



5月

論説

必要な美德

“Virtù teramane(ヴィルトウ・テラマーネ*＝テラモの美德)”はアブルツォで今も毎年5月の初めに行われる伝統行事で、私たちに現在と未来を省みさせる民族儀礼のひとつです。この思想を生んだ社会はもう存在しませんが、思想自体は浪費と怠慢に満ちた現代に、完全に一致し教訓的なものとして今日も残っています。これが生まれた時代は、“美德”を行うしか術がなかったのが、今日となっては“美德”は必要なものと化したのです。

*Teramane テラマーネはアブルツォ州北部の都市名

行事の主役を飾るのはある料理と、このような場合は例にもれず、女性たちです。彼女たちの“美德”は複雑な手順を要するこの料理を上手く仕上げるには欠かせぬものであり、そのノウハウを備えていることが決め手なのです。ベースとなるのは乾燥豆、各種パスタといった冬が終わった後食料庫に残った余り物で、殊更豚の余った部位をうまく集めて使い回す術を女たちは知らなければなりません。最終的にこれらの残り物は、新鮮な豆、畑の初物の果実のような春の新もの野菜と合わせられ、ここに生パスタ、ハムや揚げ肉団子などが加わります。唯一のレシピというのは存在しません。シンプルなミネストローネとは一味違う、限らない材料からバランスのとれた味わいのある一品に仕上げる術を知る、能力が全てなのです。これはもう啓発的なレシピと言えるでしょう。節約の意義や再利用して使い回すことを私たちに教える、反浪費の賛辞ではないでしょうか。そればかりでなく、分かち合うことや、特定のコミュニティへの所属を象徴するものだと思うのです。まさにそのとおりで、この料理を近所親類へ振舞うことは一家の義務になっています。ですからここで誰かを呼び忘れると、諍いのもとになったり関係が悪くなったり、絶交にまでなることも度々ありました。

おいしいものにはお金がかかると言われると、「ヴィルトウ・テラマーネ」の料理を引用しながら答えます、何故ならなにより、稀にない旨い料理だからです。かつてお金をかけずに実現できていたのなら、現代の我々にひっくり返るほどの費用はかからないわけです。推薦・再提案するという以上に、この伝統の意味合いを捉えてみましょう：農家へ正當に支払いをした後冷蔵庫に残る、余り物を活用する料理、節約食への回帰が必要な時がきているのです。

美德の料理は、食べ物は貴重であり、余りものから優れたものを生み出すのが可能であることを私たちに説いています。そして食べ物の社会的意義や、厳しい不況下で-往々にして劇的なものとなりますが-助け合いの姿勢が経済的で革新的な要素となることへ導いています。美德の料理を私たちも各家庭で、早速5

月から実行してみようではありませんか：5月を食べ物の無駄をなくす月としましょう。私たちのため、地球のため、深刻に必を要する人たちのために。伝統は取り戻され、そして現代にそぐう形に再生するのです。創造力に長ける偉大なシェフたちに、余り物料理に少しでも注意を向けてみませんか、そして家庭にある材料を使い回して、再利用してできる新しいレシピを考案してみませんかと提案したいのです。それより何より、テッラ・マードレのコミュニティが、各地に伝わる残り物を使った伝統料理に関心を向け、書き記し、ネットワーク上で活用できるようにならないかと考えているところです：これは過去から出発しながら、食の未来のはじまりになりうと思うのです。これこそがいかに必要に迫られた徳行から、今日私たちが必要とする美德へ至るかを理解するところです。

カルロ・ペトリーニ

今月のプロジェクト

コートジボワール地産地消

コートジボワールで食教育プロジェクト

2002年9月にコートジボワールで勃発した内戦は、北部の都市コロゴ(Korhogo)に大きな損傷をもたらし、こと農業は危機的状態に陥りました。これは女性たち - 農作業の主要な力となっている - の収入激減と、多くの子供たちの通学放棄を意味するのです。

スローフード・キガタ(Chigata)は2006年の設立当時から、地元産で質の高い食品を村の学校給食へ再配給すべく、女性たちによる農業協同組合をンガノン(N'Ganon)地域におこそうと必死になってきました。資金不足から実際のところ、生徒たちへ支給される食事は質の悪い素材からつくられており、多くの子供たちは給食を利用するよりも自宅へ帰る方を好んでいました。こうして給食は意味も無く無駄になり、その一方で女性たちは子供たちの昼食を準備するため、畑での作業時間を縮め、結果としては収入を減らしながらも帰宅することを強いられていました。

今日ンガノン村の生産者組合は7ヘクタールの有機栽培地を耕作しています：収穫の一部は生産者組合に所属する家族へ支給され、一部は子供たちのために学校給食へ寄与され、一方で残りは地元市場で売り出すことで組合のさらなる収入源となります。

2010年の目標は、ナングーンカア(Nangounkaha, 住民数2500人)村と村の小学校を巻き込みながらプロジェクトの拡大を目指すことです：ここでも女性協同組合に任せる畑を設け、ここから小学校の給食へ素材支給ができるように、そして残りの収穫は従事する女性等とその家族へ、一部は市場での販売を計画しています。

プロジェクトを支援するにはここをクリックしてください

<http://www.slowfood.it/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=017>

スローフードのキーワード...

ネオ-ガストロノミー

ネオ - 或は‘新しい’ - ガストロノミーとは、食に対する多角総合的アプローチ、料理と地球、人々そして文化の間にある強い関連性の意識といった食の観念を示すものです。おいしい食品、食の喜び、よりゆったりとした生活のリズム(「エノ-ガストロノミー」)を守る目的で生まれたスローフードの運動が、当然の成り行きとして次第に視界を広げ、人生のクオリティや私たちの暮らす地球の健康といったテーマ(「エコ-ガストロノミー」)も包括する方向へ進化したことを表現する目的で、この「ネオ-ガストロノミー」という語は考案されました。ネオ-ガストロノミーは次のようなビジョンをもって更なる総合的な要素へと達します：食・ワイン文化への関心を食・環境の生物多様性保護の願いと結びつけ、食べるという行為が単なる生物の必要生活原理なのではなく、他者と分かち合う共生の喜びであることを考慮する、ネオ-ガストロノミーは責任ある食へのアプローチと幅広い行動範囲を伴うものです。ネオ-ガストロノミストは、自らの食の選択行為が市場、つまりは食品生産に直接的な影響を持つことを自覚しています。したがって私たちの日常の選択を、味覚や環境、社会の恩恵へ差し向けることが可能なのです。

キャンペーン

スローフィッシュ

活動中のネットワーク

ポルトガルでイベント “Peixe em Lisboa (リスボンの魚)”

ポルトガル - 先月、第3回目を数える魚をテーマとした食のフェスティバル *Peixe em Lisboa (リスボンの魚)*が、リスボン観光協会主催、市役所の協力により開催されました。

スローフードもスタンドを開設、ポルトガルの4つのコンヴィヴィウムがコラボレーションのために初めて集結して運営にあたりました。スタンドは持続可能な漁業に関する情報を求める訪問者ら、皆にとっての基準点となりました。さらにイベントは責任ある選択、新鮮かつ環境に配慮する手法を用い地元で水揚げされた魚の愛好をめざし、イベントに訪れた人々の関心を高めながら、ポルトガル国内で国際キャンペーン「スローフィッシュ」の紹介をする機会ともなりました。

セネガルの2隻の丸木舟

セネガル - かたつむりと基金のシンボル、ピエモンテ州の名、地元の伝統にふさわしくカラフルな色遣いで飾られた2隻の丸木舟は、ピエモンテ州とスローフード基金から、3つの湿地帯の島： Dionewar, Falia, Niodior から成る女性たちのコミュニティへ寄贈されたものです。

基金の活動のかぎは漁業にかかる負担を軽減する事にあります： 魚の大きさは縮小、毎年毎年漁獲量は減る一方にあります。このような状況のなか、新たな経済収入を確保するために考えられたのが、サルー(Salou)に豊かに自然生息するフルーツ： ハイビスカスティー、バオバブの実、ショウガ、タマリンド、

ディタック(Ditakh-アフリカに育つマメ目植物)、ニュー(New)、などをシロップやジャムに加工して価値を引き出す、ということです。

しかしその前提に解決すべき問題がありました： というのは、3島の女性コミュニティの移動手段は、丸木舟を提供してくれる数名の漁師らの善意に依存していたのです。つまり果実の収穫とその輸送時期が不確かで、途方も無いコストと面会を調整するのが困難という状況を引き起こしていました。2隻の丸木舟はですからいわばポジティブなシンボルとなりました： いつも自由に使える丸木舟は、コミュニティらが一堂に集まって行動すること、以前より遥かに広い範囲にわたって果実を収穫・輸送するという、当然のアイデアを可能にしたのです。

鯛の稚魚、ハゼ、イカナゴと二枚貝の戦い

イタリア - EU漁業界からよい知らせです。欧州委員会が新たに発表した地中海地域の規則が、2010年6月1日以降、目のより粗い網の使用を義務づけ、海岸から0.3マイル内でのトロール網および船曳き網の使用を禁止します。欧州委員会の目論見は、危機に瀕する種の保存にあります：規則は食物連鎖の底辺 - いわゆる新生児、一般に呼ばれるシラス、ハゼの仲間や貝類(あさり、二枚貝、マテ貝)といった部類を保護することです。

この態度表明はスローフードの支援もあって承認に至りました； しかしながらこれが実施段階でどのように考慮されるのかは検証するべきところですが、規則が、職人業的、持続可能な漁法をその他から区別できずに潰されてしまうという恐れも拭いきれません。今後まだ小規模の伝統漁業を守るため、実践における新たなマージンの割り出しは勿論のこと、委員会による適切な指導の再考察が必要でしょう。

ロシアで野生サーモン最後の守衛

ロシア - ロシア東端カムチャッカ州では、29の活火山の恩恵による“炎と氷”の清らかな大地が称賛に値しました。ここには絶えず漁業 -それも持続可能な- を営み、野生サーモンを売り続けてきたカムチャッカの先住民イテリメン人のコミュニティ“Tarja”が貢献しています。イテリメン人は適正な手法による漁業を尊重し、一定量だけのサーモンの漁獲を行える認可を持っており、伝統的産物としてサーモンは子供たちの玩具の製造にまで用いられています。

イテリメン人のグループはほぼ狩猟と漁業により生活を営んでいます。2010年は漁師コミュニティにとって深刻な年となりました： というのは、地元権威が住民コミュニティらの間で漁業領域となっている地域を、この先20年にわたって再配分する計画を押し進めたのです。結果として地元の半分以上のコミュニティが競売に勝てず、漁業エリアを失い、つまりは経済的に自立する術を無くしたことになります。Tarjaの漁師コミュニティは伝統漁法とこれを営む場所 - Bolshoje Sarannoje湖 -のお陰で、彼らの文化から切り離すことのできない独自の生業を常に営み続け、今日まで継承して行くことができたのです。

原住民らにとって伝来の湖で魚を穫れるということは、イテリメンの伝統の保存に関わる他の多くの活動も可能にすることを意味します。この過程に新世代も巻き込むには、カムチャッカ・コンヴィヴィウムは太平洋センターと協力し、環境と自然資源の保護のために、2010年夏季に“野生サーモン守衛”サマーキャンプを開催し、コミュニティの若者をはじめ半島中からの参加者を歓迎する予定です...

より詳しい情報は：

Oleg Posvol'skiy, スローフード・カムチャッカ リーダー
tarya1@yandex.ru

持続可能な地元の魚からその特性を十分に引き出すレシピを開発して、皆さんも「スローフィッシュ・チャレンジ」のレシピ集製作に参加いただけます。

http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=151

スローフィッシュチャレンジに関する詳しい情報はここをクリック

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

大地から食卓まで...

自覚ある心、いっぱいのお腹

スローフード・ケツアルテナンゴ(グアテマラ)が味覚と責任の祝祭中

グアテマラ - 地域の食品、文化、大地、仕事と善良な政府による政治：これらは、ケツアルテナンゴ(Quetzaltenango)の地元コンヴィヴィウムにより月初めに企画された、今回第2回を迎えるイベント“自覚ある心、いっぱいのお腹”の素材のカギでした。これらの素材はコンヴィヴィウムの手で賢明に調理され、地域の料理人を招いての味覚のラボラトリー、セミナー、マーケット、カルチャープログラム、食卓における社交活動といった企画が生まれました。“グアテマラに何千年も続く文化の内部において”、こうイベント企画者らは語ります、“食べる行為とガストロノミーは、常により大きな比重を占めてきました。ですから今日新たな改革は、母なる大地と労働者に敬意を払いながら質の高い食品を作るという、自覚あるコミュニティの形成に基礎をおく必要があります。” イベント会期中には地方の学校で1年間かけてケツアルテナンゴ・コンヴィヴィウムが国際スローフードの協力を得て実現した、教育プロジェクト"Cultivando Vida(=人生を培いながら)"の結果についても報告が行われました。

若いワイン、古い伝統

新しい収穫年の祝い - スローフード・トビリシ(Tbilisi-グルジア)

グルジア - 小さなワイナリーの生産者、ジャーナリスト、地域の権力者、専門家と鑑定人らは、5月初旬にグルジアワインへの情熱から開催に至った“新しいワインフェスティバル”の機会に一同集結しました。参加者らはトビリシの民族博物館へ招かれ、ここでは収穫年2009年の幅広いワインのテイスティングが催され、料理、歌と民族音楽とともに供されました。

フェスティバルの参加者の間にはカヘティ(Kakheti)とイメレティ(Imereti)地方でアンフォラを使うワイン生産者の顔もありました。プレシディオ・スローフードに認定されるこのワインの造り手らは、この10月にトリノで開催される国際イベント「サローネ・デル・グスト」で披露する予定のワインをテイスティングに提供しました。“ワインクラブ”会長を務めるマルカズ・カルベディア(Malkhaz Kharbedia)氏は、“フェスティバルの目的は、グルジアのワインを愛し、守り、向上させたいと願う人々を再集結させることでした”と語っています。

より詳しい情報は:

Maka Samatelli

スローフード・トビリシ・コンヴィヴィウム リーダー

mszgc@access.sanet.ge

カカオの実からカカオの実へ

カカオがエクアドルとメキシコを結ぶ

エクアドル - プレシディオ・チョンタルパ (Chontalpa-メキシコ)のカカオ生産者から3名の代表が、エクアドルのプレシディオ・カカオ・ナシオナルの生産地を訪れました。1週間の間にメキシコの実産者らはカカオ農園を訪問、発酵工程や乾燥作業用の施設を見学、チョコレート製造の小工房へ足を運び、協同組合の運営委員会と対面し、協同組合へのカカオ納品と投資の仕組みの詳細を学ぶ機会を得ました。

エクアドルのプレシディオは大変興味深い一例です。なぜなら製造に関わる全てのサイクルを仲介なしに運営しながらカカオを栽培し、チョコレートを製造するという、数少ない原住民コミュニティプロジェクトのひとつだからです。カッラリ(Kallari)協同組合のチョコレートは今ではとても有名になり、アメリカへも輸出されるようになりました。

タバスコ州における自らのプロジェクト発展に役立つ重要なアイデアを拾うため、メキシコのプレシディオチームにとっては、エクアドルのプレシディオの奥を探るまたとない機会となったに違いありません。

"カッラリの皆さんの体験を知る機会を得られた事に、とても満足しています。正しい生産活動の例だし、よく組織されていて持続可能であり、素晴らしい。" ATCO(Asesoría Técnica en Cultivos Orgánicos - 2000年以来生産者を支援する組織) 所長を務めるアルマ・ローサ・メディナ・ガルセス(Alma Rosa Medina Garcés) さんはこう語ります。"今回の訪問は、私たちがメキシコで進めているプレシディオ・チョンタルパの事業にきっと役立つでしょう。"

テッラ・マードレの声

30年以上続いた抵抗

フランス - フランス・プレシディオの例年フェスティバルが4月に開催されました。生物多様性に捧げられた週末の場、出会いの機会となったプレシディオ・デーは、生産者たち、おいしくきれいで正しい食生活の促進のために働く誰もにとって、体験の共有と新アイデア交換の機会となりました。フランス・プレシディオ生産者であるマリー-リーズ・ブルエイ(Marie-Lise Broueilh) さんが自らの体験を語ります...

《地形・気候の厳しい私たちの渓谷にあって必然的に抵抗力を備えるバレージュ-ガヴァルニ(barèges-gavarnie)種の羊を飼育し続けることは、30年続く積極的な抵抗運動です。70年代にはもっと多くの飼育農家がこの土着品種の保護の必要性を訴えていたものでした。羊の成長には時間がかかり - 約2年 - という時間のために、より効率よく育つ品種が土着品種の存続を脅かしました。この状況に対抗するた

め、10軒ほどの飼育農家は土着品種のみを育てることで、バレージュ・ガヴァル二種を保護することを決意したのです。

数年にわたる対抗と地元市場における不利な販売条件との戦いの後、80年代に入り、地元初の屠殺所と直売所が開かれました。私たち生産者の間に生まれた協力精神は報われて、2000年以降はスローフード・ビゴール(Bigorre)が資金調達と適切なコミュニケーション手段の実現に関して介入してくれるようになりました。外部に販売先を見つけ、私たちの地域の生物多様性を保護する重要性について認識を高めながら、この援助は私たちを困難の時代から救いだしてくれたのです。スローフード基金による支援のおかげで、私たちは季節のリズムと高原の伝統を尊重しながら地元資源を活用し、国内外マーケットを獲得して、私たちの動物を飼育し続けてゆくことができるのです。»

Marie-Lise Broueilh

プレシディオ・バレージュ・ガヴァルニの羊 責任者(フランス)

moutonbg@free.fr

食の伝統

Eat the world(世界を食べる)

地域の食伝統を探し求めて世界を旅するポルトガル人カップル

彼は料理人で彼女は作家、どちらもスローフードの友達というあるポルトガル人カップルが、食卓の喜びを通じて様々な文化を発見し、この体験を自らの国と共有するために地球を巡る旅に出発しました。

彼らのプロジェクト「Eat the World」をかかげ、マリアとフランチェスコ・マーティンズ・ダ・シルヴィアの2人は365日間かけて23カ国を訪問、各地の家族と生活し、主婦から有名シェフまで地元の人々が使うレシピと調理技術を学んでゆきます。これらの出会いは2人のサイトに記録されるほか、ポルトガル全国紙および料理誌上で定期的に語られていく予定です。“私たちが意図するところは、世界各国の模様をポルトガル社会に向けて発信すること：人々が食べるもの、伝統、あるいは私たち自身の食物がどこからやってくるのか、といった事です。”カップルはこう記します。“料理の技法は私たちの文化、歴史、宗教の遺産だと信じています... 地域の食文化の正体を明らかにし、料理を介して世界を発見したい。そしてこれらを書き記し、皆に見せたいのです。”

2月にポルトガルを出発してから、カップルはモザンビーク、ザンジバル、UK、トルコ、シリア、ジョルダン、レバノン、イスラエル、ドゥバイを訪問、これからアジア地方と南北アメリカへと向かってゆくところです。物語、写真、ビデオとレシピは彼らのサイト**Eat the World** 上で公表されています。

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

スローフードサイトで英語の記事全部を読むにはこちらをクリック

<http://www.slowfood.com/slowsite/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B8809fce2D57EYTU3C8BB14>

頭脳のための食

クリエイティブな庭師

UK住民が自家菜園実現のための創造的解決策を提案

UK - 節約の願い、食の出所への関心の増大、工業食品に対する懐疑の増幅は、耕作地の不足は必ずしも自家菜園の諦めにはつながらないことを訴えながら、都市菜園を実現するためのスペースと代替法を探し求めるアーティストと市民を後押ししています。人口密度のより高いイギリスの都市では、多くの市民がベランダ菜園に励み、頻繁に自らの経験をブログに掲載し共有しています。“自給食の生産に土地も庭も必要ありません、[UKでは]私たちの窓台の上には344のサッカー場面積に相当する耕作可能なスペースがあるのです”。今年初めに自家栽培のためのキャンペーンを発足させた、ナショナル・トラスト所属のフィオナ・レイノルズ(Fiona Reynolds)さんはこう言います。

この間にフランスでは、ある都市型家具のデザイナーグループが最近、多孔性素材のかぼんでできた、ポータブルミニ菜園を発表しました。着想のものは、ベランダガーデニングの典型、限られたスペースの解決策「Bacsac」という簡単に移動できるかぼんで、都市においてあらゆるスペースを限りなく活用可能にしてくれるものです。

英語で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=C2744B8807c4225496XRK1E0ECA2>

成長しながら

USA - 街で初めての“垂直”スクールガーデン設立を支援しながら、スローフード・サンフランシスコ・コンヴィヴィウムもこの動向に乗りました。サンチェス(Sanchez)小学校の“土なし”垂直ガーデンは、吊るした金属製の網の上に設置されたもので、子供たちが遊ぶスペースを全く邪魔しません。持続可能性への配慮から畑では水耕栽培技術が用いられ、再生可能なエネルギーにより栄養供給が行われています。とりわけスペースが限られた構内において、従来の教育用菜園ではなく垂直に広がる空間を駆使するという道を開いてみせながら、サンチェス小学校の例が都市域の他校にとっても1つのモデルとなることをコンヴィヴィウムは願っています。

スローフード・USAのブログサイトでより詳しく知るにはここをクリック

http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/blog_post/the_first_vertical_school_garden/

空腹の味

‘空腹の’食生活を送りながら、ある作家が世界の栄養失調への意識を高めます

USA - 世界の飢餓というテーマを探求、調査して人々の関心を集めるべく、作家ナターシャ・バージ(Natasha Burge)さんは今月、世界で飢餓に苦しむ一方である人々の食生活を、7日間に渡って体験するというプロジェクトを実行に移しました。バージ氏はこのWorld Hunger Exploration(世界飢餓探求)で慢性的な栄養不足にある12億の男女子供らの食生活に倣い、食糧不足の問題からより深刻な状況におかれている地域の食生活を自ら体験しました。

1週間の断食の間作者は、節食生活の日ごとに、異なる側面に集中すべく心がけながら、この途方もない

飢餓現象の原因と解決策について研究を行いました。“この研究が私を放り出した怒りと失望の世界のなかには、希望と喜びも見出されました。なぜなら世界には、生涯をかけてこの悲劇に対抗しようと献身する数多くの人々も存在するからです...”

正直なところ、世界の誰もが人生で少なくとも1週間このような感覚を体験できたなら、慢性的な栄養失調は完全に取り除かれると思うのです... この激しい空腹感を、足の震える衰弱を一度体験したならば、誰一人として他の人間に似た苦しみをさせようなどと願わないでしょう。”

記事全文を読むには[ここをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880c86e2F068pYU31DF75C>

紙上で、スクリーン上で

豚ビジネス

豚という安価な肉の本来の価格について訴える作品、トレーシー・ウォルチェスター(Tracy Worcester)監督によるドキュメンタリー「*Pig Business*」は、イギリス市場に向けて毎年100万トンを上回る豚肉の生産を行う畜産産業が用いる驚愕の手法を明かしてみせます。動物に課せられる苦しみ、その肉を食べる人間への健康危害と環境への危害、小規模の豚畜産農家に対する脅かし、こういったいくつかの疑問がドキュメンタリーの中では強調されています。作品は今月、スローフード・ノース・ヨークシャーにより上映が実現されました。DVD版は上映を企画する人たち誰もに無料で配布される予定です。

スローフードサイト英語版上で記事全文を読むには[ここをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BA2C504F0c80a2C37Bosj236CB4E>

作品・キャンペーンに関するより詳しい情報、オンラインでフィルム前編を閲覧するには、または上映を企画される方は**Pig Business**オフィシャルサイトを訪問ください。

<http://www.pigbusiness.c.uk>

甘い蜂蜜、酸っぱいレモン: ヴェスパでシチリア横断

イタリア政府による、マクドナルドのハンバーガー“マク・イタリー(McItaly)”支持をめぐって昨今繰り広げられる批判にまつわり、ジャーナリストでありイタリア愛好家であるマシュー・フォート(Matthew Fort)氏は、ヴェスパ(イタリアでポピュラーな国産スクーター)で旅する間に食を通じて知ったシチリアを、著書「*Sweet Honey, Bitter Lemons*」の中で語ります。地中海で最大の島を探検しながら、フォート氏は地元の食を発見し楽しむために、可能な限りのあらゆる場所で足を止めます: 荒廃した村での前菜、うっとりするような海岸でのレモンジェラート、または星のきらめく夜空の下でのイワシ漁、といった具合です。シチリアの濃密な暮らしの、圧倒的な風景と伝統のとりこになり、作者はいかに感動的な島の食文化が往々にして動乱の過去に結びついているかに気付きます。

Sweet Honey, Bitter Lemons: Travels in Sicily on a Vespa, 2008, Ebury Press
<http://www.eburypublishing.co.uk/viewbook.asp?isbn=0091910811&searchtxt=sweet%20honey&searchopt=>

ゼロ・インパクトの一年

ある男が妻、娘、犬を伴い、日常の習慣を変えながら、マンハッタンのだ真ん中で地球を守ろうと試みる冒険物語を面白おかしく描く作品。私たち個人が環境へ及ぼす影響を軽減するため、多くの実践的行動についての助言を引き出すことができます。食に捧げられたパートは- 持続可能な形で食べることは、食の喜び、愛する人々と生活する喜びを増長する - という、啓発的な内容になっています。

No Impact Man: The Adventures of a Guilty Liberal Who Attempts to Save the Planet, and the Discoveries He Makes About Himself and Our Way of Life in the Process, 2009, Farrar, Straus and Giroux.
<http://www.colinbeavan.com/books.php>

カレンダー

テッラ・マードレ・バルカン

ブルガリア - ソフィア 2010□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□7月8-11日

サローネ・デル・グスト

イタリア - トリノ 2010□10月21-25日

サローネ・デル・グスト

イタリア - トリノ 2010□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□12月10日

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