



## 10 月

### 論説

#### 違うことは素晴らしい

10 月 21 日から 25 日、トリノにテッラ・マードレとサローネ・デル・グスト、スローな民が対面する素晴らしい瞬間が帰ってきます。世界中のメディアが注目する中で、食のコミュニティと会員たち、生産者らが多様性の渦の中に集結します。

10 月 21-25 日にかけてトリノに駆けつける、食のコミュニティとスローフードの全てのメンバーの方々を迎える準備がようやく整いました。テッラ・マードレとサローネ・デル・グストは国際的に重要な 2 つのイベントであるばかりでなく - 世界中のメディアの注目を集める - 2 年に 1 度のスローな民の主要会議といえます。食のコミュニティ、会員、生産者と友人たちが出会い、より深く知り合うべく、食についてより理解を高めるために地球のあちこちの街角からピエモンテの州都に集います。全ての過去の大会がそうであったように、私たちを巻き込み、心を揺さぶり、特に私たちを豊かにしてくれるそれは多様性の渦となるでしょう。このような決定的な瞬間を、いつもより完全に開いた、また少しはやる気持ちで見つめています。何故なら今回はどれだけのどんな刺激を受けることになるか、どんな素晴らしい話を聞くことになるか、どれほど美しい人々に出会えるだろうか、心がはやって仕方がないからです。

まさに多様性こそがこれらのイベントの強みです。人間の多様性、コミュニティの文化や地域、産物、知恵の発展のなかで進歩した生物多様性です。これらを全て一カ所に集めるということはそれだけで生物多様性のあらゆる強みを放つことであり、そして自然の生物多様性を保護すること、私たちの未来定義を直感的に理解するため、この期間にトリノで常にはっきりと知覚できるものなのです。母なる大地(テッラ・マードレ)、大地との絆なくしては、私たちは孤独な孤児となってしまおうでしょう。

開会式では先住民らの言語から文化までが主役となり、中心に据えられた全てのテーマへと、そして全体閉会式で公開されることになるテッラ・マードレのドキュメントは、世界中のリーダー達へ手渡される予定になっています。テッラ・マードレは再び世界のあらゆる多様性の象徴となるでしょう。コミュニティらがそれぞれの家に帰る前に、よりいっそう強く、シンプルしかし日常に欠かせぬ役割を果たすためにはっきりと、よりよい未来を描くには、皆さんの生活の中心に食が戻らねばならないことが強く表現されることでしょう。こういうわけで、皆さん全員とトリノでお会いするのを楽しみにしています。

**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

## ケニヤでスクールガーデン

*革新的な食教育のアプローチで飢餓を克服するためのプロジェクト: モロ高地の集落に 11 の学校と 400 名の生徒*

ケニヤでは国内生産物の 50%以上、70%以上の労働力が農業分野に占められています。ところが教育方針にはほとんど農業は登場せず、小学校、中学校での勉強を終えた大部分の若者たちは農業事業を起こすための形成訓練を全く受けないのが実情です。

農業従事者の平均年齢は次第に上がり、若者たちは農村から都市へ移住し、避けられない基準適合のプロセスを助長しながら社会的・文化的構造は崩壊し、知恵や地域の産物、伝統の遺産は失われてゆきます。

“ケニヤにおけるスクールガーデン”プロジェクトは 2005 年、非政府組織 Necofa (Network for Ecofarming in Africa)の事業とスローフード・セントラル・リフト・ヴァレー・コンヴィヴィウム、そして生物多様性のためのスローフード基金の協力によって生まれました。ケニヤの若者たちが地域農業や食の伝統、環境に対して積極的なアプローチをとるのを奨励することが目的です。スクールガーデンを通じて、生徒たちは自らの食習慣を多様化することをや、環境に配慮した方法で素材を育てることを学びます。ここで収穫されたものは生徒らの学校給食に利用されるほか、余剰は家族らが利用できるようになっています。菜園はまた植木畑としても機能します - 地元品種の植物を栽培し、コミュニティに対して適性な価格で販売されます。現在プロジェクトには 11 の各校から 30~50 名の生徒たちが参加をしています。目標はさらに - 2010 年から 2011 年にかけて - 5 つの学校を新たに参加させることです。

より詳しく知るには:

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

# スローな物語

## テッラ・マードレ 2010

### 生物多様性: 会場とアポイント

*テッラ・マードレとサローネ・デル・グストで、生物多様性が一際目立つテーマに*

**イタリア** - 食の生物多様性を保護することは、スローフード協会の基本理念のひとつです: テッラ・マードレのネットワークは日常的に地域の食物、特定の地域と形態学的、気候的、文化・伝統的に完全に統合した際立つ産物を守るために努力をしています。生物多様性は、年末に政策立案者らへ世界中のコミュニティから提出されることになっている、フードポリシーに関する文書の 8 項目の一つでもあります。私たちの地球上に生息する自然環境、動植物の種類は減少しつつあり: 1 世紀の間に 30 万種の植物品種が消滅し、6 時間に 1 品種のスピードで消滅は続いています。毎年 1700 万ヘクタール(オーストリアの国土面積に匹敵)の森林が消え続けています。農産物の間では 1900 年代初頭から数えて 75%の多様性を私たちは失い、今日では 30 品種以下の植物で世界の全人口の 95%を養っています。ヨーロッパでは今世紀初めに半数の動物品種が失われ、残る 770 品種もこの先 20 年の間に消滅する危険にさらされてい

ます。

スローフードとテッラ・マードレのネットワークは私たちの食習慣を構成する動植物品種を保護するために活動しています。ひとつの品種を失うということは、唯一の再生産不可能な、人間と自然環境の間で数千年かけて行われてきた淘汰の成果である遺伝子遺産を失うことを意味し、そればかりでなくある土地の味を失う - なぜならひとつの品種から肉、ミルク、加工肉やチーズが生まれますから - ことも意味するのです。生産性の高い他の品種を好んで土着品種を放棄するということは、常にいずれにしても五感で感知しうる要素の変化を意味します：土地とのつながりはよりはかなく、より平凡な製品では品質も頻りに低下します。ところがもっと重大な問題もあるのです：時に本来とは異なる原材料の使用は伝統的製法の技術をも無駄にするため、品種によっては製品も失うことになるのです。

食の多様性保護を目指し、スローフードは味の箱舟とプレディオという、消滅の危機に瀕する、地域を評価し、熟練の職人と伝統製法の技術を取り戻し、土着の動物品種や青果の古代品種を保護する、価値ある小規模生産品を支援するプロジェクトを設けました。

### **サローネ・デル・グストにおける生物多様性 (リンゴット展示場-Lingotto Fiere):**

サローネ・デル・グスト 2000 で最初の 100 程のプレシディオが紹介されて以来、今ではその数は世界で 300 を数えるまでになりました。これらについて知るには、**国際サローネ・デル・グスト 2010** 会場のマーケットエリア(パビリオン 1-2-3)、地域別に分類された**サインの付いたスタンド**を探してください。

サローネは現在始動中の全ての活動を比較対照する機会となるでしょう。例えば 10 月 25 日(10:00 - アイボリーの間)には、味の箱舟国際委員会(議長: Didier Chabrol)が、プロジェクトの進行状況を確認し、現在選考中の産物、選考の基準と将来の目的について話し合うために集合します。

ここには 14 カ国から代表者らが集まる予定になっています。サローネ訪問者に対しても開かれたいくつかのカンファレンスは、生物多様性のテーマにあてられる予定です：プログラム完全版はこちらのサイトで閲覧可能 [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

### **テッラ・マードレにおける生物多様性 (オーヴァル- Oval):**

テッラ・マードレには、**大地のマーケットそして全てのスローフード・プレシディオの代表者らが参加をする予定**になっており、例えば生産物が当座ないという理由などでサローネ・デル・グストにスタンドを持たない生産者も参加する予定です。オーヴァルの一室は生物多様性の保護と、食および味覚教育のためのネットワークのためのプロジェクト紹介にあてられます。スローフード・プロジェクトルーム (**sala dei progetti Slow Food**) は代表参加者らが世界 150 カ国以上で進行中の活動を発見するスペースとなり、同時に自身の加わる事業の証言を記録できるようにもなっています。スローフードのプロジェクトルームでは特に生物多様性保護のテーマに関連するいくつかのカンファレンスが、テッラ・マードレ招聘者に対しても開かれています。

10 月 22 日(金) - 15.00 Oval - スローフード・プロジェクトルーム(Sala dei progetti Slow Food)

#### **原産製品、アフリカ農業のためのチャンス**

スローフード基金は FAO の協力の下、アフリカ 4 カ国: マリ、セネガル、シエラレオネ、ギニア・ビサウの伝統産物の地図化を進めているところです。

テッラ・マードレでは生産者ら自らが、フォニオ(fonio)のバオバブの実からクラム-クラム(kram-kram)まで、彼らの地域の生物多様性を紹介します。

この事業は、*発展のためのイタリア経済協力政策-外務省と FAO の資金支援により - Fondo Sicurezza Alimentare, progetto "Inter Country Coordination for West Africa Food*

Security” GTFS/SIL/O28/ITA (食の安全のための基金、プロジェクト“西アフリカの食の安全のための国際間調整”) 実現されています。

同時通訳: フランス語、英語

10月23日(土)14:00 Oval - スローフード・プロジェクトルーム(Sala dei progetti Slow Food)

### 伝統から現代性まで、アフリカ食糧主権のための葉

ワサビノキ(*Moringa stenopetala*、エチオピアの地域特有の樹木で、コンソの人々の文化の中心を占める)の葉から、ニエベ(niebé)の葉まで、アフリカの地元料理に使われ、小児の滋養にも最適な葉があります。ここでは数名の生産者および消費者らが葉の様々な使い方を紹介し、アフリカにおける食の主権のための重要性を話します。

10月23日(土)15:00 Oval - スローフード・プロジェクトルーム(Sala dei progetti Slow Food)

### おいしくきれいで正しい魚、スローフードの世界キャンペーン

タイセイヨウクロマグロは消滅の危機に近いところにあり、野生サーモン、メカジキ、大西洋の鱈も深刻に危ない状態にあります。ここ30年の間で魚の消費量は2倍になり、漁業はひとつの巨大な産業となりました。養殖は解決策とはなり得ません。なぜなら大部分の魚は魚粉を餌にして育つからです。

それなら？私たちは魚を食べるのを止めなければいけないのか？それは違います。しかし各自が魚売りから正しい選択により購入をすることで貢献は可能なのです。このためにスローフードは世界キャンペーン「スローフィッシュ」を起こしたわけで、テッラ・マードレ2010の機会を紹介を行う予定です。

事業はLighthouse Foundationの寄付により実現されています

10月24日(日)10:00 Oval - スローフード・プロジェクトルーム(Sala dei progetti Slow Food)

### プレシディオの小さなコミュニティ

カプリリョ(Caprioglio-ピエモンテ州アスティ県)では、小さなピーマンをめぐってあるコミュニティが再生しています。コルテレッジョ(Cortereggio)では、ある部落の住民らがオルコ急流州で栽培される、歴史的な豆の品種を回復しようと歩み寄り合っています。オルバッサーノ(Orbassano-トリノ県)ではかつて大都市の市民皆を滋養していた紫セロリが畑を鮮やかに彩っています。オロビケ山脈(Alpi Orobiche-ベルガモ県周辺)では、ストラッキノーチーズの小規模生産者らが、今日では工業製品に押されて過小評価されている古い伝統を首位に持ち上げようとしています。ブレンバーナ溪谷(Val Brembana-ベルガモ県)の協同組合が、ニョッキのようにして生地を作る小さなチーズ「アグリ(Agri)」作りに励んでいます。

イタリアのプレシディオに22の新しいプロジェクト-イタリアの優れた農業の小さな事例が加わります。

ミーティングの締めくくりには、プレシディオ・スローフードに認定されるオロビケ溪谷の伝統ストラッキノーとヴァルトルタのアグリを試食します。

オーヴァル会場内には**生物多様性に関するインタラクティブ学習ルート**が設置され、テッラ・マードレの全ての参加者に利用可能となります。このスペースにおいては“動植物の土着品種”、“伝統技術”、“地域”といったものが何を指すのかをよりよく理解し、世界レベルでの生物多様性の喪失に関する情報公開、持続可能な農業のための適切な実践、粗放農業についての知識を深めることが可能になるでしょう。この行程は画像やゲーム、アンケート、テイスティングから構成される予定です。

順路始めは**植物の品種**が取り上げられ、文化と様々な味を表現する代替不可能な遺伝遺産、土地への適応に時間がかかる果実として、形や色の多様な100のりんごがこのテーマを表現します。この隣には世界中たいていどこの陳列棚にも並ぶ5つの品種が展示されます。

続くエリアでは、**動物の品種**が主題となります: 土着の伝統品種の脇には、ヨーロッパで売られる80%の牛乳を独占するフリゾナ種が並べられることでしょう。

入場者らの関心はそして、小規模生産により評価されながらもアグロインダストリーにより消し去られた**地域**の重要性へと移されます。食物と地域の間をつなぐを簡単に説明するにあたってははちみつが選ばれ、世界各地からテイスティング用のサンプルが届けられます。

そして順路は、**職人の知識**と原材料を加工する能力をもってあらゆる産物の原点といえる、人間の部へと続きます。食物は景観と伝統の交差点のごとく、**文化的価値**として紹介されます。製品の**持続可能性**(と

パッケージング)にあてられた行程の後は結論へと、全てのプレシディオが地図化された締めくくりのスペースへと流れ込むようになっています。

## **テッラ・マードレ 2010**

### **キャンペーン**

*テッラ・マードレの機会に、オーヴァルの国際キャンペーンにあてられたエリアにネットワークの提案の数々が集められます*

**イタリア** - トリノの会場オーヴァルにおいて、テッラ・マードレ 2010 のために集合する生産者、学生、学術関係者、料理人、ジャーナリストたちは、スローフードにより支持される国際キャンペーンのエリアを見ることになるでしょう。

持続可能な漁業から土地争奪戦、遺伝子組換えから 2010 年 12 月 10 日に再び世界中のコミュニティを巻き込むテッラ・マードレ・デーのイベントまで、生態系システムと人間の健康に配慮した食生産システムの促進を目指し、各側面においてスローフードは活動中です。

このキャンペーンのためのエリアは、世界的に関心の高いいくつかのテーマについて協会がこれまでに着手した振興活動を、資料をもとに証拠付けることでしょう。なぜなら食のコミュニティらは、現在進行中あるいは普及中の事業を定義付けるにあたり、積極的に貢献することができるからです。

このエリアはいずれにしても進行中のキャンペーンを紹介するものですが、コミュニティの証言を集め将来の活動を図るべく、特に**傾聴のスペース**となる見込みです。

### **スローフィッシュ・キャンペーン**

2010 年、スローフードは持続可能な漁業に関する国際キャンペーンを始動させました。この 10 年の間に海洋界は酷使され、非道な犠牲の加速を受けました。非常な技術進歩と地理的規制の再調整は、漁業を海洋の生物多様性にとって大変な脅威に変えたのです。**海洋資源は限りのないものではなく、既に破滅の恐怖にあるのです。**

自覚と責任ある選択を助長するべく、海洋界と水産分野に関するポータルサイトが誕生、4 言語で利用が可能となっており、世界中の主要な協会や科学研究所からデータが提供されます。

トップページには海のプレシディオやテッラ・マードレの漁師コミュニティの物語、漁業保護と持続可能な魚の消費のためにスローフードがコーディネートするより興味深い事業が紹介されています。

[www.slowfood.it/slowfish](http://www.slowfood.it/slowfish)

### **ストップ遺伝子組換えキャンペーン**

遺伝子組換え作物の普及は地球の生物多様性に重大な脅威をもたらします。種子の私有化は生産者らの役割と民衆の食糧主権を危険にさらします。土壌の産出力を破壊し、直接的または非直接的(遺伝子組換え飼料により飼育された動物の消費)な消費から健康被害を起こす危険のある肥料の大量投入は、未だ不確かなままの状態です。さらに、多くの地方で伝統作物を耕作する畑でのコンタミネーションは阻止が困難であることから、地域経済を評価し、結果として多くの遺伝子組換え種子を後押しすることになる肥料や合成除草剤の使用、これらを奨励しない代替案にスローフードは常に味方してきました。

[http://content.slowfood.it/upload/3E6E345B029d525A10IQj3FD7A86/files/Dossier\\_OGM-in-Agricoltura\\_Le-ragioni-di-chi-dice-no.pdf](http://content.slowfood.it/upload/3E6E345B029d525A10IQj3FD7A86/files/Dossier_OGM-in-Agricoltura_Le-ragioni-di-chi-dice-no.pdf)

[http://www.slowfood.it/associazione\\_ita/ita/ogm.lasso](http://www.slowfood.it/associazione_ita/ita/ogm.lasso)

### **ストップ土地争奪戦キャンペーン**

文字通り“土地の独占”とは、世界の南部を外部者や公私資本が長期的な賃貸あるいは大規模な地所を買占めする行為に基づいた、新しい形態の植民地政策を言います。

植民地支配者らへ原材料と労働力を低コストで提供した後、土地自体も生産潜在力と共に破格で売却されます。海外でこの関心の対象となっているのはヨーロッパばかりでなく、中国、ペルシア湾岸諸国、東南

アジアも並びます。このようにして資源-食糧とエネルギー-の不足を解決しようとしたり、低リスクでの投資を試みるわけです。

彼らにとって唯一の生計手段である土地と森林は地域コミュニティの管理から取り上げられ、疎外されます。

僅か数年の間にこの現象は劇的な規模に到達しました：取引(完了済みのものと進行中のものを含む)は 5000 万ヘクタール(スペイン領土に匹敵)と推測されています。

現象の加速は国際銀行の曖昧な役割によって助長されています。国際銀行は片方ではこの現象に遺憾を示しながらも、他方では各国政府が立法改正できるよう、そして広大な区画の地所権の移転が容易にできるような政策案を立てられるよう、専門化されたサービスを通じて外国投資家、公私投資家の手助けをしているのです。

## テラ・マードレ・デー

2010 年 12 月 10 日、第 2 回テラ・マードレ・デーが開催されます：世界中の食のコミュニティが、“おいしくきれいでおいしい”地域の食を讃えるために招請されます。

2009 年には 1000 以上のイベントが、スローフード 20 周年と第 1 回テラ・マードレ・デーを祝うべく開催されました。120 ヶ国でスローフード・コンヴィヴィウム、テラ・マードレの食のコミュニティ、その他の組織らが集結し、集団での会食会、フェスティバル、イベント、子供たち向けのセミナー、生産者訪問などが実施され、スローフードの哲学を呼びかけながらテラ・マードレがどれだけ広大でオープンな、多様なネットワークであるかが表現されました。

オーヴァルのキャンペーンエリアでは、代表参加者らが 2009 年に実施されたイベントについて語り、この 12 月へ向けての構想を膨らませ、イベント用の素材キットを受け取ることになっています。

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

## 世界のプレシディオ

### 抵抗する日本

*非政府組織・生物多様性のためのスローフード基金会長、ピエロ・サルドの日出ずる国の旅*

**日本** -日本について書くにあたり最大のリスクは、ステレオタイプの旋風に押し倒されたままになることです。お辞儀、時刻表通りに動く電車、桜の開花、電気機器、寿司、近代性と伝統の対照、名刺の国、といったありふれたイメージを並べ立ててしまうことです。表面的な印象のバリアを破るのがとても難しいのは本当の話で：言葉の問題やこの国民の汚しがたい慎み深さは、数年かけて足を運ぶことでやっと乗り越えることができるのです。しかしステレオタイプが現実の証拠であるというのも本当で、確かにより複雑で深遠なものではあるはずですが、いずれにしても事実であるのは確かです。

日本は近代性 - 近代性を語るにあたっては特にアメリカのライフスタイルの影響を参照する - は精巧なまでのレベル、場合によっては戯画的な程までに達しました。それは政府が大学生のための料理教室に投資していることを考えるだけで十分です。何故なら多くの大学生らは卵一つ、野菜一つ料理することを知らず、スナックやストリートフードを食べて暮らしており、その結果健康を害し、精神的-肉体的バランスを失っています。そして西洋のスター - スポーツ、ミュージシャン、俳優、シェフ - らに、私たちには理解しかねるほどの熱狂的な賛美を傾けます。近代性はこの民族の長年続いてきたアイデンティティを台無しにしました。このことは既に 1942 年にはよく理解されていて、秀でた日本の知識人らは西洋化現象を制止できる政策考案のために京都に集合していました：彼らは国のアイデンティティでもある輝かしい日本の伝統は、深刻な危機に面していると主張しました (“Occidentalism”、著者 I. Buruma、M. Avishai)。合言葉は抵抗、そしてその判断の結果は私たちもよく知るとおり：狂気の戦争と原子爆弾による大量虐殺となりました。

しかし今日の陽の下に読む文化・社会的価値の懸念は、単純に反動主義者として烙印を押されるもので

はありません。この国の唯一性と卓越を保証していた素晴らしいガストロノミーと食農の生物多様性が消えようとしているように、深いところで日本は実際に、ゆっくりと姿を消そうとしています。今日国民の食糧の60%は輸入に依存し、非常に多くのレシピが該当する地域の素材を見つけられない状況にあります。

スローフードはこの国で非常に重要な役割を果たせるはずだと考えます。スローフードによる活動は、叶えられるはずの発展の規模をまだ知らずにいます。- 地域において - 伝統の存続を信じ、その評価のために、アグロインダストリーの巨大な権力に屈しないために奮闘する人々による絶大な願いと、これほどの大きな調和のある国は他のどこにもありません。

長崎県のプレシディオ-雲仙のこぶ高菜の訪問(8月中旬に実施)、続けて地元コンヴィヴィウムメンバーとの会議は、私たちに最高の印象を残してくれました。生物多様性のテーマはこの地域で大きな影響力を持っています: 地域、地形のおかげで - 一連の深く入り組んだ半島 - は交配と混交から非常に特徴ある耕作種を保存しました。こうして今日の長崎コンヴィヴィウムも、この特徴性の評価の方面へ強く傾倒しています。この地に唯一の日本のプレシディオ - 雲仙こぶ高菜 - が誕生したのは偶然ではありません: 今日では女性たちのグループ(守山女性部加工組合)がこれを伝統的な乾燥法と塩漬け発酵にし(漬物)、東京や空港のブティックにも売り場を見つけて製品を容易に売ることができるようになりました。コンヴィヴィウムの会議に参加したこぶ高菜の栽培農家からも同様に満足を得ました。会議は長崎中心部に位置し、地元産、有機栽培の素材だけを使うレストラン「To。」にて行われました。地域コンヴィヴィウムの役割と仕事の隈取りをするにあたっては、一語一句の言葉よりも参加者らの社会的な構成の方が役立つでしょう、将来日本のアルカの責任者となる大変活動的な久野ゆうこ氏のほか、数年前から国内でアルカのプロモーターを務める日本大学教授の川手督也氏、魚の塩漬け生産者からも参加。恐らく世界で唯一の柿酢生産者と思われる中村氏、食器用の製陶術を若者らに教える建築家、城谷耕生氏、手作り豆腐の生産者2名、外海(そとめ)で柑橘類のゆうこうを栽培し、ここから素晴らしいジャムとジュースを生産する Ferme のオーナー、スギノ日宇氏、全てがうまいければ2011年12月にテッラ・マードレ・ジャパンの開催地となる雲仙市の副市長。勿論消費者会員、組織運営者らも加わりました。早い話、刺激的な展望と、全てのコンヴィヴィウムがこうあってほしいと思うような、農家、職人、プレシディオ、知識人、消費者らの混合から成るコンヴィヴィウムでした。コンヴィヴィウムの運営にあたっては、農業知識人で長崎周辺で数ヘクタールを有機農法により、地元の野菜と果物を庭園のごとく手をかけて耕している象徴的存在の岩崎正利氏がいます。県外からも種子の保存家として知られ、コンヴィヴィウムを正しい方向へ導くべく道を記し、情熱を傾けています。要約すると、今回の訪問から私たちは確かに感銘を受け、長崎県からは必ずこの他のプロジェクト、さらなるプレシディオ、良い知らせが届くと確信しています。

## ピエロ・サルド

生物多様性のためのスローフード基金 会長

## 生物多様性

### 緯線 29°に沿って

リビアから、“砂漠の秀逸品”とされるアル・ジュフラ・オアシスのナツメヤシ評価のための事業

リビアはナツメヤシの莫大な生物多様性の番人として知られています: 400もの異なる品種、数世紀にもわたる歴史から残された類まれなる遺産を、今日も農家らが入念に保存しています。アル・ジュフラのオアシスは特に国土の中北部に位置し、29度緯線に沿って南部の海岸、東部、北部とを結び、長い間キャラバンの行き交う交差点となってきました。アル・ジュフラのヤシからは常に、砂漠の秀逸品とされる果実がとれました。土壌組成のおかげでこの土地は水と気候に恵まれています。この地方では今日でも尚、それぞれが食道楽の舌を驚かせる独自の特徴を持つ、10程の地域品種(中でも有名なのが Kathari, Saiedi, Bestian, Hamria, Abel, Tagiat, Tasfert, Talis e Halima)が栽培されています。

ここでは 2009 年 5 月、外務省-経済発展協力のための総局 (Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero Italiano degli Affari Esteri) が経済支援し、フィレンツェ-海外のための農業研究所 (Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze) が、果実用ナツメヤシとオリーブの発展と向上のためのリビア法人との協力の下にコーディネートするプログラム、「リビア、アル・ジュフラ・オアシスにおける果実用ナツメヤシの改良と評価 (*Miglioramento e valorizzazione della palma da dattero nelle oasi di Al Jufrah in Libia*)」が発動しました。プロジェクト進行において生物多様性のためのスローフード基金は、アル・ジュフラの果実の商業評価とプロモーション活動を指導しました。

サローネ・デル・グスト 2010 では、リビアの砂漠地帯で栽培される古い地域品種を味見したり購入することが可能です。さらに 10 月 22 日 (金) 15:00 アイボリーの間では、ジャーナリストおよび聴講者の面前において、リビアの豊かな自然と美術史に関するマルタ・マンチーニ (Marta Mancini) 氏の著書と、ヴァルテル・ベンチーニ (Walter Bencini) 氏によるドキュメンタリーが公開される予定です。アル・ジュフラから駆けつけるゲストたちはテッラ・マードレのセミナーの一部で、他の乾燥地帯からやってくる参加者らと、共通に“辺境”として認識される地域に関連した問題の比較を行います。

#### より詳しい情報は:

Michela Lenta  
[m.lenta@slowfood.it](mailto:m.lenta@slowfood.it)

## 生物多様性

### 失われたりんごを探して

イタリア、カザフスタン、アメリカで、スローフードによる 3 つのプロジェクトが同一の目的を目指す: 大変愛されるある果実の多様性の保護

北アメリカだけで一時は、15,000~16,000 種類のりんごが栽培・消費されていました。今日ではしかし、どれだけの消費者がグラニー・スミスと、その人好きのする色、保存性と輸送の安易さからスーパーマーケットで最も売られる品種となったレッド・デリシャス以外の名を挙げることができるでしょうか？これに対抗するべくスローフードは、世界レベルでの数多くの事業を通じて、忘れられたりんご品種の世界を再発見しようとしています。

ピエモンテではりんごの栽培は数世紀にわたる伝統です。中世に始まり 20 世紀、この果実の品種間で重大な生物多様性の喪失の原因となった産業的農業の時代まで続きました。**プレシディオ・ピエモンテりんごの古代品種**は、グリージャ・ディ・トリアーナ (Grigia di Torriana)、ブラス (Buras)、ルンセ (Runsè)、ガンバ・フィーナ (Gamba Fina) を含む多数の品種を保護するために生まれました。この活動のおかげで、8 品種が市場に再導入されました。

**スローフード・コンヴィヴィウム・カザフスタン-アルマティ (Almaty)** は、中央アジアに残る最後のシヴァース (Sievers) の野生りんご林保護に加わっています。シヴァースは世界に残る野性りんご種の一つであり、多くの改良品種の祖先と考えられています。近年で森林地帯は 20% 減少、シヴァース種のりんごの木は近く味の箱舟に登録されることになるでしょう。

この間 **スローフード USA** により運営されるグループ RAFT (Renewing America's Food Traditions) は 2010 年を土着りんご品種の年と宣言し、2009 年には消滅の危機に瀕する数多くの品種を保護するため

に活動するりんご番たちの初のミーティングを行っています。

この事業を奨励・支持するには古代品種の存続を保証することが必須であり、これは生物多様性保護のために重要な一歩といえます。この活動に加わる多くの生産者ら、コンヴィヴィウムとコミュニティがテッラ・マードレに参加する予定です。

より詳しい情報は:

[http://www.presidislowlowfood.it/ita/dettaglio.lasso?cod=53&id\\_regione=12&id\\_tipologia=&id\\_mese=&lista=si](http://www.presidislowlowfood.it/ita/dettaglio.lasso?cod=53&id_regione=12&id_tipologia=&id_mese=&lista=si)

[http://www.slowfoodusa.org/images/ark\\_products/appleklet\\_web-3-11.pdf](http://www.slowfoodusa.org/images/ark_products/appleklet_web-3-11.pdf)

## 教育

### タンザニアのためのレシピ

スローフードが、忘れられた土着品種の野菜がベースの伝統レシピ集編纂に協力

**タンザニア** - アフリカ、サハリ砂漠近くに見られる葉野菜の種類は類まれなるものです。実際に存在する品種はなんと 800~1000 に及ぶと推測されています。ところが植民地時代、アフリカ先住民らは彼らの伝統は植民地支配者らにより持ち込まれた新品種に対して劣っていると信じ込み、伝統野菜の知識は多くのコミュニティで失われてしまいました(1)。

タンザニアにおいてスローフードは、今となっては忘れ去られたこれらの食品を評価する伝統レシピ集の編纂と出版に貢献しました。プロジェクトは、地元の食生活に土着の野菜を再導入することを奨励する組織、Regent Senior Women's Group (RESEWO)との協力により実現されました。2009 年から始まったスローフードとのコラボレーションは、タンザニアの伝統植物について農業および栄養に関する情報を含む出版物の再編も実現しました。

“栄養失調は国中に存在し続けます。粗悪な栄養摂取の原因の一つは、果物と野菜の摂取不足にあることをまず気づかねばなりません - 本の筆者らが説明します - さらに、多くの伝統食品はなおざりにされ、タンザニアの食事から急速に姿を消そうとしています”。

レシピの他にも、同書「*Cooking with Traditional Leafy Vegetables* (伝統葉野菜を使って料理する)」には、野菜が育つ地域の説明や地方名、薬用としての情報、栄養価と健康利益などが含まれます。さらに調理技術を図解し、これらの野菜の栽培と保存法を教えます。

“レシピ集は集団の遺産に息吹を取り戻し、食品、生産者、景観の保護に貢献します。消滅する唯一の品種というのは私たちが消費しなくなっているものなのです。ですからこうした伝統品種を伝統のレシピで調理するということは、品種の存続に関わることなのです”。

レシピ集はタンザニアの学校、教育研究機関、スローフードとテッラ・マードレのネットワークの会員らの間で無料配布されることになっています。

(1) Biodiversity International

その他の情報は:

Francesco Impallomeni

[f.impallomeni@slowfood.it](mailto:f.impallomeni@slowfood.it)

# スローな掲示板

## 全ネットワークへの連絡

サローネ・デル・グストで会員への特典、テッラ・マードレのブログ、次回テッラ・マードレ・デーへ向けての準備に関するニュースと更新情報



サローネ・デル・グスト会期中スローフード会員のみにも与えられた特典の中に、マーケットのスタンドに左の赤いシンボル"QUI SCONTO AI SOCI(会員割引あり)"が付いていたら、スローフード会員の皆さんは購入に対して割引が受けられます。

これまでに同意している出展者の一覧をダウンロードするには[ここをクリック](#)

<http://content.slowfood.it/upload/5232CF8A0cf0e1DC01yYqYCCF0F6/files/ESPOSITORISCONTOSALONEDELGUSTO2010.pdf>

## テッラ・マードレ・デー

2010年12月10日のテッラ・マードレ・デーに、テッラ・マードレのネットワークが世界各地で地域の食を祝うべく帰ってきます！トリノでのミーティングの間、皆さんのイベントを登録し、オーガナイザーのためのキットを受け取るためにキャンペーンのエリアを訪れてください！もしくは11月10日までにオンライン登録をすると、テッラ・マードレ・デーの旗、DVD“テッラ・マードレの人々”、ピンバッジとステッカーを直接イベント開催地にて受け取ることができます。

[www.slowfood.it/terramadreday](http://www.slowfood.it/terramadreday)

## テッラ・マードレのブログ

皆さんの話、証言、ネットワークへの提案を集めるため、テッラ・マードレのブログが新たに利用可能になっています！

[ここをクリック](#)してユーザーネームとパスワードでログインしたら、最新の投稿を読み、あなたのコメントを残しに来てください！

<http://blog.terramadre.org/index.php>

# テッラ・マードレの声

## アンデス山脈の生物多様性

ルミニャウイ・アンランゴ(Rumiñahui Anrango)、コタカチ先住農民同盟(Cotacachi-エクアドル)会長が、自らの地方の状況、まさに本当の“食の安全の民族-文化的蓄えと農-生物多様性”について紹介します

**エクアドル** - エクアドルの北西部、アンデス地方の州コタカチは、先住民族の定住を常に受け入れてきました。この地域は地球の生物多様性に関し、地方固有種が非常に多く生息する「ホットスポット(Hotspot)」のひとつとして認識されています。

ルミニャウイ・アランゴ氏は、Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi (コタカチの先住民農民同盟) - UNORCAC - 43 のコミュニティと先住農民 3,250 家族を代表する組織の若き会長です。

“自然環境 - ルミニャウイ氏は主張します - 抑えきれぬ集約農業の拡大、無責任な耕作、自然林の破壊、気候変化が原因となり、破壊の道をたどる一方の状況にあります”。

UNORCACは自然と完全に調和する世界のアンデス地方のビジョンに脈路のある、伝統農法の奨励と実践を通して農生物多様性を保護します。

“このビジョンは - ルミニャウイ氏が述べます - チャクラ(chakra)と呼ばれる土着品種を土壌の肥沃さを保つ技術により育てる地域の菜園、にぴったりと合致するものです。チャクラは家族や集団での仕事と関連し、耕作するスペースは伝統の知恵の再生産の場となります。チャクラでの仕事は母なる大地に感謝する儀式を伴い、薬用植物の栽培も含まれます：実に 130 種以上の植物品種が治療や予防の目的で利用されています。

この方向においてこそ、種子と土着の野菜を扱う展示会、古代のレシピを再発見するキャンペーン、農生物多様性についての教育活動、民族植物と農耕庭園の仕事などといった、UNORCACの計画がインスピレーションを得られるのです”。

コタカチ地方には 61 の食用植物が数えられ、このうちの半分は土着品種、残りはヨーロッパから持ち込まれたものです。

“現状 - ルミニャウイ氏が説明します - とうもろこし、豆、根菜の地域品種が再発見されつつあるところです。全ての農家ではありませんが幅広い品種が栽培され、農生物多様性の遺伝子浸食はアンデス地方の環境により影響を及ぼすようになっています。この現象の原因の中に、気候変化や土地不足、有害な農法の適用、寄生動植物、肥料不足、移民現象と文化の変容があることを私たちは覚えておかねばなりません”。

ルミニャウイ氏は自身のコミュニティの代表者としてテッラ・マードレ 2008 に参加、今年もトリノでの世界ミーティングで私たちに連れ立ってくれる予定です。

“先祖代々の知恵はフォークロアではなく、生命の形なのです - ルミニャウイ氏がまとめます - 自然を一つの生き物として見つめる人々は増えています：テッラ・マードレの潜在力は、異なる存続の形を認識し支援することにあるのです”。

**Rumiñahui Anrango**  
[contactos@unorcac.org](mailto:contactos@unorcac.org)

# 食の伝統

## 小さな小さなチーズ

*ヴァルトルタのアグリ(Agri) - 3日間におよぶ製造作業と熟練の手仕事を要する、独特の酪農伝統による牛乳チーズ*

**イタリア** - ヴァルトルタ(Valtorta)はブレンバーナ溪谷(ベルガモ県)に位置する住民 300 名程の小さな村で、ここには今でも独特の酪農伝統が続いています。牛乳協同組合ばかりでなく家庭でも、アグリは作られています。この極小牛乳チーズの特徴的な製造技術は、3 日間の時間と酪農家の熟練の手仕事を要します。牛乳はその前の製造工程で残った母種を少しと、僅かな凝乳酵素により酸化されます。1 日寝かした後、吊るした麻布に入れて水切りをすることもう 1 日。3 日目は枠に収めて、さらに 24 時間おきます。カードが出来上がったら - この時点で酸度は非常に高い - 少々の塩を加え、生地を少しつまんで直径 3cm程の円筒状に成形し、この後数日かけて乾燥します。アグリが出来上がるのは 8 日後のこと。甘みがありアロマティックで、繊細な香りがあります。

ヴァルトルタの開けた谷間には、今も 12 軒の小さな酪農農家(各農家が所有する牛は 10-12 頭)があり、- 家庭内で消費する分以外は - アグリ作りはしていませんが、代わりに生乳を村の小さな協同組合に納めています。歴史あるチーズそして特徴的な作業技術の保護以上に、プレシディオは社会的に大変重要な働きを持ちます: もし自分のところでとれる牛乳を協同組合に持ち込むことができなくなったならば、12 軒の小さな酪農農家らは家業をたたむ以外にないでしょう。

**その他の情報は:**

Beppe Stefanelli

[beppe.ste@tin.it](mailto:beppe.ste@tin.it)

# 豊饒な言葉

## 生物多様性の不確かな未来

*ロシアで、希少な果実の最大のヨーロッパ遺伝子の蓄えが危機に。止まぬ破壊から守るための戦い*

**ロシア** - 建築地所拡大のために進行する、希少な小果実と果実のヨーロッパでも最大のコレクションの消滅に対抗すべく、スローフード協会が団結しました。高級マンション建設に道を開くため、ロシア最高裁は 8 月、無数の希少な耕作品種を育てるパヴロフスク試験研究所(Pavlovsk Experimental Station)の立つ土地権の移転を承認したのです。

この判決に対する控訴状は直ちに提出され、植物学者等と世界中で生物多様性保護のために活動するグループらが指揮する、国際陳情運動によるキャンペーンもこれを見守りました。キャンペーンはロシア連邦大統領メドヴェージェフ、プーチン首相に対し、裁判の判決を却下すべく権威に上告を求めるよう要求します。

オンラインでの請願はこれまでに、スローフードを含む 18,000 の署名を集めました。研究所の行く末は不確かなままとはいえ、メドヴェージェフ大統領は月初め、政府による状況調査を宣言しました。その評決は 11 月に予定されています。

1926年の設立以来、パヴロフスク研究所のコレクションは安定して増え続け、今日では数多のりんご、いちご、ラズベリー、小果実ほかの耕作品種が数えられ、これらの90%はここ以外世界のどこにも見つからないものです。

パヴロフスク試験研究所は貴重で素晴らしい植物のコレクションを保護しています：ここに保存される多くの植物品種は種子から再生するのではなく、常にこの広大な菜園に生きる木から再生されてきました。

“パヴロフスク研究所は選別者らに、特定の病害や気候変化、環境条件に順応できる、新しい植物品種を創るための遺伝子貯蔵品を提供しています – ブログサイト「Sustainable Food di Change.org」運営者のサラ・パーソンズ (Sarah Parsonse) 氏が説明します。パヴロフスクに保存されてきた貴重な植物の数々を破壊することは、選別者らがアクセスできる遺伝子プールからこれらを消し去りながら消滅に追い込むことにつながるのです”。

請願書に署名するには、ロシア首相に手紙を送るには[ここをクリック](#)

[http://www.change.org/croptrust/petitions/view/tell\\_the\\_president\\_of\\_russia\\_to\\_stop\\_the\\_destruction\\_of\\_the\\_future\\_of\\_food](http://www.change.org/croptrust/petitions/view/tell_the_president_of_russia_to_stop_the_destruction_of_the_future_of_food)

## 今月のレシピ

### ポーチュラカとフウチョウソウ

**タンザニア** - 生物多様性のためのスローフード基金、RESOWO 監修の料理本「Cucinare con ortaggi a foglia tradizionali (伝統野菜と葉を料理する)」より

#### ポーチュラカ

##### 生息地

この古代から生息する乾燥に強い低木は、熱帯雨林地域のどこにでも見られ、タンザニアの大部分の州に繁殖しています。ここではポーチュラカは野生の草として採集され、農場や家庭菜園などでは栽培されていません。

##### 利用法

ポーチュラカは野菜として利用されますが、これが食用であることはほとんど知られていません。この他薬用としても複数の利用法があります。葉は加熱したり生でサラダとして、単独でも若い茎と一緒に食べられます。タンザニアでは葉の多くついた茎は頻繁に他の野菜と一緒に、あるいはココナッツミルクやつぶしたピーナッツと一緒に調理されます。葉は乾燥保存して利用することもでき、植物自体は牛やヤギの飼料としても使われます。

##### 食用と薬用

タンザニアでは伝統的に、葉を煎じたものを便秘薬として利用し、植物には媚薬効果があるとされています。北アフリカでは葉は眼病治療のために目に当て、根は咳止めに利用されます。

#### レシピ: ポーチュラカとフウチョウソウ

##### 材料

ポーチュラカ	1 把
フウチョウソウ	1 把 (アフリカ東部に自然生息する低木、学名 <i>gynandropsis gynandra</i> )
玉ねぎ(中サイズ)	2 個
トマト(中サイズ)	1 個
にんじん(小)	1 本
にんにく	5 片
砕いたピーナッツ	スプーン 2 杯
塩	スプーン 1/2 杯
オリーブオイル	スプーン 1 杯

### 作り方

- 野菜を丁寧に洗い、汚れを落とす。
- 玉ねぎ、にんじん、トマトの皮をむいてスライスし、にんにくをつぶす。
- ピーナッツミルクを作る。
- オリーブオイルを熱し、玉ねぎを柔らかくなるまで炒める。
- にんにく、トマト、にんじんを加え、塩も足して混ぜる。
- オリヅラン(南アフリカ原産のユリ科植物)を加え、葉がしんなりするまで加熱する。
- ポーチュラカを加え、よくかき混ぜながら強火で約 5 分加熱する。
- ピーナッツミルクを加え、さらに 5 分加熱して出来上がり。

この料理は固めのポリッジ(porridge、オートミールに牛乳または水を加えて作るかゆ)や米、ヤマイモ、ゆでたキャッサバ、クレープ、パンと一緒に召し上がっていただけます。

## 本と映画

### Hotspots

80 年代の終わり、科学者らは地球上でも消滅の危機に瀕する植物品種、動物・昆虫品種の数が集中する地域を指して、“生物多様性のホットスポット”という表現を創り出しました。“ホットスポット”の中でマイケル・トビアス(Michael Tobias)監督は、私たちの地球の豊かさ、その類まれなる生物多様性を保護する重要性に関心を集めています。生物多様性の豊かな 35 地域にフォーカスし、フィルムは世界レベルでの保護を目指しどれだけの努力が行われてきたか、これが緊急に優先されれば危機に瀕する種の消滅を阻止することができるかもしれないと主張します。潜在性により特徴付けられ、頻繁に知られてもいないこれらの種を忘れ去ることは、ここに生息する全ての種の救済のために私たちの環境を守ることがどれほど大切であるかを教示するものです。

より詳しい情報は[ここをクリック](http://www.hotspots-thefilm.org/)：

<http://www.hotspots-thefilm.org/>