



4月

論説

誰がアフリカから土地を奪うのか

2009年8月、サウジアラビアのアブドゥッラー王は、エチオピアで初めての米の収穫を祝福しました。米に続いて、大麦と小麦の収穫も見込まれています。ペルシア湾岸諸国のような砂漠地帯のど真ん中にあり、サウジアラビアは、紅海の反対側の海岸線に点在する耕作可能地(アフリカの角- 1千万人もが飢餓に苦しむエチオピアや、ダルフル紛争が継続するスーダン共和国)を結びながら、食糧自給の問題を解決することに決めたのです。

近頃の現象-世界でも貧困が激しく空腹に苦しむ大陸で、土地と食物の窃盗が起こっている-ということはまだあまり知られてはいません。エチオピア、ガーナ、マリ、スーダン、マダガスカルの何ヘクタールもの土地が、20年、30年、90年間といった単位で公式な認可の下、中国やインド、韓国に対し曖昧な投資契約と引き換えに譲渡されているのです。ソウルは既に230万ヘクタール、北京は210万ヘクタールを、サウジアラビアは160万ヘクタール、アラブ首長国連邦は130万ヘクタールを買収済です。

事を中心人物は政府。お金がありながら土地を必要とする国々がある一方で、非常な貧困情勢にある政府らは-頻りに墮落しており-僅かな金銭、技術とインフラストラクチャーと引き換えに、大地という、とりわけ農業資産の高い陸地、つまり貴重な財産を提供するのです。さらに別の視点から見ると、アフリカの農民はほぼ誰一人として自分の土地を所有しようと試みることもさえない事実があります。地域により、土地全体のたった2-10%が正式に決まった所有者を持つ(或は賃貸されている)という程度なのです。多くの場合、地方で局部的に公認される伝統慣例に頼っているのが一般的で、これらは国際協定に従うものではありません。そのような訳で宅地、耕作地や代々にわたり放牧地として利用されてきたような土地は、利用されていないもの同様にみなされるのです。政府の傍らには個人投資家らが待ち構えています：経済危機の後で多くの目が、投資対象としてより形の明らかな資産に注目を始めています。今リストの最高峰にあるのは(食糧生産とバイオ燃料を最終目的とする)土地というわけです。

外国人投資家らがやってくると一体どういうことが起こるのか？ 多様性や土着品種、コミュニティといったものに基づいた伝統農業から、アグロインダストリー、つまり化学薬品(肥料と殺虫剤)

に依存した輸出向けの単作(米、大豆、バイオ燃料用のヤシ油)への移行が生じます。土壌が完全に脆弱したら、その時は投資家らは別の土地へ移動してゆくだけです。

カルロ・ペトリーニ
国際スローフード 会長

今月のプロジェクト

キューバで家庭菜園

地域の責任者らのための養成プロジェクト

“Training Local Leaders(地域リーダートレーニング)” プロジェクトは2009年7月、農業技術と教育素材の普及に関する養成セミナーを通じ、コミュニティ菜園の発展を助長する目的で生まれました。

セミナーの内容は、有機生産と、小規模手段で質が良く豊富に収穫を得るための最良の技術、というポイントに傾倒しています。

選ばれた参加者らは、ここで学んだ知識と技術を次はコミュニティの他のメンバーに教えるという責任を負います。こうすることで非常に限られた資金の中で、プロジェクトが広範囲に渡り影響を及ぼすことが可能になるのです。

2010年の目的はプロジェクトの範囲をより広げること。イタボ(Itabo)のコミュニティから新規参加者を招き入れ、養成活動を子供たち向けにも導入します。何故ならより若い世代も、習得した基礎知識を自分の家族と共有することができると思えるからです。

2010年のプロジェクト推進に力を貸してください: テッラ・マードレのサイトから寄付を受け付けています
: www.slowfood.it/donate

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=012>

スローフードのキーワード...

食科学大学 (UNISG)

食科学大学(UNISG)は、スローフードがピエモンテ州およびエミリア・ロマーニャ州の支援を受け、2004年に設立された非営利私立機関です。職人業レベル或は工業生産レベルの食品生産を、科学、文化、官能教育、5大陸にまたがって行なわれる研修旅行の中で直接的に得られる体験を通じ、多角的なアプローチにより学ぼうと意欲を燃やす学生たちが世界各地から集まります。UNISGは農業生産方法の革新、生物多様性の保護、食文化と生物多様性の間に系統的な関係を築くことを追求します。3年間の学士課程、その後の修士課程を通じ、エノガストロミーの分野において高品質な食品の生産、流通、プロモーションそしてコミュニケーションに能力を発揮できる独自の専門家を送り出しています。

より詳しい情報はUNISG公式サイトをご覧ください

http://www.unisg.it/welcome_eng.lasso

キャンペーン

欧州の食糧声明

ある連合組織が食糧システムの改革を訴求

スローフードは、食糧システムの改革と食糧主権の追求のための運動に向かう初めの一步として一つの声明を作成した、ある欧州組織の一員に加わりました。「欧州食糧宣言」は、この先10年の間に、共通農業政策（CAP: Common Agricultural Policy） - EUの農業補助や計画に関わるシステムで、2013年に改正が予定されている - が行なうべき優先政策に関する要請を行う、という内容を表しています。“半世紀に及ぶ農業と食品生産の工業化の結果、家族規模の農業生産と地域の食文化は劇的に衰退してしまった”、声明はこう断言しています。“今日の私たちの食糧システムは低コストの化石燃料に頼るもので、水資源や土壌資源の限界を考慮することなく、不健康な食生活の原因となっている”。声明は健全、持続可能で公正なPACを要求し、鍵となる次の数点を含む12の原則を提示します：地域の季節に応じた質の高い食品生産と消費を促進する - 都市の人々と食、食品生産者との関係を回復させる - 食品はありきたりの商品ではない、世界共通の人類の権利として尊重をする。

記事全文を読むにはこちらをクリック

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880a15e2CD45gkh2F026EB>

より詳しい情報を得るには、または宣言に署名するにはこちらをクリック

<http://www.europeanfooddeclaration.org/who-are-we>

生物多様性のためのスローフード基金は、世界の南部に起こっている土地剥奪に反対し、この近年の現象の共犯者である世界銀行を訴える、連合組織の一員に加わりました。

スローフードのサイト上で、英語の記事全文を読むにはこちらをクリック

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880a2262C0CCUupj5E799D>

より詳しい情報を得るには、または署名するにはこちらをクリック

<http://www.foodfirst.org/en/node/2861>

スローフィッシュ

海をより深く理解するためのサイト

国際キャンペーン「スローフィッシュ」は、世界中の主要な科学研究機関（海洋環境、魚の生息状況など）から提示されるデータを収集・整理し、まずは情報提供を行うべく、今月4か国語でウェブサイトを開設する予定です。そして、プレシディオやテッラ・マードレの小規模漁業を営むコミュニティの物語、スローフード・コンヴィヴィウムが企画する持続可能な漁業と消費促進のための興味深い企画などについて語ってゆきます。魚屋、レストラン経営者、どんな魚を仕入れて調理するのかを判断する立場にある誰もが参加できる、日常的で容易な企画を提案します。

スローフィッシュ・キャンペーンの目的は、自覚ある、善良で責任ある選択を実行し促進するため、考察の道筋を照らし、具体的なツールをコンヴィヴィウムとテッラ・マードレのコミュニティに提供しながら、イベント「スローフィッシュ(隔年ジェノバで開催)」で提唱されるメッセージを、縦横に恒久的なものとして普及させることです。

全ての人々がこのサイトを訪れ、情報を利用し、企画を準備し、アイデアを起こし、各地での出来事 - それがただ地元の持続可能な魚を使って準備された夕食会でも、伝統レシピでも、再発見に値する漁業技術や、子供たち向けの企画など - をレポートしてくれるよう導くほか手はないのです。スローフードやテッラ・マードレのネットワークの循環の中に入ると、ひとつひとつの小さなアクションも、大きく意義あるものになるのです。

スローフィッシュ・キャンペーンは、ライトハウス・ファウンデーション(Lighthouse Foundation) : 海の生物多様性を監視するドイツの財団の援助を得て、発足しました。
(財団の情報はこちらwww.lighthouse-foundation.org)

続いてのアポイントは: テッレ・ダックア(Terre d'Acqua-水の大地)

ヴェネト州はスローフードの協力を得、2010年5月28/29/30日にかけてイタリア・ロヴィーゴ(Rovigo)において第一回“テッレ・ダックア(水の大地)”を開催します。
このイベントは、デルタ地帯のエコシステムにとりわけ照射を当てながら、沿岸部の泥域と内陸部水域のエコシステムに注意を集中させることを提案します。加えてイベントでは、2月に起こった大地震とこれに続いた津波で大打撃を受けた、チリのロビンソン・クルーソー島でプレシディオの魚を穫る漁師ら救援のための募金活動も予定されています。

プレシディオ ロビンソン・クルーソー島の魚について詳しく知るにはこちらをクリック
http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=117

困難に直面するこのコミュニティに寄付をするにはこちらをクリック
<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=018>

大地から食卓まで...

大陸先端の味

南アフリカで、有機農業を導く若きリーダーシップとやりがい溢れたコンヴィヴィウム

青年農業大使が有機農業と国の農業の未来を推進

南アフリカ - “Youth Agricultural Ambassadors (YAA): 青年農業大使”プロジェクトは、2008年 Tshediso Johannes Phahlane 氏(テッラ・マードレ代表者) の指揮の下に始動しました。同世代グループ、学校に通う子供たち、孤児などのもとで有機農業を推進しようという目的を共有する8名の若者たちから構成されます。YAAチームはプロジェクト推進のための委員会を設立し、有機農業技術に関する指導のみならず、AIDS、男女平等、プロジェクトの運営と組織といったようなより一般的なテーマについての

養成も、農家らを巻き込んで委任しています。

“私たちの目標は、若者、女性、障害者らに労働の機会をつくり、彼らの重要な能力を現在と未来に供給することです。” ヨハネス氏はこのように宣言しました。“我々の子供たちが清らかな環境に暮らし、健やかな食べ物を口にできることを願っています。この願いが叶うように努力するのは私たちの責任だと考えます”。

より詳しい情報は：

Tshediso Johannes Phahlane

tphahlane@gmail.com

地域社会生活におけるあらゆる活動で、おいしくきれいでおいしい食を ある新設コンヴィヴィウムが促進

さてこの間、ケニヤのより南部の町、ケープタウンの第2のコンヴィヴィウムは昨年末の設立以来、非常に多くの活動に没頭しました。マザーシティ・コンヴィヴィウムは、地ビールと料理の組み合わせを学ぶテイスティングのタベ、バイオダイナミクス法を採用する農園の訪問、食品保存、森のきのこの採集、農業プログラムに関するセミナーを企画。これらはコミュニティからの援助を受け、小規模農家と都市の消費者グループの間に絆を結ぼうとする目的で実施されました。

“私たちが企画できた全ての心躍るようなイベントに、私たちが出会うことができた全ての小規模生産者たちに、我々メンバーの誰もがとにかく夢中でした。ケープタウンの町は十分に大きく、2つのコンヴィヴィウムができましたが、これらは兄弟のような間柄にあります。大きく前進ができたと思います。” コンヴィヴィウム委員会に加わるピア・テイラー (**Pia Taylor**)さんはこう語ります。“スローフードの意義を広めたいと思う誰もが参加できる小旅行を提案しながら、私たちのコンヴィヴィウムが学生や家族らにも親しみやすいものとなるようにしたいと考えています。”

より詳しい情報は：

www.slowfoodmothercity.co.za

Tempus Argenti (テンプス・アルジェンティ [*プロジェクトのタイトル])

スレブラニツァでプレシディオ・スローフードの祭り

90年代にさしかかる前、スレブラニツァはボスニア東部でも活気に満ちた町でした。温泉施設のお蔭で地元観光業が栄えたばかりでなく、周辺地域においても文化拠点として知られていました。町の劇場にはショー興行のために、ありとあらゆる団体からアーティストが駆けつけたものでした。そのうちにボスニア・ヘルツェゴビナ紛争が勃発、この間1995年には大量虐殺事件が発生。結果、町の繁栄は全て抹消され、全コミュニティを打ちひしいたのです。

少しずつ少しずつではありながら、スレブラニツァの町は復興され、今日では自らの伝統文化を再び見直そうとする動きが日増しに強まっている様子がうかがえます。まずの試みとしては、去る3月、3日間にわたって文化イベントが開催されました。町は演劇、味覚のラボラトリー、コンサートを招聘し、ここには地元から世界から若きアーティストが参加しました。

この機会にスローフード・ゴラジュデ(Goražde)は、プレシディオ・スローフードの小規模生産者ら - スラトウコ(Slatko)のプラム、袋の中に作るポゼガツァ(pozegaca)のチーズ - をポリャク(poljak)豆を

栽培するトレビニェ(Trebinje)の生産者コミュニティとともに招き、味覚のラボラトリーとワークショップを企画しました。子供たちと大人らに地域の食の伝統に親んでもらえるよう、食品生産における職人業の価値と伝統価値を伝える内容となりました。この事業に献身しようと決意した若きコンヴィヴィウム・リーダー、エルナ・スバシチュ(Erna Subasić)さんは、決意の訳をこう説明します：“若者たちに大地に歩み寄ってほしい。大地を語る時、ボスニアでは、所有形容詞(*誰もが自己中心的であるという意図で)ばかりを使うことに私たちは慣れていません。実際に私たちは、家庭で手づくりされたりんごジュースと大量生産のジュースの違いすら区別できなくなっています。私たちの大地や私たちのアイデンティティとの間に健全で積極的な関係を取り戻すには、食は不可欠な鍵だと思うのです”。

この事業は、ロベルタ・ピアジャレリ(Roberta Biagiarelli – Cooperazione Italiana allo Sviluppo 発展のためのイタリア協同)氏も強く望んだもので、スレブラニツァとブラトゥナツ(Bratunac)地域の文化・社会再活性のためのプロジェクトの一部を成します。3日間かけて実現された、このうっとりするような溪谷地帯で長い間抱かれてきた希望はもう、静寂の中に戻ることはないでしょう。

さらに詳しい情報は:

www.utlsarajevo.org

食糧救援

スローフード・セントラルリフトによる、ケニアのコミュニティの食生活と健康状態を向上させるためのプロジェクト

HIV感染家族に対し、食生活の向上と保証をするための援助

ケニア - ある新規事業が、HIV感染者の食生活向上を提案しています。援助を募りながら、ウィルスに感染した家族と共同作業をし、彼らが食品を自家生産し、生産物を売って収入を得られるようになることを目指します。“HIVに感染した90家族のための食糧救援”プロジェクトを通じ、スローフード・セントラル・リフト(Central Rift)と地元の非政府組織NECOFAは、Molo管轄区に住む家族らに種子や家畜、養成コース(有機農業、小規模畜産と栄養学に関する)を提供し、彼らがより自給自足していけるよう援助を行います。

スクールガーデンプロジェクトに表彰

ケニア - セントラル・リフト・コンヴィヴィウムとNECOFAにとって事業が山と重なっていた時期、両団体が共同で取り組む、Michinda小学校におけるスクールガーデンプロジェクトが、農業省主催のコンクールで国内最優秀賞を受賞するというニュースが届きました。“若きメンバーたちの優れた能力が審判らを惹きつけたのです。審判団は、同プロジェクトはスクールガーデンに取り組む中で複数のポイントが統合されていたことも評価しました。メンバーらはただ栽培や収穫、保存の技術を教えるだけでなく、有機農法を適用していかに化学物質を減らせるかも説きました。” セントラル・リフト・コンヴィヴィウムの事務局長を務めるジェーン・カラーニャ(Jane Karanja)さんは続けます。“受賞とプロジェクトの成功を知ったとき、あまりの嬉しさにメンバーたちは踊り出し、賛歌を歌い、学校中に感謝を伝えました。一体誰がうるさいと注意できたでしょう?この時メンバー皆が有機農業のチャンピオンとなり、未来の農家になったのです。

より詳しい情報をご希望の場合は、こちらへご連絡ください:

Jane Karanja

jane_karanja2001@yahoo.com

テッラ・マードレの声

キューバ人の教え

カナダの会員が、アヴァナで運営されるコミュニティ・ガーデンを訪問

昨年12月のテッラ・マードレ・デーの機会に、カナダ、スローフード・ペルハム (Pelham) の会員らは、スローフードのプロジェクトを確実に継続してゆくこと、そしてキューバの「ローカルリーダー育成」プロジェクトを共に支援してゆくことを決議しました。一旦寄付が決まった後、コンヴィヴィウムリーダーであるルネ・ジラル (Renée Girard) 氏とダニエル・ボウディン (Daniel Boudin) 氏は、プロジェクトリーダーに会いに出かけました。レネ氏がそのストーリーを私たちに語ります...

キューバ - ダニエルと私は、アヴァナ (Avana) に出かけることに決めました。何故ならば、私たちが寄付金支援を行なったプロジェクトについてより十分に理解するために、またここに携わるメンバーと意見交換をするためにまたとない機会だと考えたからです。ヴィルダ・フィグエロア (Vilda Figueroa) 氏とホセ・ラマ (José Lama) 氏の2名はプログラムリーダーであり、食品保存も含むその他数々のプロジェクトを運営しています。彼らは私たちを温かく歓迎し、彼らの畑や、家庭で手作りされた100種以上もの保存食品でいっぱいの棚を誇らし気に見せてくれました。

スペイン語、英語、フランス語をどうにか駆使しながら会話するうちに、ヴィルダ氏とホセ氏の両名は、食品保存と調味料、薬用植物に関する本を出版していることがわかりました。彼らは島中を旅しながら、学校やコミュニティセンターで、保存食品の作り方、食用・薬用ハーブの乾燥のさせ方、発酵という手段を用いて食品を保存する方法を指導しています。

天性の才能と創造力は、間違いなくキューバ人の特長だと思います。私たちはキューバに着くとすぐに、都市菜園 - そこでは可能な限りのスペースがハーブや植物の栽培と乾燥に充てられている - の存在に気がきました。私たちが暮らす工業化された世界の富には手の届かぬような環境に生きているが故に、キューバ人は並外れて創造性に富み、豊かな資源を持っていることに私たちは気付いたのです。

私たちのような、豊かさは当然のもので、工業生産食品が優位を占める国からやってきた者には、間違いなく役立つ教えとなりました。最高に新鮮でおいしい時期の旬の素材から保存食品を作ることは、カナダではもはや昔の作法、あるいは風変わりな趣味としてしか捉えられませんが、一方キューバでは、家計をやりくりするための重要な仕事であり、健康状態や日常生活のクオリティ向上につながるのです。

この旅のお蔭で、ペルハムとアヴァナの間にかげがえのない絆をしっかりと結ぶことができました。ヴィルダ氏とホセ氏から教わった知識、情熱と私たちのコミュニティとの間に捧げられる彼らの献身を、皆と共有できるよう願うばかりです。

ルネ・ジラル (Renée Girard)

スローフード・ペルハム (Pelham)

dboudin@cogeco.ca

ここをクリックすると、テラ・マードレのサイト上でルネさんの物語全文が読めます

プロジェクトについてより詳しく知るには、または寄付をするには、こちらをクリック
<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=012>

食の伝統

エチオピアのコーヒーの儀礼

アラビカコーヒー原産国に残る、大変古い習慣

エチオピアにおいてコーヒーを淹れることはまさに“儀式”と呼べる行為で、1時間以上を要し、コミュニティにおける日常生活の中でも大変意義深い瞬間に値します。

女性が準備する場合、まずは椅子に腰かけて火鉢を用意します。ここに金属製の皿を置き、ゆっくりゆっくりかき混ぜながらコーヒー豆を煎ります。煎った豆を乳鉢に移して、濃い色の細かな粉に挽きあげます。この傍らで大きなティーポットにお湯を準備します。最後に沸騰した湯とコーヒーパウダーは、一風変わったコーヒーポットと一緒に注がれます。コーヒーポットはいわゆる黒色をしたテラコッタの水差しのようなもので、底の方は広く丸みを帯び、首の方は細く注ぎ口は締まっています、火傷せずに握めるよう取手の部分は大きくたっぷりと弧を描いています。コーヒーが出来上がるまで、ポットはしばらく火鉢にのせておかれます。儀式に使うひとそろいの道具の中には、小さなテーブル、刺繍の施されたナプキン、小さなスプーンと、出来上がったコーヒーを注ぐ取手のない小碗をしまう引き出しがあります。

頭脳のための食

持続可能な食事

UKの組織が自覚ある会食を支援します

消費者らは、日常の買い物に注意深くなり続ける一方です - より有機栽培食品やフェアトレード製品を選ぼうとします - ところが外食するとなった途端、理想を貫くことができなくなるのです。この見解は「SRA: Sustainable Restaurant Association(持続可能なレストラン連盟)」により提示されました。この状況を変えるために、連盟は - 今年初めに発足 - 原材料の産地と旬、エネルギー浪費、むだな廃棄、農家や生産者との関わり方など、幅広い基準からレストランの持続可能性について評価をします。

SRAは、Fish2fork という、USAおよびUKで魚介メニューを提供するレストランを料理の質からだけでなく、レストランの姿勢が最終的に海洋やエコシステムに及ぼす影響も考慮しながら分類を行なう、オンライン組織と協力関係を結んでいます。多くのレストランが持続可能性の方向へ向かい、重要な前進を遂げつつあります。ロンドンのレストラン“Konstam”では、例えばシェフのオリヴァー・ロウ(Oliver Rowe)氏が使う80%の食材はロンドン郊外で栽培あるいは飼育されたものです。

より詳しい情報は:

SRA: Sustainable Restaurant Association

<http://www.thesra.org/>

Fish2Fork

<http://fish2fork.com/apps/welcome/>

Konstam

<http://www.konstam.co.uk/>

紙上で、スクリーン上で

魚は痛みを感じる?

近年、動物の飼育環境への配慮が高まりつつあります。唯一魚を除いてではありませんが。感情表現や認識可能なコミュニケーションの形が欠けるためか、動物の福祉健康について語るとき、魚は全く考慮されません。著書『Do Fish Feel Pain?(魚は痛みを感じる?)』の中で生物学者ヴィクトリア・ブレイスウェイト (Victoria Braithwaite) 氏は、魚の行動についての科学的理解を例示し、人間がこれらの生き物をどう扱うべきかを問う道徳的懸案について検討しながら、魚の苦痛の認識に関する疑問を掘り下げています。

Do Fish Feel Pain? (魚は痛みを感じる?)

Victoria Braithwaite, Oxford University Press, 2010

より詳しい情報、本の購入はこちらをクリック。

<http://ukcatalogue.oup.com/product/9780199551200.do?keyword=do+fish+feel+pain&sortby=bestMatches>

食に救われた町

農業を営むヴェルмонт・ベン・ヘウITT (Vermont Ben Hewitt) さんは、地元の経済を再生し、アメリカに他とみられぬ、地域の自給自足食糧システムを発展させながら地元のイメージを再定義した、ある田舎の労働者コミュニティの本当の話を語ります。いかにして若き経営者らが、この運動にはずみをつけることとなった活気に満ちた顔ぶれを復職させながら、コミュニティを支えるネットワークを構築したかをヘウITT氏は語ります。

The town that food saved: How one community found vitality in local food,

(食に救われた町: あるコミュニティがどのようにして地域の食に活力を見いだしたか)

Ben Hewitt, Rodale Books, 2010

より詳しい情報を得るには、または本の購入はこちらをクリック:

http://www.rodalestore.com/webapp/wcs/stores/servlet/ProductDisplay?catalogId=10002&storeId=10051&productId=196782&langId=-1&nav_wt=search

緑のキッチンで

『*In the Green Kitchen*(緑のキッチンで)』は、基本的な料理の技術と、新鮮で旬の地元の食材を用いる50以上のレシピを掲載したアリス・ウォーターズ(Alice Waters) - シェフ、地域の持続可能な料理を振興する運動のリーダー、国際スローフード副会長 - の最新の作品です。著者は理想の真相を明らかにしながら、調理に欠かせないいくつかの技術：野菜の蒸し方、サラダの調味法、魚のさばき方、鶏のローストのこつ、パンの作り方、といったことをやさしく説きながらページを進めてゆきます。

In the Green Kitchen: Techniques to learn by heart,

(緑のキッチンで: 心で学ぶ技術)

Alice Waters, Clarkson Potter, 2010

より詳しい情報、本の購入はこちらをクリック

<http://www.randomhouse.com/catalog/display.pperl?isbn=9780307336804>

地球の無秩序に対するローカルな対策

フランスの映画館で4月7日、コリーヌ・セロー(Coline Serreau)の最新ドキュメンタリーが上映されました。作品は、今日私たちを取り巻く悲観的な状況に執着することなく、現在の食品農業のモデルにまつわる問題に取り組んでいます。実際に監督は、観客に環境や社会、農業についてじっくり考えるよう導きながら、現在の生産システムを肩代わりする一連の手法を紹介することを選んだのです。コリーヌ・セローは実に3年の歳月をビデオカメラを担いで奔走し、ヴァンダナ・シヴァ(Vandana Shiva)からセルジュ・ラトゥーシュ(Serge Latouche)まで、独自の見解と、私たち人類そして地球の健康を保護するための確実な解決法を提唱する、農業環境に関する世界の主要な声を集め、そしてインタビューの断片を再編集しました。映像は決して声を荒げるようなことなく、即座に前向きな結果を得られるための実践の方に焦点を合わせています。

Solutions locales pour un désordre global, Coline Serreau, 2010, CINEMAO,

より詳しい情報はここをクリック

www.solutionslocales-lefilm.com

カレンダー

Feria Regional del Alimento(食の地方フェスティバル)

グアテマラ - ケツアルテナンゴ

2010年5月1-2日

Burren Slow Food Festival

アイルランド - バレン

2010年5月21-23日

<http://slowfoodclare.com/>

Terre d'acqua(テッレ・ダックア)

イタリア - ロヴェーゴ

2010年5月28-30日

<http://www.terredacqua.net/>

テッラ・マードレ・バルカン

ブルガリア - ソフィア

2010年7月

テッラ・マードレ・アルゼンチン

アルゼンチン - ブエノスアイレス

2010年7月8-11日

サローネ・デル・グスト

イタリア - トリノ

2010年10月21-25日

テッラ・マードレ

イタリア - トリノ

2010年10月21-25日

テッラ・マードレ・デー

国際イベント(世界各地で開催)

2010年12月10日

<http://www.slowfood.com/terramadreday/>