たちの地方には、多くの文化的あるいはライフスタイルの変化がありました。鶴慶県には数多くの道路、高速道路が建設され、輸入食品も溢れるようになりました。多くの消費者らが店で買う方がずっと便利なので、自分で食べ物を育てたり加工したりはもうしないと言います。若者らは伝統食品は近代的ではないと言い：海外のトレンドや大都市の生活様式を真似したがって、私たちの伝統食を遠ざけ代わりにフライドポテトとハンバーガーを選びます。地元で鶴慶ハムと鶴慶レバーを作る人々は減りゆく一方で、多くの、とりわけ若者たちは作り方を習いたがりません。

私たちには多くの常連客があるにも関わらず、世代を超えて受け継がれてきたこれらの伝統製法が、私たちの食文化とともに将来失われてしまうのではないかと父は心配し続けています。父は良質な伝統製品を生産することに、決して金儲けのためだけにではなく、伝統を守るという観点から常に責任を感じてきたのです。

2010年10月、イタリアトリノで開かれたテッラ・マードレに、私はHeier Rice Farmers communityの代表として参加しました。このような食の会議に参加するのは全く初めてのことでした。多くの伝統食品、特に多種の豚製品の展示を見学し、地元の食品と食文化を必死に守ろうとする世界中から集まった人たちに出会いました。そこではっと気づいたのです、父は人生の大部分をととても大切な、意義あることにかけてきたのだと。

Li Qing  
liqsindy@gmail.com