



## 6月

### 論説

スローフードとテッラ・マードレのコミュニティが推し進めている新しいフード・ポリシーと、一方ジェレミー・リフキン (Jeremy

Rifkin) \*氏が彼の活動として取り組む、再生可能エネルギーを基軸に置いた未来のエネルギー・ポリシーの間には、類い稀なる類似性があるように思えます。個人的に彼と交わした対談の中で私は直にそれを確かめることができ、対談は後に長い記事にまとめられました。リフキン氏が第3次産業革命について語るのと、2008年に私が地球規模のテッラ・マードレの会合に次のような言葉を用いながら没頭していた「第3次産業革命の主演は皆さんでしょう」のは、単なる偶然ではないのです。

\*ジェレミー・リフキン…アメリカの経済学者、活動家、エッセイスト。Foundation On Economic Trends 代表。科学・技術的变化が経済、雇用、社会や環境に与える影響を研究する。

食は本質的には生命のエネルギー源ですが、食品生産もエネルギー生産のどちらも、現代地球上に人類が生み出した持続不可能なものとして露になっています。持続不可能であるという過ちはまた別としても、本来自然界の中に散在するものを、人間は集中化させようと努めました。例えば私たちが利用する、石油、石炭、ウランなどのエネルギー資源は地球上のごく限られた地点にだけ見つけられるもので、これらを採掘、防御し配給するための大掛かりなインフラストラクチャーが建設されるわけです。このような資源は底をつくものであり、汚染を引き起こし、そして高価格なものです。食の世界でも同じようなことで

私たちもよく知っている通り、栄養面、経済面、社会面そして環境に及ぶ影響を従えながら、種子や単一作物、畜産、加工工場を中央集中化し、全世界に食品を供給する少数の大規模多国籍企業による、とてつもない強大な権力に基づいたシステムが稼働しています。その一方でローカルな食は、太陽や空気や水のような再生可能エネルギーのように地球上のどこにでも潜在的に見つけ出すことができ、耕作可能なすべての区画に分布しています。ここが類似性の中核です

我々は強力に中央集中化されたシステムから拡散的でローカルで民主的なシステムへと移行せねばならないのです。ですからテッラ・マードレのコミュニティとスローフードのコンヴィヴィウムらがこの第3次革命へ向かう原動力となり、最前線に構え、リフキン氏がためらいなく定義したように“自然を前に人間が繰り広げる戦乱を終わらせるための救世軍”となる必要があるのです。

過去を振り返りながらも、私たちは自らを未来へ投影するのです。世界でも数少ない人々が、この力を備えていると声明します。

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

## ハムラ(Hamra)大地のマーケット

グローバル化の進行するベイルートで、小さな伝統的生産者に可能性を与える

### レバノン

15年にも及んだ長い内戦(1975~1990年)とその上さらに経済・政治組織の破綻をもたらした度重なる混乱ののち、首都ベイルートはようやく復興へ向けて頭をもたげたところですが、しかし今、町は歴史と関わる豊かな伝統をなおざりにしながら近代化を求め無謀な発展を目指しています。地元経済に再び力をつけ、地域の小規模食品生産者に商売のチャンスを与えるため、スローフードは2009年1月、ベイルートに「ハムラ大地のマーケット」を開きました。

今日では15の小規模生産者がようやく自分の作物を売ることができるようになりました：新鮮な果物・野菜からmouneh(レバノンの典型的保存食品)、manhoushe(タイムを添えていただく伝統的なフォカッチャ)にオリーブオイル、職人技でつくられる自然石鱈といった品物が並びます。これまでに开店をした農家、牧民皆が経済的に大きな成功を収め、これは家族全員の暮らしに明らかに影響をもたらします。2010年の目標は、設備と運営費用を補助し、そして新規参加生産者を呼びこみ、ベイルートの世論に対し流通経路の短縮、新たな消費者の注意をひくための質の高い小規模生産の支援というテーマに関心を呼び込みながら、ベイルートの大地のマーケットをさらに強固なものにしてゆくことです。

プロジェクトを支援するには：

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/progetti.lasso?-idp=013>

# キーワード

## プレシディオ

プレシディオ [英・複数形 *Presidia*, 単数形 *Presidium*]  
とは、生物多様性のためのスローフード基金がその資金・運営労力の大部分を傾倒する、消滅の危機に瀕する高品質な食品生産の支援、地域と独特の経済システムの保護、伝統的な生産技術の回復、そして/或いは土着の動植物品種を保護することを目的としたプロジェクトを指します。存続を危ぶむおおいしく、きれいで、正しい食品がひとたび明らかになると、ここに関わる生産者が直接プロジェクトに巻き込まれることとなります：  
生産者らは産物の品質向上のために技術面でアシストをし、国や地域間での交流を企画し、商品のプロ

モーションや新しい流通経路(ローカルおよびグローバルレベルで)の開拓を行います。

多くの場合、プレシディオは「味の箱舟(Arca)」に登録された食品を保護する必要性から生まれます。しかし実際には、特定の1食品を保護する以上に、その活動範囲はより広くに及ぶことがしばしばです。例えばアメリカ、アイルランドの生乳から作られるプレシディオチーズの場合では、各国の食品法による規制にも関わらず、小さな生産者らが生乳から職人技術で独自のチーズを作り続けるのを支援するための働きかけを行っています。

今日までに1万名以上の持続可能な小規模生産者を巻き込みながら、ことさら世界南部地域へのより深い配慮をもって、世界中で314品目のプレシディオが認定されました。

より詳しい情報は、生物多様性のためのスローフード基金サイトを訪問ください

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

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

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

## キャンペーン

### スロー・フィッシュ

魚のイスラム君主を守ろう

#### トルコ

黒海とマルマラ海の海峡という大変な好立地にあって、イスタンブールの町には漁業と魚介レストランの歴史が栄えています。ボスポラス海峡沿いの海岸に浮かぶ船上で用意される魚のサンドウィッチはとて有名で、今日では1200万を数える市民にとって最もポピュラーな軽食の一つとなりました。ところが漁業を守る規則は、“あらゆる魚のイスラム君主”と称されるイスタンブールでも最も親しまれる魚「ルィフェルlüfer」の未来に不確かな影を落としながら

最近になっては持続可能性の低い方向へと転換をしています。この事実を受けてスローフード・イスタンブールは、世論そして食品工業と政府の関心を高めるべく、キャンペーン“ルィフェルを消滅させるな!”を始動させました。

“ルィフェルは魅力的な魚です

スローフード・イスタンブールの創設者Defne

Koryurekさんは語ります

黒海から地中海へと渡りますが

その長い航海の間、捕食する魚や海水に含まれる塩分の違いにより味が変わります。”

地元の漁師や研究者が最近明らかにしたところでは、ルィフェルの生存数は激減しているといいます。“2002年以来私たちの食卓にルィフェルの幼魚が現れるようになりました

年月とともに実際多くの消費者が気づかないレベルで、食用にされる魚の体長は縮小し続け、今では生殖年齢に達するものは非常に稀です。”

商人や町のレストラン経営者に対して体長24cm以下のルィフェルを捕獲・サービス・消費しないことを求め、コンヴィヴィウムは漁師、料理人、地元の魚売りと手を組んで請願書を提出しました。“1ヶ月にも満たないうちに、100企業以上の同意、3000名以上からの署名を集めました。レストランや魚屋が店頭に掲げる、キャンペーン支持を現すステッカーは、町の中でより人々の目に留まりやすくなっています。”

スローフィッシュ公式サイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)

[http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id\\_pg=199](http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/eng/pagina.lasso?-id_pg=199)

# 大地から食卓まで...

## 王の歓待

### UK

スローフードUKは先月、プリンス・オブ・ウェールズがグロスターシャー州ハイグロブの邸宅で開いたレセプションに招待されるという名誉に授かりました:

イベントには領地内に設けられた有機菜園の見学も組み込まれており、多くの英国会員にとってはチャールズ皇太子そしてスローフード会長カルロ・ペトリーニと出会う機会となりました。

歓迎のスピーチの中で皇太子陛下は次のように述べました:

“スローフードの活動には多大な功績があります:

人々に本物の食を楽しむ喜びを思い出させ、食と大地、環境管理との間に密接な関係があること、そして文化と食品生産の間にある奥深い絆を強調するものです。スローフードが行っている活動を大いに称賛します。”

招待客150名の間には、協力団体、国中のスローフードコンヴィヴィウム・ネットワークの代表者と料理人のほか、スローフードUKスポンサーの多くが集まりました。

チャールズ皇太子のスピーチの映像を見るには[ここをクリック](#)

<http://sharing.theflip.com/session/929831755e317bee483b0bb9f3f6d90c/video/13802881>

スローフードサイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BA2C50930ecc234A37uXR278EF9E>

## 食の夏季講座

*食科学大学がフードポリシーと持続可能性をテーマにオンライン開講する新規プログラム*

### イタリア

食科学大学がオンラインによる国際的な夏期講座を開設、食の持続可能性とフードポリシーに焦点を当てたもので、ヴァンダナ・シヴァ、セルジュ・ラトゥーシュ、ジェレミー・リフキン、ティム・ラングといった世界中の著名な専門家らを講師に迎えます。講座の締めくくりには、相互に関わり合う8つのテーマに関連した、環境の持続可能性、経済、社会学、官能感覚の分野において、より最新の分析を深めるフードポリシーの採用意思をもつ管理者に向けたガイドラインを含むレポートの作成にあてられます。レポートは来る10月に開催される食のコミュニティの国際会議“テッラ・マードレ”の場で発表される予定です。

より詳しい情報は[こちらをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BE3B32A90cd1e29E16pQHn89F66C>

## スクリーン上のスローな食堂

スローフード・フランスが映画の中でおいしく、きれいで、正しい学校給食を語る

### フランス

各学校が自らの給食の品質改善を目指すのを支援するため着手された事業のひとつとして、スローフード・フランスは、ドキュメンタリー「*Plus de frais à moindre coût* (新鮮なほどローコスト)」を制作しました。ドキュメンタリーは見る者を、おいしくきれいで正しい実践法を取り入れて成果を上げた2つの学校の調理室へと導きます。どちらの事例においても、通常は達成不可能とみなされる予算と規定を守ることに成功しています。ドキュメンタリーはスローフード・フランスが、学校給食への特別な配慮を掲げながら取り組む、より上質な食のためのキャンペーン「*Haute Qualité Alimentaire* (上質な食)」の中の一連の計画の第一歩となっています。次なるステップとしては、コミュニティらがアイデアを具体的行動に移すための実践ツールのセットの配布が予定されています。

この映像は先月、ギャップのスローフード・クールポルテウール(Coolporteur)により、フェスティバル「*Savoirs et Saveurs de Montagne* (山の知恵と味)」において上映されました。フェスティバルではマーケット、調理のデモンストレーション、味覚のワークショップ、討論、その他の共生的・教育的なプログラムが開催されました。

スローフードサイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BE3B8CE10cb8e323F9qWj1814953>

## シルクロードに沿って

ある研究グループが味覚の遺伝学調査とともに、マルコ・ポーロが辿った道筋に沿ってテッラ・マードレのコミュニティを訪問

ある遺伝学研究者グループが来月、複数の地方にまたがるテッラ・マードレのコミュニティを訪問しながら、シルクロードのいくつかの区間を辿る旅へ出発します。旅の目的は、味覚の認識に遺伝子が及ぼす影響の研究、地域の食の伝統を記録すること、感覚受容教育のセミナーを開催することにあります。2008年の第一回テッラ・マードレで発表されたアイデアから生まれ、ヴェネツィアの探検家マルコポーロのシルクロードに沿った旅に発想を得ました。研究の成果は10月にトリノ(イタリア)で開催される国際会議「テッラ・マードレ」の場で発表され、各種資料はプロジェクトサイト上で発表される様々な記事およびテレビ番組に利用されるほか、教育用マルチメディアキット、本、科学刊行物やフォトギャラリーに使われる予定になっています。

スローフードサイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)

プロジェクト公式サイトを訪問するには[ここをクリック](#)

<http://www.marcopolo2010.it/>

## ネットワークを強化する

## バルカン諸国とアルゼンチンでテッラ・マードレの全国ミーティングの開催準備中

### ブルガリア

バルカン半島の10ヶ国から165名の代表者らが、ブルガリアの首都ソフィアで7月、この地域では初めての会合となる「テッラ・マードレ・バルカン」で対面をします。クロアチア、ボスニア・ヘルツェゴヴィナ、セルビア、コソヴォ、マケドニア、アルバニア、ルーマニア、ブルガリア、ギリシャ、トルコからの参加者らが互いに知り合い、展示会場において開催される、持続可能な食糧生産と地方における農村ツーリズムの発展をテーマとした、会議とセミナーに出席します。EU加盟に関連して伝統食の未来を考えることがこの会合での主要なテーマとなるでしょう。

### アルゼンチン

時を同じくして地球の反対側では、アルゼンチンとウルグアイのテッラ・マードレ・ネットワークのメンバーらが、意見交換とネットワークの強化のための会合を準備しているところです。イベントは来月ブエノスアイレスで4日間に渡り開催される予定です。テッラ・マードレ・アルゼンチン2009から一年が経ったのち、全国ネットワークのメンバーらは、農家、漁師、おいしくきれいで正しい食品の生産者ら、料理人、学生、学術関係者、および消費者つまり責任ある共生産者らが再び集結する機会となるでしょう。

より詳しい情報は:

バルカン地域担当 - Michele Rumiz  
[m.rumiz@slowfood.it](mailto:m.rumiz@slowfood.it)

アルゼンチン担当 - Andrea Amato  
[a.amato@slowfood.it](mailto:a.amato@slowfood.it)

## 国際環境デー

スローフード・ファイユームが若者と環境を見つめる

月初めにカイロのアル＝アズハル公園で開催された国際環境デーを祝賀するために、スローフード・ファイユーム (Fayoum) ・コンヴィヴィウムへ200名以上の人々から協力がありました。イベントには国中からあり名以上の学生、環境保護グループ、専門家と一般参加者が集まりました。会場には小さなマーケットが設けられ、エジプトのテッラ・マードレの食のコミュニティから、シワ (Siwa) のナツメヤシ (プレシディオ・スローフード)、シナイ (Sinai) のナツメヤシ、ファイユームのハーブ、アレクサンドリア (Alexandria) の伝統パンと菓子らが出品され、テイスティングや教育プログラムも開催、訪問者に向けてコンヴィヴィウムによるプロジェクトが例示されました。コンヴィヴィウムが参加者らとスローフードの哲学を共有しながら、この日は会議やセミナーにおいて討論を交わす機会ともなりました。

より詳しい情報は:

Mohamed M. El Medany  
スローフード・ファイユーム・コンヴィヴィウム・リーダー  
[medanyfao@yahoo.co.uk](mailto:medanyfao@yahoo.co.uk)

# テッラ・マードレの声

## 現代社会における原住民族の知恵

### ステファン・ミカエルソン(Stefan

**Mikaelsson)**さんは、サーミ(Sámi)民族を代表する唯一の公式組織、サーミ議会の総裁を務めます。サーミ民族はスウェーデン、ノルウェー、フィンランドとロシアにまたがって広がるラップランド地方(サーミ語ではSápmi、サーミの土地を意味する)の原住民です。今月もたれたスローフード国際会議の場で、常に近代化の進む世界でサーミ民族と自然との間にある強固な絆について語りました...

「民族として、私たちが自らの古くからの大地、水、その他の資源について独自に定義し、所有し、統治、管理する権利を再主張するつもりです。私たちの領地は私たちの存在の中核なのです。私たちは領地であり、領地は私たちの一部なのです。私たちは私たちの土地との間に精神的かつ物質的な厳密な絆を持ち、私たちの生存はこの絆とは決して切り離せないものです。」

自然と私たちとの関係は、言葉では表しきれないところがあります。自然が私たちに与えてくれる恩恵を直に受けながら自然の中に暮らすことは、環境(動物と我々の未来の子孫も含む)との間に直接的な関係を構築します。サーミ人にとって生き物としての自然とは、西洋的観念とは明らかに異なるのです。私たちにとっての自然とは、私たちの価値や伝統、社会構造や関係を通じて形成されるものなのです。

私たちはへその緒と祖先の遺灰とで大地と結びつけられています。私たちの特別な土地は神聖であり、最大の敬意を求められる場所です。私たちの親族、友人や祖先に不快を与えることは極限の冒涇となるのです。我々は、私たちの家、ラップランド地方との絆に依存しています。もしも私たちがあるいは他の誰かが - 自然を破壊したならば、私たちの文化も破壊されることになるでしょう。

サーミ人は多くの変化を通過してきました。それでも今日まで、自らの文化を消滅させることなく変化と対峙してきました。過去のこうした経験は私たちに希望と未来への自信を与えてくれます。人間と自然には長い時間の中で、大きな変化の時代にも、持続可能な形で回復と発達を遂げる能力が備わっています。もし私たちが自らを取り巻く現実を造形するため積極的に力を合わせるならば、もし私たちの経験や豊かな文化と知識を基盤に設計をするならば、状況は改善されるでしょう。

我々の目的は価格上昇を行うのではなくライフスタイル自体を簡素化することで、自らの文化を回復し、質が高く持続可能な人生のクオリティにどう到達することができるかを知ることにあります。将来の発展のため、伝統的知識と同様に現代の知識も真剣に取り入れましょう。その両方が私たちに役立つよう、最良の手段として活用しましょう。持続可能な発展は、現代知識と伝統的な知恵との間の意義ある均衡の下に成り立ちます。私たちの価値システムに当てはめて効果的・革新的な技術が用いられるならば、多くの場合に起こるような、環境や私たちの健康への被害は起こらないでしょう。

サーミ人の伝統的なライフスタイルと私たちの伝統的な知恵が、EUの多くの国から評価されうることを表明できるなら、これは私たちにとって満足や自信となり、私たちの起源や各個人の尊重となって自らに返ってくるでしょう。

テラ・マードレ公式サイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)：

<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=C2744B880f0aa2EC8BSmI26D4E68&ln=it>

# 食の伝統

## 厳寒の味

厳しい冬が200日も続き、気温は零下30℃にまで到達、何ヶ月も陽の昇らぬ土地で、サーミ人  
原住民族 - はこのしばしば無常な環境と切っても切れない絆を構築しました。彼らの  
Sápmi(サーミ語で「サーミの土地」を意味し、ラップランド地方の別名でも知られる)  
と呼ばれる領土は、スウェーデン北部、ノルウェー、フィンランドとロシアにまたがって広がる、冷酷ともい  
える自然環境下で農業には適さぬ土地をもちます。数世紀におよぶ彼ら民族と文化の生存は、自然資源  
の崇拝と利用に因るものでした。トナカイの肉は当然民族の栄養源の基本です。これを様々な方法で調理  
することで変化を与えます。生で食べたり、とろ火で長時間煮込んだり、燻製にしたり、あるいは塩漬けにし  
ます(サーミ語ではSuovas=軽い燻製の意、トナカイ肉を塩漬けにした後燻製する)。またはこれ以外に  
は使い道のないような動物の残部を混ぜて作られるソーセージも絶品です。氷が解けた後に芽を出す野  
生のハーブや小果実は補助食となります。その一例にはスイバ(酸い葉=タデ科の多年草)があります。  
酸味が強くビタミンが豊富で、初夏に花がつく前に採集されます -  
この遊牧民族の一年は8つの季節に分類されます。古くはスイバは“水入れの穴”と呼ばれる木製の容器  
の中で保存されたものでした。今日ではこの伝統法の代わりに冷蔵庫が使われています。-  
夏の味と匂いを呼び起こす -  
スイバの味は大変貴重なものなのです。多くの調理法が存在し、そのひとつは次のとおり：  
湯がいてピューレ状にし、(ヤギまたは牛の)ミルク、或いは泡立てた生クリームやヨーグルトに砂糖を足し  
ていただきます。まさにご馳走です。

# 豊穡な言葉

## プラスチックの追放

*アメリカ国民がプラスチックバッグとボトルの追放に投票*

### USA -

今月初めに行われたカリフォルニア立法会議の場で、薬局や青果店、商店で利用されるプラスチックバ  
ッグの追放が可決されました。商人らは今後、リサイクル可能な素材から作られた紙袋を、しかも有料で利  
用客へ配布する義務を問われることとなります。こうしてカリフォルニアも、既に類似法が施行されている  
中国、バングラデシュ、ルワンダ、エリトリア、タンザニア、ウガンダらの後を追うこととなります。何故これ  
が世界レベルの規則とならぬものか、国連では既に呼びかけを行っています。“私たちはプラスチックバ  
ッグを発明したアメリカ合衆国にあって、バッグはその後ヨーロッパと残る全世界に普及を遂げました。”、  
カリフォルニア立法議会のジュリア・ブラウンリー(Julia  
Brownley)氏が述べます。“バングラデシュがこれを追放し、環境への影響の成果を確認できていて、こ  
れをカリフォルニアもできない理由はありません。”

一方国の別の地域、コンコルドの都市として知られるマサチューセッツは、先月の住民投票の結果アメリカで初めてボトル入り飲料水の販売を禁ずる町になろうとしています。“捨てられるこんなにもボトルがごみの山をつくり、海に漂流し、魚を殺し、路上に広がる一方の公害を引き起こしながら、私たちの地球を破壊しています。”、キャンペーンコーディネーターを務めるジーン・ヒル(Jean Hill)さんが話します。“国で初の例となるのは偉大なことですよ。これは取り組むべき問題なのです。”

スローフードサイトで記事前文(英語)を読むには[ここをクリック](#)

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=BE3B8CE10c9fe31D01jGp253F0E3>

## 本と映画

### 世界を養うことは容易だ

著書「*Feeding People is Easy*」の中で生物学者コリン・タッジ(Colin Tudge)氏は、私たち人間は動物に残酷行為を働くことなく、或いはその他残りの世界を荒廃させることなく、自らが必要とする栄養源を手に入れることが可能だと主張しています。農業が単にある商品としての関心のためではなく、一直線に人々を滋養するために行われるならば、ここに関連するあらゆる問題はひとりでに解決できるように思われます。本の中では冒頭からポジティブな見方をもって、私たちが正しく行動すれば、真に公正・協力的で平和な人間社会を築き上げることは可能であると、タッジ氏は私たちに説きかけています。

***Feeding People is Easy***, Colin Tudge, Pari Publishing, 2007.

より詳しい情報を得るには[ここをクリック](#)

<http://www.paripublishing.com/en/books/feedingpeopleiseasy/book>

スローフード出版から刊行されたイタリア語版を見るには[ここをクリック](#)<http://editore.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=9788884991997>

### パンをちぎる: 移民のレシピと料理の物語

手作りのパスタやチャツネ、ローカルマーケットや主婦の菜園を通じて、この本は世界中からアメリカへ移住してきた人々の食の記憶、レシピ、伝統を物語っています。シェフであり教師であるリン・アンダーソン(Lynne Anderson)氏は移民らのキッチンへ入り、彼らが背後に残してきた世界の記憶を、食がどれほど呼び寄せられる力を持つかを発見しました。

***Breaking Bread: Recipes and Stories from Immigrant Kitchens***,

Lynne Christy Anderson, University of California Press, 2010.

<http://www.ucpress.edu/book.php?isbn=9780520262577>

## 別の世界が耕せます！

このドキュメンタリーシリーズの中で、若きドイツ監督エッラ・フォン・デル・ハイデ (Ella von der Haide) 氏は世界各地の集団都市菜園を探しに出かけます。ストーリーの中で集団菜園の設立者らに面し、彼らの畑を訪問し、彼らのビジョンを知ってゆきます。彼らの菜園は単なる都市の真ん中にある緑のオアシスなのではなく、‘別世界’への扉なのだと語ってくれます。

***Another World is Plantable!: Community Gardening Around the World,***

Ella von der Haide, 2003-2006.

<http://eineandereweltistpflanzbar.urbanacker.net/4-1-dokumentarfilme.html>

## 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

(ウォーターフォード収穫祭)

アイルランド - ウォーターフォード

2010年9月10 - 19日

サローネ・デル・グスト

イタリア - トリノ 2010年10月21-25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・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/>