



## 2011年3月

# 今月のプロジェクト

### アフリカに1000の菜園を

地域の食の権利と農業の伝統を守るため、アフリカ大陸に1000の菜園を造ることを目指す、スローフードの新しいプロジェクトを応援してください

スローフードは新しい情熱的なプロジェクトを起こしました：テッラマードレのアフリカのコミュニティ、学校、村落、町の郊外に1000の菜園を造ろうというものです。この挑戦は昨年10月、食のコミュニティの世界ミーティング「テッラ・マードレ」の機会に発表されました。菜園はテッラ・マードレのネットワークが既に定着している国々（ケニヤ、ウガンダ、コートジボアール、マリ、モロッコ、エチオピア、セネガル、タンザニア...）からまず実現されてゆく予定です。

#### こだわりの菜園

“アフリカに1000の菜園を”というアイディアは決して新しいものではありませんが、スローフードがこれまでに実現してきた数多くの（農業や教育の）経験に基づくものです。菜園は持続可能な手法（堆肥作り、雑草や害虫から作物を守るための自然調剤、理性的な水資源の利用）を用いて、地元品種の栽培や果樹、薬用ハーブらの間で相性の良い同時栽培の法則に従います。プロジェクトにおいてはさらに、生物多様性の保護と農民らの自立精神を促進することを目指し、コミュニティ間での種子交換も奨励することになっています。

#### この事業を支援する意義とは

プロジェクト“アフリカに1000の菜園を”は、若い農民の育成を保証し、地域の特産品や生物多様性に関する知識を高め、環境への配慮、土地と水資源の持続可能な利用、高齢者から若者世代への知恵の伝承、共同精神を高めることを目指します。菜園を耕すことはその上、地域コミュニティに安全で新鮮な食物が日常的に利用できることを保証し、人生のクオリティを高め、経済貢献することをも意味します。

#### 菜園の養子縁組とは

用具の購入、人材育成、教材費用を負担し、技術支援を行うことを意味します。さらにアフリカの若者たちが食科学大学で学べるための学費援助や、次回テッラ・マードレのミーティングにアフリカ人代表者らが参加できるための旅費工面にも役立てられます。

### 誰が運営するのか

アフリカのテッラ・マードレの菜園はコミュニティらによって管理される予定ですが、この他にも食科学大学卒業生らも加わることでしょう。実際に数名の若いアフリカ人学生らが、スローフード提供の奨学金のおかげでイタリアの食科学大学で学び、卒業後既にそれぞれの故郷のコミュニティに帰ってきています。“アフリカに1000の菜園を”プロジェクトは、他の若者たちもイタリアで学び、母国に帰った後に地元のコミュニティが独自の経済力を高め、自らの文化アイデンティティを保護するのに貢献できるようチャンスを作る手助けをします。

### アフリカに1000の菜園が実現できるよう支援してください!

より詳しい情報と寄付についてはこちらへ:

Elisabetta Cane(エリザベッタ・カーネ)  
コミュニケーション調整、寄付、資金募集担当  
tel. +39 0172 419756  
ortiafrica@terramadre.org

Marta Messa(マルタ・マッサ)  
オペレーション、技術コーディネーター担当  
tel. +39 0172 419 767  
ortiafrica@terramadre.org

## 論説

### ある小さな革命

#### モロッコで、持続可能な農業へ移行する革命

この時期モロッコを訪問すると、まるで島国にいるかのような感覚を覚えます。他の北アフリカの国々が感染的な抗議行動を起こしている傍ら、モロッコはまるで免疫を備えているかのようです。おそらくここにも灰の下で燃焼する何かはあるのですが、比較的、民主的で穏やかな状況にあるような印象を受けます。

革新へ向かって張りつめた集団の大きな努力と、この国において農業が経済の優勢になっていることが見られるのは興味深いことです。労働人口の50%以上がこの分野に従事し、発展の模範を変えることのできる新しい世代が生まれようとしています。政府が集約・産業的農業ばかりを語るのに対し、こうした若者たちがモロッコの農村の現状により適ったモデル、コミュニティと社会の規模と同様に生物多様性の保護や作物の差別化を重要視する生産法を提案しています。若者たち間でのコミュニケーション、栽培や流通に関する情報交換、作物の直接販売には、境界のないインターネットが利用されます。

これは彼らの小さな革命と言えるでしょう。サフラン、ナツメヤシ、クミン、穀物、野菜に畜産など：アフリカ

の他の地域ではまだ妄想のうちに過ぎない食料自給が、モロッコではあらゆる部門において順調な状況にあります。若者たちは多くの女性たちと並んで、この動き全体においてより純真で創造的なメンバーなのです。

例えばAbdelouhab Gasmiさんは兄弟、母親と一緒に、地元のナツメヤシ品種から(robと呼ばれる)シロップとジャムを製造する「Cooperative de L'Oasis du Sud(南のオアシス協同組合)を創設しました。リサイクルしたガラス瓶を使い、製品のプロモーションは国内および国外で、インターネットも駆使して行います。散水灌漑設備と、コミュニティ用の菜園を起こす目的では、融資を受けることにも成功しています。

Salahddine Sahrawi さんは一方、大西洋沿岸の町サフィ(Safi)出身の農学士です。サフィ市民イニシアチブフォーラムに加わり、干しぶどうやいちじく、アルガン油を生産するコミュニティの多くと活動しています。これらの産物を町の料理人らに知ってもらい、新しい流通ルート(インターネットで注文できるバスケットや小規模生産者による作物を集めた店など)を探そうと試みています。

それから私は、南部の町タリウイン(Taliouine)でサフラン生産者らと働く Rachid El Hiyaniさんに知り合いました。彼もまた、コミュニティの産物やモロッコの小規模生産者組合による食品を集めた店を実現したいと考えている一人です。以前はこのような動きの足かせとなっていた、面倒なお役所手続きの過程を経済省がなくしたおかげもあって、このような生産者組合は雨上がりのきのこのごとく頭を出しつつあります。

彼らのような若者たちは、母国の未来と持続可能な農業を信じています。彼らが起こす小さな革命は、ヨーロッパへの抑えきれない流出に対する今のところ唯一の代替策でしょう。チュニジアやエジプトなどのほかの国でも、こうした近代的で持続可能な農業の形が大衆移出に対する有効な制止手段になりうると考えるのは、決して突飛ではないでしょう。

カルロ・ペトリニ  
国際スローフード 会長

## スローな物語

### イベント

#### おばあちゃんの日

*4月16日、スローフードのネットワークが高齢世代が持つ食品の知恵と知識を祝います*

人生における経験という視点で、世代間に非常に深大な違いが介在し、近代的な利便が実用的な能力を影に追いやる時代により古い知識を継承してゆくすべを見つけなければ、私たちは重要な文化遺産を失う危険を冒すことになるでしょう。この危険は食と、食に関連するあらゆる分野：農業、漁業、畜産、料理、保存技術、消費、にも言えることです。

幸いにしてよりよい食、地元産の食品に対して増しつつある関心は、より高齢世代により守られてきた信じられないほど豊かな食の知恵を守りたいという意欲と歩調を合わせています。

ローカルレベルでスローフードが企画する多くの活動はまさにこの方向へと向かっています：経済、健康、味わいという観点から知恵の継承の奨励、伝統方法の利点の擁護を行っています。知恵や失われようと

している能力の番人として祖父母らの役割を評価する目的で、テッラ・マードレ2008でスローフード・アイルランドの代表者ダリーナ・アレン(Darina Allen)氏と国際スローフード副会長であるアリス・ウォーターズ(Alice Waters)氏の共同提案・始動により「Grandmothers' Day(おばあちゃんの日)」が考案されました。

この3年の間にアイルランドのコンヴィヴィウムはこの祝日への道を切り開くため、いくつかの国際イベントも従えながら活動を重ね、樹木や植物の知識を分かち合い、一緒に料理し、季節の保存食品を作ったり家庭のレシピを集めたりしながら、若者たちに食とのより内面的な関係を発見する機会を与えるべく、今年も数多くの活動を計画するのに奔走しています。

今年のおばあちゃんの日は4月16日に祝福される予定です。アイルランド・コンヴィヴィウムらは、果樹を植えたり、おじいちゃん、おばあちゃんのレシピや食の思い出を集めながら(オンラインレシピとして収集)、未来の世代のために一種の“食べられるパノラマ”を造るために貢献することになっています。

世界のどこの方も、おばあちゃんの日へ参加招待されています。みなさんのイベントをスローフードのウェブサイトに追加するには、イベント名、開催地に短い紹介文を添えてこちらのアドレスまでお送りください: [communication@slowfood.com](mailto:communication@slowfood.com)

より詳しい情報は:

[www.slowfoodireland.com](http://www.slowfoodireland.com)

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

## 生物多様性

### アフリカに1000の菜園実現に向けて重要な一歩

3月7日-12日、アフリカに1000の菜園を調整する13名の全国代表コーディネーターらが、イタリア(ポツレンツォー食科学大学)で行われた育成セミナーに参加、ここではプロジェクトの運営実行レベルにおける始動が示されました。各国(モロッコのオアシスからウガンダの熱帯雨林、マリの乾燥地帯まで)でスクール/コミュニティーガーデンに必要な項目を分析し、種子の生産、水資源管理、伝統野菜の評価、害虫や雑草から作物を守る自然な手段、菜園で企画すべき教育活動などの重要なテーマについて議論を重ねながら、共同してプロジェクトのガイドライン制定が行われました。

コーディネーターらは、スローフードコンヴィヴィウムやテッラ・マードレの食のコミュニティ、その他のパートナー(連盟、非政府組織など...)と共に活動を始めるべく、それぞれの国へ戻りました。一年間のうちに、アフリカ各国において育成のためのミーティングを行い、進捗状況の観察とより多くのコミュニティを巻き込んでゆくことを目指します。

この間にスローフードのネットワークは、プロジェクトを支援すべく世界中で活動を開始しました。

これまでに最も意義深い任務はスローフードイタリアによる、300以上のコンヴィヴィウムが加わって500の菜園に資金提供をするという決断でした。2004年イタリアのコンヴィヴィウムらは(“コンヴィヴィウムに菜園を”というテーマの下)300のスクールガーデンから成るネットワークを構築、世界中で同様のプロジェクトを支援することに熱意を示しています。

世界の他の地域からも数多くの寄付が届きつつあります。韓国では例えば、2000の農家と20万名以上

の消費者を抱え、20年以上も農業と農村の伝統保護のために活動するハンサリム生活協同組合が、アフリカの21の菜園の発展を支援することになっています。

プロジェクトはさらに個々のコンヴィヴィウム(36のスローフードコンヴィヴィウムが既に複数の菜園実現のために寄付金回収を行いました)と個人の寄付金によっても支えられています。そして、初の姉妹菜園提携が生まれつつあるところです。数週間前のこと、例えばヴェネツィアのMattia Pantaleoni (マッティエーア・パンタレオーニ)さんはモロッコの都市Sidi Boumedhilに、コミュニティ菜園開設のために協力すべく市長の Mostafa Maataoui氏を訪ねました。両名は昨年、1000の菜園プロジェクトにあてられたテッラ・マードレのセミナーの場で知り合いました。セミナーの後モスタファ市長は、ヴェネツィアのコミュニティ菜園の仕事がどのように行われているのかを見学しにマッティエーア氏を訪問しており、今回はマッティエーア氏が反対に相手を訪ねて行ったのでした。

プロジェクト後援者一覧を見るには、[ここをクリック](#)：

[http://fondazionielowfood.com/pagine/ita/orti/pagina.lasso?-id\\_pg=32](http://fondazionielowfood.com/pagine/ita/orti/pagina.lasso?-id_pg=32)

寄付をするには[ここをクリック](#)

[http://www.slowfood.it/donate/pagine/ita/donate/donate\\_form.lasso](http://www.slowfood.it/donate/pagine/ita/donate/donate_form.lasso)

基金調達活動をどのようにオーガナイズするか、その他の質問はこちらのアドレスまでお寄せください  
[ortiafrica@terramadre.org](mailto:ortiafrica@terramadre.org)

## 教育

### 農家の大学で

*ロシアの農学部学生らが経験を広げ新たな能力を身につけるべく、北欧のテッラ・マードレのコミュニティを訪問*

ロシア北東部の州、ヴォログダ(Vologda)大学農学部の学生たちが、ドイツとフィンランドの農企業で8ヶ月にわたる研修に参加すべく準備をしているところです。スローフード・ヴォログダ・コンヴィヴィウムが地元の大学と共同してコーディネートするプログラムには、今回で5つめのグループが参加します。研修は5月開始で、学生たちはテッラ・マードレのネットワークに加わる小規模農家らの元にステイすることになっています。

2006年、農業労働組合(ACCOR)の支局に加わるメンバーらは国際ミーティング-テッラ・マードレに参加。帰国後にはコンヴィヴィウム開設と、ネットワークを通じて体験や知識の交流ができる機会を学生たちに与えるための事業を起こすことを決意しました。これまでに学生たちはスイスとフィンランドの農家に滞在し、農民と一緒に働き生活する体験をしました。

“それぞれの地方と文化には各々の物事のやり方がありますが、私たちは常に他者から学び、向上することができるのです”、事業コーディネーターでありスローフード・ヴォログダのリーダー、そして ACCOR 支局長を務めるSergey Belyakov 氏が説明します。“直接的な体験から学生たちはどのように動物を世話し、ライ麦やからす麦、大麦を栽培・収穫するのか、チーズの作り方などを学びます”。

昨夏には37名の学生たちがフィンランドで4ヶ月にわたる体験をし、新しく学び、身につけた経験に嬉々として帰ってきました。研修生の一人 Olga Morisさんは、フィンランドの農家を手伝うのは決してリラックスできるバカンスではなかったと認めています：“第一週目は新しい生活のリズムに慣れるのにとっても苦労



しましたが、ホストファミリーがとてもよく支えてくれました。フィンランドで過ごした数ヶ月は本当に濃密なコースとなり、ロシアでは使われていない新しい技法を私たちは学ぶことができました”。

旅から戻った学生たちはテッラ・マードレ・デー2010の場において、体験してきたことをコンヴィヴィウムと所属大学にプレゼンテーションしました。彼らのうちの多くが今では積極的にスローフードやユース・フード・ムーブメントに参加し、何名かは卒業後にステイ先だった農企業へ働きに戻っています。

より詳しい情報は:

Sergey Belyakov

Slow Food Vologda

[belyakov.accor@mail.ru](mailto:belyakov.accor@mail.ru)

## 豊穡な言葉

### 頑張れ、イタリア! Slowly..

□ 作家・研究者であるBill Emmott氏が、スローフード運動をイタリアの未来への僅かな光のひとつとして引用

長く続いた経済停滞と社会-文化的難局の後に、イタリアは立ち直れるのか? ビル・エモット (Bill Emmott) 氏の意見ではそれは可能ということ: 決して簡単ではないでしょうが、スローフードのような存在が国のために確かな希望を築くことはできると言っています。

英国人ライターでありジャーナリスト、13年間英国紙「Economist」編集長を務めるエモット氏は最新の著書「*Forza, Italia, come ripartire dopo Berlusconi* (頑張れ、イタリア、ベルルスコーニ政権の後にいかに再出発するか)」の中で、かたつむり同盟をイタリアの未来のための高德な一例として挙げています。エモット氏はスローフード会長カルロ・ペトリーニとブラ市(クーネオ県)で面会、国の現状について、および物質的危機と現行の価値観からイタリア半島を脱出させるきっかけについての討論を行いました。

エモット氏は数年前のエコノミスト紙社説でベルルスコーニ首相を《イタリアを主導するには不適任》と述べた後で、“反イタリア派”であるかのような罪悪感にかられていました。その反対であることを証明するために、1年かけてイタリア中を旅行。著書「*Forza, Italia*」はその探検記であり、国家が苦境から脱出するのを手助けできる著名人や団体のポートレートを通じてこれを記しています。

エモット氏が例の一つに挙げたのがスローフードです: 《スローフードから受けた感銘は食ばかりではありませんでした。この20年の間に国際レベルのネットワークをつくり上げたその組織の成功だと感じました。これはイタリアにとってひとつの大きな結果でしょう。外国人の目からこの国についてより多く知るほどに、スローフードが国の主要な力の一つであることがよく分かりました: 集団(ソーシャルネットワークが持つ価値感)と共通の目的のために協同する能力。スローフードは世界レベルで活動しながら、各地域のアイデンティティを保護・促進しています。こうしてスローフードは世界中において重要な影響力と潜在能力を握っているのです。その精神はローカルでありながら、国際主義と多様なアイデンティティ賞賛の推進者であるのです。》

より詳しい情報は:

[www.billemmot.com](http://www.billemmot.com)

# ネットワーク

## 日本の非常事態

*深刻な被害をもたらした地震の後、全ネットワークは複数のコンヴィヴィウムとプロジェクトと共に協会も関わる、スローフード・ジャパンへ哀悼の意を表します*

かたつむり運動の全てをあげて、日本協会の代表の皆様へ心よりお見舞い申し上げます。日本におけるスローフードは、複数のコンヴィヴィウム、プレシディオが1つ、25の味の箱舟認定食品とともにしっかりと活動中です。

この義援金回収により、日本における私たちのネットワーク再建のプロセス始動を支援できることを願っています。スローフード・ジャパンはその体制が取れ次第すぐに、支援金をあてがうべき、より深刻な緊急を要する状況・場所を見極めることでしょう。

日本は巨大な自然災害により大打撃を受けました。リヒタースケールでマグニチュード8.9という地震、続いて発生した10mもの高さに及んだ容赦ない津波は日本の東北地方全域を破壊しました。数字は悲劇的なもので：およそ10,000名の方々が命を失い、50万人近くの人たちが避難中にあります。

スローフード・ジャパン副会長を務める石田雅芳氏から、日本の状況について私たちは連絡を受けました。《仙台は津波でより深刻な被害を受けた町で、私たちの本拠オフィスの所在地でもあります。一方、気仙沼はしばらく前にリーダー会議が行われた所で、尋常ではない波に呑み込まれて地表は真平らになりました。》石田氏が話します。《八戸市-スローフード・ジャパンの最近の代表者会議を催した町は、激しく被災しました。深刻な状況にあるのは他にも気仙沼、八戸、北海道、いずれの町にもスローフード・コンヴィヴィウムが所在します。今のところ国の東北地方の責任者に連絡を取るのは大変難しい状況です。》《幸いにしてこれまでにスローフードのネットワーク関係者の間で、災害による犠牲者やけが人の知らせは入ってきていません。お見舞いと連帯の意を示してくださった、協会の全てのメンバーの方々にお礼を申し上げます。》

《地震と続く余震により切実な損傷を受けた福島原子力発電所の爆発事故から、放射能への不安も発生しています。最新の情報はより一層不安を高めるものです。汚染の危険、即発的あるいは中期的な国民の健康に及ぶ影響のほか、日本の農業食品生産への長期的な壊滅的影響があることでしょう。放射能汚染された土地は長年にわたり使用不可能となります。農業は平伏状態となり、上質な農産物生産を言うなら、私たちの味の箱舟認定食品を見てください、まさに文字通り消滅してしまうかもしれません。》石田氏はこう締めくくりました。

**今すぐ寄付をするには：**

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

[http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/donate/donate\\_form.lasso?id\\_progetto=045](http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/donate/donate_form.lasso?id_progetto=045)

# 今月のレシピ

## ランカシャーのハニーティーブレッド

30-40年代のレシピがスローフードUKによる北部のレシピコンテストで優勝

30年代-40年代に非常に好まれたこの味のよいレシピが、先月、イギリス北部のレシピを消滅から守る目的でスローフードUKと食料品チェーン店Boothsが共同開催した、北のレシピコンテストで優勝しました。

優勝レシピはハニーティーブレッド(Honey Tea Bread: 紅茶とはちみつがベースのスイートブレッド)ですが、競争は非常に厳しいものとなりました。このランカシャーの味わい深いレシピは実際に、ペッパーポットパイ(Pepperpot Pie: 鶏のパイ)、プラムジャンブリーパイ(Plum Jumbly Tart: プルーンがベースのケーキ)など最終選考に残った11の家庭で愛されるレシピと競い合いをしました。“多くのこれらのレシピは料理の本には見つかりません。”曾祖母のさらにおばあちゃんの代にさかのぼり、長年これらを作ってきた祖父母の代に習うもの - スローフードUKのCatherine Gazzoli(キャサリン・ガッツォーリ)さんが語ります - そしてスローフードがプロモーションしようとする全てを融合するのです: おいしくて、ローカルで、愛情をもって作られる、お喋りして食べて人生を愉しむ食卓を囲んで家族らを再結集させるのです”。

優秀レシピは特製カードに印刷され、Booths店頭で配布されるほか、ウェブサイト上でも閲覧可能となる予定です。

## ランカシャーのハニーティーブレッド

小麦粉 225 g  
レーズン 225 g  
濃い目にいれた紅茶 125 ml  
とき卵 1 個分  
地元産はちみつ 110 g  
イースト  
仕上げのコーティング用はちみつ

レーズンを紅茶にひたして一晩おきます。翌日残り全ての材料をこれに加え、よく混ぜ合わせた後、バターを塗ったプラムケーキ用の型に流し入れます。180°Cに温めたオーブンで1時間半、ケーキの中心に竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。

焼きあがったスイートブレッドが熱いうちに、はちみつで表面をコーティングします。スライスして取り分け、バターまたは伝統ランカシャー(味の箱舟に登録)などの地元チーズを塗っていただきます。

密封缶の中で一週間保存が可能です。

[www.slowfood.org.uk](http://www.slowfood.org.uk)



# 映画と本

## We are one (私たちはひとつ)

先住民族の暮らし、その大地と文化の語り継ぎを通じて、大地に暮らす先住民族への写真集の贈りもの

「We are One (私たちはひとつ)」は1ページ目から最後のページまで、扱われたテーマ、明解な図説、写真に添えられた言葉の賢明さ、手をかけたグラフィックアート、何にかけても納得できる、そして著名な写真家らのサイン、それぞれの大陸の先住民たちの声、専門家や知識人、作家らによる証言らをまとめた集大成として、洗練された美しさが際立つ一冊です。

大地の民族へのこの贈り物は、様々な形での“解釈”に適しています。見るものとして：クローズアップした顔、狩の様子、労働、旅、祝宴の舞、シベリアのサハ共和国からナミビアのカラハリ砂漠まで、極限の景色。読みものとして：先住民族の実証に基づいて構築され、外部からの助力によってより豊かにアレンジされた、編集者ジョアンナ・エーデがサヴァイヴアル・インターナショナルと共に提案する順路について読み深めてもよいでしょう。

We are One: A Celebration of Tribal Peoples, in association with Survival International  
編集: Joanna Eede  
Quadrille Publishing Ltd (2009)

より詳しい情報は(英語他):

[www.survivalinternational.org](http://www.survivalinternational.org)

<http://www.survivalinternational.org/weareone>

## Vanishing of the Bees(ミツバチの失踪)

蜂の消滅についてのドキュメンタリーとスローフードUSAによるキャンペーン

アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリアとアジアをツアーした作品「*Vanishing of the Bees*」は、地球全体で一夜にしてミツバチが原因不明に大量に失踪する現象を調査するものです。CCD(Colony Collapse Disorder - 蜂群崩壊症候群)と定義されるこの説明不可能な現象は、はちみつを生産するばかりでなく、世界中の食物の3分の1に相当する作物の受粉を請け負っている一つの動物種を危険にさらしています。飼育するミツバチを守り健康を維持し、CCDが人間と土地との間に関連を持っているのかどうかを探るより意義深い分析を任務とする、2名のアメリカ人養蜂家をドキュメンタリーは追います。

多くのコンヴィヴィウムが、スローフードUSAがこのテーマについて起こしたキャンペーンの枠内において、各地域でドキュメンタリーの上映を企画調整しているところです。科学的証拠はより一層、この損害の犯人であるとする殺虫剤に関与するため、署名を集める請願運動はアメリカ合衆国環境保護庁へ呼びかけをすることになるでしょう。

映画に関する詳細は:

[www.vanishingbees.com](http://www.vanishingbees.com)

<http://www.vanishingbees.com/>

スローフードUSAの請願書に署名するには、[ここをクリック](http://org2.democracyinaction.org/o/5986/p/dia/action/public/?action_KEY=5833)：

[http://org2.democracyinaction.org/o/5986/p/dia/action/public/?action\\_KEY=5833](http://org2.democracyinaction.org/o/5986/p/dia/action/public/?action_KEY=5833)

# テッラ・マードレの声

## チョコレート中毒

イザベル・ブラッシュ (Isabel Brash) さんは、テッラ・マードレ2010に代表者として参加した熱意あるトリニダードの若者です。小さな農園を経営し、カカオの実からチョコレートを作る、この種の事業としては初めての事例です。

“チョコレートが私を選んだのです。樹から出発して板状のチョコレートなるまでの工程への純粋な好奇心、なぜ上質のチョコレートの多くは私の母国トリニダードのようなカカオが育つ土地で生産されないのかという疑問、全てはここから始まりました。そして今、チョコレート作りは私の人生そのものとなりました。

2008年のこと、何かを作りたいという思いに押されて私はカカオの栽培と加工について詳しく勉強を始めました。たまたま当時私の兄が放置されていたカカオ農園の権利を取得したところで、こうして私は兄に、実験を始める目的で一袋の乾燥させたカカオを持ってくるように頼みました。その日以来研究のためにより多くの時間を費やし、短い間に、それ以前はフルタイムで仕事にしていた建築分野の仕事は副業へと変わりました。

私のチョコレートは、トリニダード南部に位置する唯一の農園、私の兄が所有するRancho Quemado Estateで栽培されるトリニタリオ種から作ります。私の国に独特の品種で、カカオ農園を破壊しつくした1727年の自然災害の後にクリオロ種とフォラステロ種の交配により生まれたハイブリッド種で、並外れてフルーティーなアロマを持っています。カカオの果実は収穫されるとそのまま農園で発酵・乾燥され、そして加工工程は私の工房で行います。

製造工程を効率化するために近く小さな専用機械に投資するつもりです。今のところはカカオ豆の焙煎には小さなオーブンを、殻を開くにはヘアドライヤー使っています。ミキサーでカカオ豆を大雑把に砕き、小さな乳鉢を使いさらに細かくしてペーストを抽出し、コンチングします。こうして出来上がったチョコレートはトレイの中に注いで休ませ、密封容器の中で保存されます。チョコレートを使う準備ができれば、これを溶かして大理石の板の上で手作業でテンパリングします。

高品質なチョコレートを作る生産者は地元には他にはいません。深刻な問題は知識不足にあり、巨大ブランドが制覇する市場が、私たちの知覚を歪めています。さらにその上、大部分の地元産カカオは大規模なチョコレート生産者に売られます。消費者はチョコレートを“外国人の”製品という概念と結びつけ、対してカカオは地元のものとして認識しています。しかし私たちは世界でも最も洗練されたカカオの栽培の仕方を知っている、ここから最上のチョコレートに加工する能力も必ず持っていると思うのです。

もうひとつの問題は、カカオ農園を維持してゆくための労働力を探すことの難しさです。重労働で多くの農民たちは高齢化しており、この仕事を継ぐことに関心をもつ若者は少ないのが現実です。チョコレート製造のための機械類は非常に高価にもなりますが、農業と最終製品との間の距離を縮めることで若者たちの間に関心喚起することは可能だと私は確信しています。

チョコレートを作りながら人間の根源である必要、つまり滋養するということを、より崇高な精神的体験 - 喜び - と結びつけることができるのだと、いつか誰かが私に言いました。この絆を築くために参加者らが貢献する、昨年10月のテッラ・マードレに参加してまさに私が感じたことがこれでした。世界各地からやってきた、各自のコミュニティを養うために大地とこんなに直接的な関係を持って毎日働く人々の顔を見て、私の食に対する考え方は全く変わりました。西洋社会ではそれを“精神的な”関係と呼ぶのかもしれませんが、難解なレーベルを探す必要はないのです：それは単純に生命、人生なのですから。

**Isabel Brash**

[cocobelchocolates@yahoo.com](mailto:cocobelchocolates@yahoo.com)

トリニダードトバゴ