



11月

今月のプロジェクト

アフリカに1000の菜園を

テッラ・マードレのすべてのアフリカのコミュニティで1000の菜園を実現すること—スローフードの新たな野心的計画

スローフードはテッラ・マードレに加わる全てのアフリカのコミュニティで、学校、村々、郊外に1000の菜園を作るという、新たな野心的計画を温めています。この挑戦は去る10月、食のコミュニティ間での国際ミーティング「テッラ・マードレ」の場で発表されました。菜園はまずテッラ・マードレのネットワークが定着済みの国々（ケニア、ウガンダ、コートジボワール、マリ、モロッコ、エチオピア、セネガル、タンザニアなど）で実現され、次第にその他の国々へと拡大してゆく予定です。

菜園の特長

“アフリカに1000の菜園を”というアイデアは全く新しいものではなく、スローフードがこれまでに積み重ねてきた（農業・教育に関する）数々の経験から生まれたものです。

菜園では持続可能な技法（堆肥作り、害虫から作物を守るための自然調合剤、理性的な水資源の利用）を用いて、果樹、野菜、薬用ハーブの間で相性のよい同時栽培の法則に従いながら、地域品種が育てられます。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の自立精神の促進を目的に、コミュニティ間における種子交換も奨励します。

この事業を支援する意義

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わる知識を高め、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。

テッラ・マードレ・デー

“アフリカに1000の菜園を”は、スローフードの国際ネットワークが世界各地で数多くのイベントをもって地域の食を祝祭する、来月12月10日の「テッラ・マードレ・デー」において主要テーマのひとつとなるでしょう。プロジェクトあるいは各イベントの支援は、募金運動やアフリカの菜園と姉妹提携を結ぶことでも行えま

す。

菜園の養子縁組みとは、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、母国に帰った後は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。

アフリカで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、寄付はこちら:

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

Marta Messa(マルタ・メッサ)
運営・技術調整担当
tel. +39 0172 419 767
ortiafrica@terramadre.org

論説

あるゆっくりとした変化

10月、サローネ・デル・グストと世界ミーティング-テッラ・マードレの主役たちが、おいしくきれいで正しい食品、記憶と多様性の価値のユニゾン、既に進行中の根本的変化の証拠を語る

トリノで10月21-25日にかけて開かれたサローネ・デル・グストとテッラ・マードレをもって、私たちは情緒的な知性 - 共生、責任、喜び、兄弟愛、深化、相互教育 - の集団訓練を行いました。毎回の本番後に言っていますが、この数日間以上に、スローフードとテッラ・マードレから築かれるネットワークとは何かを本当に認識できる機会というのではないでしょう。ここに参加された方々、大きな任務や、私たちの存在の喜びを再確立するよりよい食のシステムを目指してもっと何かをしたいという情熱を抱いて帰っていった人たち。今なら一人ではないこと、私たちはやり通すことができると分かったはずです。

数多くの若い参加者の姿から、ガストロノミーの世界は変わりつつあること、今こそ本当に私たちの願うネオガストロノミーへと変化しつつあることを感じました。こうした若者たちは単に頼みの綱なのではなく、世界各地で広がりつつある驚くべき事実なのです。

農民、女性、先住民、高齢者らがまさに若者たちと一常に弱い立場である分類の人たちが、ある真の近代性の、本当の革新の、よりよい未来の伝道者となることでしょう。先住民たちはまたテッラ・マードレ開会式の間、私たちの多くは魂を売り払ってしまっていますが、彼らは反対にこれを守るといふ、唯一私たちの心を深く掘り下げる術を知る人々でした。私は彼らが行うことの価値、記憶と多様性の重要性を十分に理解しているつもりですし、彼らが私たちに教えてくれることは実に多くあります。とりわけおいしくきれいで正しい品質のガイドラインは、彼らによって書かれたかのように思えるのです。

このトリノでの日々ほど、これほど多様な人々が同調について一斉に話したことはありませんでした。スローフードとテッラ・マードレに携わりながら、長年の間革新について話し合ってきました。しかし私たちの目指す“ゆっくりとした革新”というものをじっくりと考えてみると、むしろ一つの変化に複数の特徴が備わっていることに気がきます。ここには重要な違いがある、なぜなら変化というのは革新と同様に根本的ですが、しかし過去の記憶を破壊することなく生命を尊重し、時間の無理強いをしないからです。サローネ・デル・グストとテッラ・マードレは、私たちの基本的なトリノで草案が発表された「持続可能性とフードポリシー」の中で私たちが要約しようとした一価値を再確認させるための、まるで大きなひとつの(唯一、結束された)信頼の噴射かのようなものでした。この文書草案は、食科学大学、Scuola di Alti Studiが4ヶ月をかけてフォーラム・オンライン上で集めた助言の数々、他のイタリアおよび海外の大学からの意見をまとめ上げて作成したものです。これはテッラ・マードレにおけるコミュニティ間の出会いの場で、深く掘り下げ、議論を交わし修正をするテーマとなり、最終的に公に対しては、トリノでの全ての出会いの中でも最も心に迫る瞬間、テッラ・マードレの開会式において草案が発表されました。

フランス人哲学者エドガー・モラン(Edgar Morin)の言葉は正しい: «全ては再開せねばならない。そして全ては既に再開しているのだ»。私たちはこの新たなスタートをめいいっぱい切り、トリノで私たちの友人たちに出会えたことを心の奥深くで今も温かく感じながら、12月に迫るテッラ・マードレ・デーに向けて既に全力を傾けているところです。これは非常に重要な日となるでしょう: この日を皆さんもカレンダーに記してください、もう分かっているとおり祝福しなければなりません。しかし加えて、私たちの誇らしいネットワークの163参加国の全てにおいて、私たちの声、私たちのアイデアを強くはっきりと聴きとらなければなりません。

カルロ・ペトリニ
国際スローフード 会長

スローな物語

食と場所

サローネ・デル・グスト、食のコミュニティの世界ミーティングテッラ・マードレ2010に、人間性、食、文化と知恵が集まる

10月第4週目の週末のこと、スローフード会員、食のコミュニティ、小規模生産者ら、責任ある料理人たち、意識の高い消費者らが世界中から駆けつけ、2年おきにトリノで繰り替えされる多様性の渦を巻き起こすべく再集結しました。第8回目となったスローフード協会主催による国際展示会「サローネ・デル・グスト」、第4回を数える世界ミーティング「テッラ・マードレ」の5日間にわたる会期中、互いに関連し合い切り離すことのできない、現状の食システムの絶えぬグローバル化に対する2つの回答が提案されました。

今年のサローネ・デル・グストのテーマ“食+/=地域”は、出身地別に分類された900以上の出展者とともに生物多様性と食物品質のための地域の重要性を強調、20万人の来場者が生産者と言葉を交わし、彼らの作る優れた食品を味見しながら、大人・子供向けの教育イベントに参加しながら、新たな地方を発見する機会を提供しました。イベントの今年の中心要素は「多様性」であり、エチオピアの山の蜂蜜、ブラジル・バルー(Barù)のくるみ、マレーシアから届いたこしょうなど、全体の約1/3のスタンドはプレシディオ食品で埋め尽くされました。スローフードにより保護されるこれらの食品の存在は国際的な参加者らに対し、世界中の食の伝統を守る意義を思い出させました。

この間テッラ・マードレ会場ではおよそ300名のプレシディオ生産者たちが、160を超える国々からの6400名の参加者ら — 生産者、猟師、遊牧民、先住民コミュニティの農民、マーケットの運営者、料理人、教師と若者たち — に合流、対話し、アイデアの交換や互助、共通の新しいプロジェクトを起すというケースも見られました。今年のミーティングの開幕は5大陸の先住民代表者たちによる、各々の母国語でのスピーチに始まり、言語と文化の中心性を強調しながら世界の中でもより抑圧された農村のコミュニティに言及がなされました。

初日、生態環境、経済、社会の持続可能性に関する最新の分析に光を当てながら新しい食政策を発展・実行するためのガイドラインを含む、“持続可能性とフードポリシー”に関する文書について代表者らは議論をしました。草案は、食科学大学が国際的専門家らの協力を得て組織するScuola di Alti Studiのオンラインコースの学生らにより起草されたものです。

閉会式でのフードポリシー紹介を見るには(英語)

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/focus/83880/a-united-voice/q=6FD037>

テッラ・マードレの地方ミーティングの間、代表者たちは複数のグループに分かれて様々な地理条件におけるネットワーク拡大、将来のまさしく展望について話し合いがもたれました。これは普段容易には出会えない農民や食のコミュニティの生産者ら、料理人、教授、若者たち、スローフード会員にとって重要な交流の場となりました。

これらのミーティングについてより詳しく知るには:

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/focus/83391/terra-madre-at-home/q=7E5BB9>

テッラ・マードレでは70以上の大地のワークショップが、持続可能な食物生産のための幅広い分野の議題を扱いました。一般公開されているフォーラム・オンラインにより討論は現在も進行中です。

題目、ワークショップの報告書、フォーラムへのリンクは:

<http://www.terramadre.org/pagine/incontri/leggi.lasso?id=C2744B8813d3a172DBrKX4144CA2&ln=en&tp=3>

この他の物語は、**Slow Stories** と国際PR報告をお読みください

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories>
<http://www.slowfood.com/international/press-review/2010>

テッラ・マードレ開会式におけるカルロ・ペトリーニのスピーチを読むには

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/slow-talk/84059/carlo-petrini-opens-terra-madre-2010/q=89F775>

www.terramadre.org

www.salonedelgusto.it

テッラ・マードレ・デー

登録済みの数多くのイベントのひとつに参加しましょう、12月10日は一緒に地域の食を祝いましょう

2009年同様、今年もテッラ・マードレ・デーが元気よく帰ってきます。南アフリカダーバンの砂浜での「イート・イン」から、タイ北部のカレン族の伝統食の祝祭、バンクーバー・シティにおける地域食品消費促進のためのプロジェクト、エジプトでのベドゥイン族の祭りまで、既に数多くのイベントが登録されています。

インドネシアでは野生の食物フェスティバルが、ジャワ島の小さな村落に自然生息する食物採集の伝統を祝います。この機会には、今日危機にある季節ごとの採集物、地方料理と関わる技術と知恵の番人といえる女性たちの手により調理される予定です。

バイルートの中心部、ハムラ(Hamra)の大地のマーケットでは、パン、ワインとチーズをテーマにイベントが開催されます。この会期中に、グローバル化した食のシステムが侵食しつつある、豊かな農生物多様性を一般市民らに思い出してもらおうことを目的としています。レバノンの20の麦の品種から伝統パンが作られ、地方生産者らのワインとチーズとともにふるまわれるでしょう。この間ケニアでは、地域品種を消滅の危機から守るために小規模農家らが結集して力を合わせます。この目的で伝統種子の展示会においては、地域品種の種子の展示、販売と交流が行われます。

カリブ海に浮かぶトリニダード・トバゴでは、首都中心部で開かれるイベントeat-in(イート・イン)に一般市民らが招かれます。イベントにおいては地方政府との共同によるキャンペーン"Grow local, buy local, eat local(ローカルに育て、ローカルに買って、ローカルに食べる)"が始動される予定です。ルーマニアでは一方、クルージュ・ナポカ(Cluj-Napoca)の市民らが、町中で開催される展示会、ショーウィンドーの中のテッラ・マードレを通じて、テッラ・マードレのネットワークが行った活動の数々を発見することになるでしょう。

今年のテッラ・マードレ・デーで重要なテーマとなるのが["Mille orti in Africa"\(アフリカに1000の菜園を\)](#)、テッラ・マードレに加わるアフリカの全てのコミュニティでスクールガーデンを実現するための、スローフードによる新しいプロジェクトです。多くのイベントは寄付金収集、個別イベントの受け入れ、あるいはコミュニティの菜園またはスクールガーデンとアフリカの菜園との間に姉妹提携を結ぶことで実現されることになります。

全ての方たちがテッラ・マードレ・デーへ参加招待されています。ウェブサイト上で[各自のイベントを登録し](#)、ここではオーガナイザー用の情報ガイド、ポスターやバナー、そのほかの素材制作に必要なグラフィック・キットをダウンロードできるようになっています。ウェブサイト上で登録された全てのイベントは私たちの[イベント世界地図](#)上に表示され、地方の人々が活動に参加し、それを世界中が認識できるようになっています。

12月10日は私たちと一緒に、おいしく、きれいで、正しい食の主義に従ってよりよい地域の食システム普及を目指し、皆さんの声をここに貢献する農家や生産者、シェフや消費者の声に重ねてください。

テッラ・マードレの先住民たち

世界中の先住民コミュニティが、農生物多様性と食糧主権のための新たな先住民連合の代表者かのごとくテッラ・マードレに出席

今年のテッラ・マードレは5大陸の先住民コミュニティの代表者らにより、言語と文化の多様性を評価しながら、また、世界の中でもより抑圧されているいくつかのコミュニティに触れながら、集合した数多の参加者らに対して各自の母国語で語りかける形で開幕されました。オーストラリア・アボリジニ、ガモのコミュニティ(Gamoーエチオピア)、カムチャダル(Kamuchadalーロシア)、サミ族(北欧ラップランド地域)、グアラニー族(ブラジル)の代表者らが、先住民族の状況について、未来の世代へ向けて彼らの価値と伝統を保護してゆく重要性について語りました。

“私の祖先らは百姓で、私たちも百姓として育ちました”、ガモのコミュニティからエチオピア人のMalebo Mancho Mazeさんは言います。“私たちはいくつかの植物品種を受け継ぎました。これを未来の世代へ残すことは私たちの責任です。この人生で私たちの食物を守ることができるなら、私たちの未来は保証されるでしょう。”

スローフード創設者であるカルロ・ペトリニは、伝統の知恵を評価し、これらと科学的な研究の両立を図る必要性を強調しました：“私たちは科学と伝統の知恵の歩み寄りを目指さねばならない...これらの知識の主要な保管者は、先住民、農民、女性、高齢者らである。彼らに耳を傾けるだけでなく、彼らこそ、私たちの対面するこの世界・危機における挑戦の先頭に立つべきなのだ。彼らは政治やメディアから重要視されない分類にある。”

テッラ・マードレのワークショップ“農生物多様性と食糧主権：先住民族の役割”においては、土地への出入り、食料生産、農業訓練、生物多様性、食物と味の多様性、文化主権など、先住民族らが抱える問題を掘り下げ議論する機会が供されました。

何を栽培して食べるかを選択する権利は、生物多様性喪失への不安、全ての人々と未来の世代のために大地を世話する必要性と並んで、討論の主要テーマのひとつとなりました。“政府は私たちの食習慣を変えたいのです...私たちはどうもろこしを食べるのに、アーティチョークを栽培するように要求している”、ペルーの代表者が口を開きました。“土壌資源の数々は非常に重要なものなのですー多くの先住民族にとって大地とは生命を意味します”、サミ族コミュニティ会長であるOla- Johan Sikku氏が言いました。

“先住民の立場から世界に向けて言いたいことが沢山あります： 私たちはかけがえのない食の伝統”と大変豊富な種類の産物を持っています”、インド北東部の先住民Phrang Doyさんは明言しました。“今日人々は多くの世界的危機に対する答えを探している、私たちはその答えを持っています” このメッセージは参加代表者らの間で大きな共鳴を得、その先に続いた多くの発言の中で復唱されました。ネットワークの様々な先住民族の間に多くの共通点があり、これは共有すべき豊かな知識であると皆が合意しました。

スローフードは政治レベルで先住民グループの声を強化し、彼ら固有の英知を広めるべくあるパートナーシップを結びました。クリステンセン基金(Christensen Fund)による**Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty** (農生物多様性と食糧主権のための先住民パートナーシップ)の支援のおかげで、プロジェクトは環境団体、生物多様性と先住民をひとつに束ね、先住民らの基礎的な知識を食糧システムの他の関係者らと共有しながら、リーダー、コミュニティと一緒に彼らのライフスタイルを尊重するよりよい世界を定義するべく協力を行います。

閉会にあたっては、スローフード・サーミ会長Ola-Johan Sikki氏、サーミ議会議員Lars-Andes Baer氏が、2011年6月に予定される第一回テッラ・マードレ・サーミへ参加者らを招待しました。これは先住民族のネットワークを発展させる更なる事業となるでしょう。

女性たちへの土地

テラ・マードレ2010においてある大地のワークショップが、農耕地所有権への女性のアクセスに関する問題に直面

“人間性と土地全体に配慮しない「女性問題」は決して一つだけではありません。女性の所有権と管理には皆の将来に関わることです” — ショー“Ragazze(娘たち)”の抜粋を導入しながら、土地への女性のアクセスに関するテラ・マードレ2010でのワークショップで、女優レツラ・コスタ(Lella Costa)さんが演じました。このミーティングは非政府組織Action AidとInternational Land Coalition(国際土地連合)、どちらも女性の土地へのアクセス権奨励のために最前線で活動する組織、の協力によりオーガナイズされました。

女性らはほぼ常に家族の食事を用意する直接的責任を負い、農村地域においては頻繁にコミュニティ全体に食物が行きわたるよう保証する役割を持つにも関わらず、世界の農地の98%は男性が所有権を握っています。

女性社会は往々にして伝統の知恵を世代をこえて伝えてゆく使命を負うにも関わらず、女性の役割はほとんど認知されることなく、両性の平等は多くの国において遠い目標のままとなってしまっています。家庭内で起こる暴力は大抵、死因の主な原因の一つであり、社会-経済の変化は男性よりも女性の人生に遥かに大きく影響します。

この極度な弱点に対して一方では適切な政治が、また他方では底辺から平等文化を起し両性間での協力を促すことのできる人間形成のための助力が欠けています。

女性たちもただ黙って見ているわけではありません。いくつかのケースにおいては、彼女たちの行動は出来事の経過を変えるのに決定的です。フィリピンでは例えば2007年に起こった暴動のうち、大地主らにより所有される土地の回復運動において女性農民らが最前線で奮い立ち、民間軍を雇うのに躊躇うことをしませんでした。地元民らにより所有権が取り戻されたさとうきび畑は本物のゲリラ戦の舞台となりました。“農業の再形成を後押しするため - フィリピンの組織**Task Force Mapalad** のKaren Tuasonさんが証言します — 抗議運動に加わった女性たちは街中で正当な権利回復を訴えるために小船で進むこと10時間、首都マニラまで到達しました。”

<http://www.tfmnational.org>

ワークショップの間、証人たちは溢れる川のごとく連続して沸いて出ました。エル＝サルバドルのErica Guevara氏、Juanita Ayala Alvarado氏、どちらも **Movimiento Salvadoreño de Mujeres (MSM)**に所属します。“育成に集中する必要があるのです” エリカ氏は強調します。“育成なしに女性たちは自らの持つ正当な権利に気付くことはできないのです”。

<http://www.mujiresmsm.org>

“マラウイでは — Coalition of Women Farmers(女性農家連盟)の Masoe Darline Jue Gondwe氏が語ります — 私たちは義務教育制度の支援と、10歳、11歳の、場合によっては9歳の娘たちが結婚を強要されるという早すぎる婚姻現象を食い止めようと試みています。” 彼女の組織は今年、ユネスコ「Confucius Prize for Literacy(孔子識字賞)」を受賞。読み書きの初等教育、知育の機会のおかげで、マラウイの女性たちは差別的な慣例に立ち向かうことを学んでいるところです。

必要な仲裁は沢山あります： 政府に対するロビー活動のほか、意識改革を行う必要があります。“女性たちの権利は集団全体に関わるのです — ケニヤでスローフード代表を務めるSamuel Muhunyu氏が宣言しました — 女性たちの尊厳は社会全体の幸福を図る指標なのです。男性たちは女性らによる要求に脅かされていると感じてはなりません、反対に自分らの母親たち、妻たち、姉妹の成功を共有していると感じるべきなのです。”

ある新しいウッドストック

持続可能な食生産者の新世代が、食の世界ミーティング、テッラ・マードレに訴えかける

[ユース・フード・ムーブメント](#)は、若者同士の出会いのエリア、討論、カンファレンスプログラムをもってテッラ・マードレ2010に参加しました。

このスペースでは、スローフードの関心分野に携わる世界中の若者たちが幅広い方法で交流をはかり、持続可能な食の次世代生産者らへ向けてより重要な問題への注意喚起が目的とされました。

セミナー“アイデンティティ多様性のグローバリゼーション”では、地方アイデンティティ、社会と個人の間のつながりを守るために、同時にグローバル・コミュニケーションシステムに訴求を続けながら、若者たちが現代社会を特徴付ける世界経済、グローバル化された経済において担うことのできる役割について議論が交わされました。目立ってスローフード・ケニアの代表Eddie Mukumbi(エディ・ムクンビ)は、アフリカの若者のアイデンティティに関する疑問について語り、「Waterpod」ウォーターポッドプロジェクト(ニューヨーク)の代表者らは、都市環境さらに大都市における食のプロジェクトが強力なアイデンティティ形成に貢献することを証言しました。

ユース・フード・ムーブメント(YFM)はさらに、第一回テッラ・マードレ・イートインを、「私たちの地域で食べる」というタイトルの下に10月23日(土)に開催しました。リンゴット展示場の北タワー、テッラ・マードレのカンファレンスがもたれたオーヴァル会場の脇で、若い代表者らとトリノ周辺から集まった活動家らがテーブルに着き、昼食を介して知識や経験の交換交流を行いました。

YFMが運営した大地のラボラトリーは、この2年の間に地域コミュニティで行われた全ての活動・仕事を紹介し、より若い世代がこうした活動に加わるのを奨励する機会となりました。

“ユース・フード・ムーブメントは新しいウッドストックだ”とカルロ・ペトリーニは宣言します;こうした全てが、今年のテッラ・マードレでミーティングに参加した1000名の若き代表者たちが、早くに忘れ去られることはないでしょう。

ユース・フード・ムーブメントのコミュニケーションサイト

www.youthfoodmovement.org

テッラ・マードレのネットワーク

テッラ・マードレを構成する全てのネットワークがアクティブかつ明確であることが、世界ミーティングの場で実証

今年はいまだにも増して、テッラ・マードレを構成する全てのネットワーク — 猟師、料理人、若者たち、国内ネットワーク — がアクティブで明確であることが国際ミーティングの会期中に表明されました。コミュニケーションし、模範例を共有し、地域・国・世界レベルでの戦略を推敲するべく、ネットワーク間における調整が行われているところです。

たとえば猟師たちは、カンファレンス、プレゼンテーション、非公式会議に熱心に参加すべく毎日再会を繰り返しました。解決策に積極的に取り組むべく他の当事者らも巻き込みながら、職人芸漁業の問題を知ってもらうための最善策について議論しました。

ミーティングの間には、請願運動、流通経路再評価のための計画、模範実践例の共有、環境活動組織と

の連盟、マーケットや学校などコミュニティにおいて重要な鍵となる場所への介入など、複数レベルにおいての介入が提案されました。オランダのコミュニティ、ワッデン(Waddenzee)からの参加者Barbara Geertsemaは次のように熱意を表明しました: «答えを見つけだし自衛することを知っている、同じひとつの家族のもはや一員になった気持ちでいます»□

料理人たちも、地元生産者との絆を深め、消費者教育を行いながら地域評価を行い、これを食卓での喜びと束ねあげてゆく努力を改めて断言しました。

他方では学校や教育事業に名を連ね、あるいはそれ以上に仕入先や梱包資材、ごみ処理といった要素まで包括した、持続可能性に関するマニフェスト草案に加わる料理人の数は常に増え続けています。

主要な挑戦のひとつは、この情熱溢れるしかし容易ではない仕事を公衆およびメディアから認めてもらうことにあります。

教育関係者と学校間のネットワークは同時に各自の責任を真剣に受け止め、参加関係者らがおいしく健全な食習慣の真価を理解できるための手立てを提供しながら、地方自治体、地元生産者同様、生徒、父兄、学校経営陣そして給食に関わる職員を地域を評価する事業に巻き込むことに決して手抜きはしません。

養蜂家らの出会いの場は一方で、本当にミツバチの巣に似た状況でした! 各自が自分のはちみつ、ミツバチ、生産法を紹介することができ、そしてこれらの並外れた昆虫が植物の交配、つまり地域植物種の生存を確約しながら蜜を集める生態系と密接につながる関係について語られました。

先住民らは、彼らが受け継ぐ先祖代々の文化をともに評価するべく再結集し、先住民のテッラ・マードレ(Terra Madre Indigenous People)をサーミの土地(=ラップランド)、ヨックモック(Jokkmokk)で2011年6月17-20日にかけて開催することを決意しました。

ユース・フード・ムーブメントの若者たちも引けをとることなく、数日間にわたった交流と濃密な活動の数々を、700名の参加者を集め、食文化を変えるために可能な限り手を尽くすことを断固として決意、必ずやり抜くことができると確信したワークショップの賑やかな雰囲気締めくくりました。

テッラ・マードレで若者間のネットワークコーディネーターを務めたアニー(Anie)さんが言います、«情熱とエネルギーが確かに感じられました。世界は変わらなければならないのです。今、この変化において私たちは重要な役割を担っていると考えようではありませんか»□

食の伝統

シカクマメが再び飛躍

テッラ・マードレの学習コミュニティがインドネシアの伝統食材に新たな息吹を与える

笑みを浮かべた温和な丸い顔。テッラ・マードレ2010の代表者アディ・カリスマ(Adi Kharisma)さんは、自然、人類と精神の間の調和を願うバリ人の人生観、「トゥリ・ヒタ・カラナ(Tri Hita Karana)」の化身かのように感じられる人物です。初回テッラ・マードレ、2006年の大会に初めて参加して以来、持続可能な農業とバリ島の食伝統保護のために行った活動を共有すべく、アディさんがトリノに帰ってきました。

2007年のこと、アディさんは「Winged Bean Project (シカクマメ*プロジェクト)」、インドネシア料理に

伝統的に見られる栄養価の高い熱帯地方の豆で、昔から“supermercato con il picciolo(豆の木の全てが食用となる)”というあだ名で呼ばれる シカクマメに関する子供向けの学習コースを始動しました。サヤにはアスパラガスを思わせる味わいがあり、種まき後2-3ヶ月で収穫されます。花は淡い青色で食用着色用として使われ、若い葉はほうれんそうと同じように調理されます。ヘーゼルナッツの香りを持つ根はじゃがいものように食され、乾燥させた豆は、使い方、栄養成分ともに大豆に似て、粉やミルク、テンペ(Tempe)や豆腐に加工することができます。

*シカクマメ(四角豆): 学名 *Tetragonolobus Psophocarpus(L) CC* は、マメ科シカクマメ族の多年草。熱帯アジア原産で、実の断面がひだのついた四角形なためにこの名前がある。学名も四角形(テトラゴン)に由来する。ビルマやインド、インドネシア、パプアニューギニア、日本の沖縄県や小笠原諸島などで栽培されている。

まだ生まれてまもないウブド(Ubud)のスローフード・コンヴィヴィウムは、この豆を育てて収穫し、栄養価について学び、豆から豆乳やスナックを生産して販売することで経済資源として活用する、学童向けの教育プロジェクトを運営しています(インドネシアで豆乳と豆腐に使われる大豆の70%は輸入されている)。プロジェクトの中で子供たちは、祖父母たちへのインタビューを通じて、消え失せかけている料理の遺産や伝統食品、栽培技術などについて発見をします。

“教育は私たちに託された任務の基礎を成します”、ウブド・コンヴィヴィウムのリーダー、メリー・ジェーン・エドレソン(Mary Jane Edleson)さんは言います。“シカクマメのプロジェクトは貴重な伝統野菜を普及させ、食習慣の改善と大豆の輸入量を減らすという、大きな潜在力を秘めているのです”□

現在プロジェクトには2校が参加、コンヴィヴィウムはウブド地区のこの他3校あるいは複数の研究機関を取り込むまでに拡大を計画しています。この事業はテッラ・マードレのアジア地域ミーティングにおいて、主催コミュニティにより発表されました。

より詳しい情報は:
スローフード・ウブド・コンヴィヴィウム
www.slowfoodubud.com

出典:Bali Advertiser掲載、記事Ubu Kat
http://www.baliadvertiser.biz/articles/greenspeak/2010/one_stalk.html

フォーカス

豊穡から空腹まで

サローネ・デル・グスト会期中に議論された、世界的食糧システムの矛盾と不条理

環境学、漁業、農業、飢餓の専門家らはサローネ・デル・グストの期間中、産業化、グローバル化、分散化された現状の食糧システムにおける浪費、過剰と飢餓について議論しました。カンファレンスはスローフィッシュ諮問委員会会長を務めるシルヴィオ・グレコ(Silvio Greco)により、ショッキングな統計データとともに始まりました：“私たちの地球上には60億の人間が存在し、そのうち925万人が飢餓に苦しむにも関わらず、30億人を養えるに値する無駄を出しています”。

国際スローフード副会長、活動家でありエコロジストでもあるヴァンダナ・シヴァ(Vandana Shiva)は、何故現状のシステムがこうした信じられないほどの無駄を産出するのか、アメリカの食糧の50%がゴミ箱に行き着くことも含めて説明をしました。食産業は新鮮な製品を包装し、賞味期限を印字してそして廃棄する。農業のメカニズムと量販システムは画一性を要求するため、このような形での無駄を増大させ、規格外の野菜や果物を廃棄に追いやるのです。

ボローニャ大学農学部責任者、スーパーマーケットで売れ残った食品を回収して慈善組織に運ぶためのローカルオペレーション発展のためのプロジェクト、「ラスト・ミニット・マーケット(Last Minute Market)」代表であるアンドレア・セグレ(Andrea Segrè)氏からも出席がありました。“ゴミ箱の中、スーパーマーケットの裏通路、海の底に、私たちの周囲あらゆる場所に廃棄品はあるのに、私たちはそれに気づかない”。10月16日は世界食料デー(World Food Day)が“飢餓に対して結束する”のテーマとともに開催され、他方イタリアでは10月10日は肥満の日でした。“私たち皆が理性を失っています” セグレ氏は格言します “肥満患者と空腹に苦しむ者、世界人口の1/3は栄養不良。共通する分母こそが「無駄」なのです”。

カンファレンスでの内容は、サローネ最終日に企画されたある象徴的な夕食会として形にされました。ミシュランの星を獲得したレストラン、オステリアから駆けつけた一連のシェフらが、味の劇場や味覚のワークショップ、テッラ・マードレの夕食会で余った食材、プレシディオ・スローフードに認定された食品のほか、サローネの大地のマーケットに出品されたが持ち帰りのきかない産物を用いておいしい料理を用意するべく、創造力を駆使しました。

1ヶ月前のこと、1000名の人々が参加した、スーパーマーケットでさもないならば廃棄されていた余剰食品のみを使って実現した食事会においても、同様の実験が行われました。スローフードと共同でTorino Spiritualitàが実施したこの夕食会は、現行の食料システムが浪費する、全く問題なく食べられる膨大な量の食品と、人間・環境に及ぼす影響についての関心喚起を目的としたものでした。

サローネ・デル・グスト、カンファレンスに関する記事全文を読んでください

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/83383/from-abundance-to-hunger/q=61EA79>

9月の夕食会の記事をご覧ください

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/81508/1000-plates-against-waste/q=F1A29C>

スロートーク

テッラ・マードレは持続可能性の十字軍騎士を支持

テッラ・マードレ代表者の多くの話が、世界の食システムの危機が原因で生じた地域の問題を語り、代替案を探るにあたって共通の決意を表す

ある澄んだ10月の朝のこと、トリノ・リンゴット展示場の中心に位置する部屋へと向かって5000名以上の人が歩き回っていました。それぞれの大陸の伝統装束が混ざり合い、虹色を呈し、空気は160カ国以上の言語によるざわめきに満ちていました。テッラ・マードレのコミュニティがトリノに帰ってきたのです。3

日間にわたるセミナー、カンファレンス、食事は個々の活動のモザイクと、男たち、女たちの終わらない物語の収集を顕にしました。

料理人と地域にあてられてたセミナーの間、アメリカのシェフ、アダム・バーンスタイン(Adam Bernstein)とギニアビサウのアブドン・マンガ(Abdon Manga)は、報告者らの一団の間に隣り合って腰掛けていました。アダムが自分のレストランに向けた、持続可能性に関する複雑な認証について調整し終わったちょうどその時、アブドンはブバ(Buba)の市場と店先に見つかるあらゆる全ての食材を、一日のうちに売り切れるだけの量だけ買います。彼の国では電気は未だ高級品です。

ブラジル人シェフ、テレザ・コルハオ(Teresa Corção)と、フランス人のベルナール・シャレー(Bernard Charret)の両名ともが料理人、土地と生産者らの間につながりを再構築する必要性を感じました。数年の差、やり方の違いはあれど、両名ともがこの方向を目指すプロジェクトを実現しました。25年前からベルナールは自分のオーガニック・レストランの素材は、フランス・トゥレーヌ州からは独立している生産者から仕入れています。“信頼関係を築くには時間がかかりました”こう語ります。“今では生産者たちは私の友人です、いやそれ以上にひとつの連帯ネットワークであるといえるでしょう”。一方テレザはごく最近になって、プロジェクト「Tu me enseignes la recette, je te enseigne à transformer」(私にレシピを教えてください、あなたに調理法を教えます)をブラジル南部で起こしました。この調理育成への新たなアプローチは、シェフたちが地域の食生産に密接に関わるのを後押しします。生徒らは農家がどのように仕事をし、一つの家族のレシピで料理をしてそれを分かち合うのかを知るべく、農家とともに時間を過ごします。その翌日学校へ戻り、その伝統レシピをプロのレシピに変えるのです。

政治活動家、料理本の筆者で、本人が自身の呼び名として好むように“民主主義の料理人”であるワム・カッタ(Wam Kat)氏は、グリーンピースの活動船“レインボー・ウォーリア(Rainbow Warrior)号で料理人として働く間に食について考えるようになりました。グリーンピースの船上で食生活は重要であり、食物は抗議の口調を定義付けるものでした。毛編み帽の下にのぞく灰色ががった長い髪、細く角ばった顔に刻まれた深い皺が、政治活動にかけた人生の中で起こった多くの物語を想像させます。ワム氏はとりわけ旧ユーゴスラビア戦争の間にザグレブで記した日記で知られています。戦後のバルカン地方における幾多の支援活動にも参加、ランペンプラン(Rampenplan)プロジェクトの創設者の一人でもあります。これは3週間にわたり1万5000名もの人々の空腹をも満たすという、食物を支給しながら活動家らを支援するオランダの移動キッチンプロジェクトです。2008年にはドイツで政治料理本「24 Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung (世界の料理改善のための24レシピ)」を出版しました。

テッラ・マードレの多様な声は、世界の食糧システムから起こる様々な問題のためにひどく苦しむ世界の様を知らせています。3日間の中で、参加者らは持続可能な食と伝保護のための戦いにおいて、決して孤独ではないことを知りました。私が言葉を交わした全ての人が同じ感情 — 逆境にも関わらず、テッラ・マードレが全身する力を奮い立たせてくれる — ことを示しました。

勇気づけてくれる“テッラ・マードレは私たちの世界の家族だ”と、アフガニスタンからの8名の代表者の一人、アブドゥル・アーマッド・ロクマニ(Abdul Ahmad Loqmani)さんは言いました。

この多様性は食を超えた眺望を切り開くのです。この拡大された世界のビジョンにおいてなら、成功へのレシピが見つかるかもしれません。ライター、活動家、大学教授であるライ・パテル(Raj Patel)により思い出させられた希望溢れるビジョンですが、彼は、食から社会変革が生まれることを望むならば、食だけに集中するビジョンから遠ざからねばならないとイベント会期中に繰り返し断言しています。

フランス人ライターPascale Brevet の原文は、「The Atlantic」内で公開されました

<http://www.theatlantic.com/food/archive/2010/11/slow-foods-conference-sustaining-the-sustainability-crusaders/66088/>

本と映画

浪費

「Waste」が世界的危機と先進国の不十分な食糧システムを語る

“見逃せない読み物”、“近年で最も重要な環境本のひとつ”と評論される「Waste」は、世界的危機と、世界で飢餓に苦しむ全ての人々を救うに十分な量を生産する先進国における不十分な食糧システムについて説明します。最新の調査と新しいデータを合わせ、筆者トリストラム・ストゥアート(Tristram Stuart)氏は衝撃的な統計データのベールをはがし、食物連鎖のいくつかの段階を修正するための解決策を提案します。“これはとてつもない規模の問題だが、解決の可能性はある”、9月、スローフードのあるイベントの場で著者は明言しました。“私たちの子孫、私たちの地球のためには必ずやらなければならないのです”。

Waste: Uncovering the Global Food Scandal, Tristram Stuart, Penguin, 2009.

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

Terra Madre grains(テッラ・マードレの穀粒たち)

生産者、若者たち、会員、大学生、テッラ・マードレ2010の料理人たちが、Extracampusの協力によりイベント中に行われた一連のインタビューの中で主役になる

フランス・Mulard dell'Adourで鴨を飼育するジャン・ミシェル・ベルホ(Jean Michel Berho)さんへのインタビュー。コミュニティは約30軒の飼育農家と、50名ほどの愛好家から構成される、フランスはランド地方の話。

言語: フランス語

テッラ・マードレでの青年の広場(Spazio Giovani)、ユース・フード・ムーブメントにより企画されたミーティングの紹介はこちら

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

言語: イタリア語、英語

地域ミーティング・USAへのフォーカス、ライター、活動家であるライ・パテル(Raj Patel)へのインタビュー、スローフードUSA会長Josh Viertelへのインタビュー

言語: 英語

大地のワークショップ“家族経営農業は遺伝子組み換えを拒否する”。活動家Nirmala Nair氏と、Tradizional Native American Farmers(伝統的なアメリカ先住農民たち)の創業者 Clayton Brascoup氏へのインタビューを含む。

言語: 英語

地域ミーティング・アジアのフォーカス

言語: 英語

ドキュメンタリー「Pig Business」の制作者、Alastair Kenneil氏へのインタビュー

言語: 英語

テッラ・マードレ2010代表者らが、“テッラ・マードレって何?”という質問に答える

言語: イタリア語、英語

Fénagie-Pêcheの小規模漁業コミュニティからのセネガル代表者、**Amadou Wade**氏へのインタビュー

言語: フランス語

テッラ・マードレの声

哀れみが利益に勝るとき

USA – テッラ・マードレ2010の代表者、ヴァージニアにある家族経営の有機農園“EcoFriendly Foods”の設立者である、ビヴァリー・エグルストン(Beverly Eggleston)氏は、自身の飼育する動物たちの幸福を優先

“畜産分野における私の経験は、80年代終わりに始まりました。当時大学で学んでいた私は、ある日七面鳥の集中飼育を見学する機会を得ました。そこで見たものはぞっとするような光景でした。鳥たちはひどく苦しんでおり、法が定めるように蓄殺の前に失神させられる鳥は一羽としてありませんでした。この時から嫌悪感とそれまで支持してきたシステムへのフラストレーションがつのり、獣医になろうと決意したのです。”

この体験から、産業レベルで食肉生産が行われる時に何が起るのかが分かり、世の中で受け入れられる物事は必ず正しいとは限らないことに気づいたのです。早くに問題に気づいて、肉を食べるのを止めましたがまだ十分ではありませんでした。もっと根本的な変化を求めていました。こうしてその何年か後、少しの土地を買って自分の農園を開き、野菜栽培と初めは堆肥が目的で動物の飼育を始めました。

息子の誕生と同時に新しい光の下で物事を考察するようになり、肉も含む健康的でバランスの取れた食事に始まり、自分よりも息子が必要とするものを優先するようになりました。“物事の順序においてそれぞれがあるべき場所をもつ”という言葉の意味を本当に理解したいと思いました。そこで決意したのは自分が飼育した動物を食べはじめること、それはこの理論が本当かどうか確かめるための方法だったのです。それに自分が一人で動物を殺せる心構えができていかどうか知るために、なぜなら完全なシステムを望むならそれは必ずやらなければならないからです。

初めての体験はトラウマティックで、続けたいなら別のレベルで行動すること、より精神的、ほぼ神聖なレベルに到達する必要があると分かりました。私の観点では、一匹の動物に命をささげることが望むならば、それを尊敬で報いる必要があるのです。動物の犠牲に感謝し、丹念に注意を払って育て、最後の時が少しでも苦しみが少なくトラウマティックでないよう努めるのが私たちの責任なのです。こうして私は自分の動物たちを敬意と哀れみをもって世話することに決めました。しかしまだ彼らの死を例外ではなく、慣例の実践として受け入れられる能力が自分にあるかどうかを分からねばなりませんでした。

最初のうちは自分の農場内で大きな動物を畜殺する許可を持っていなかったため、動物たちが慣れた環境から引き離し、長い旅でストレスを与えながらよその場所へ移動させねばなりませんでした。そこで動物たちは適切な資格を持たない人たちの手により、哀れみやしかるべき尊重の念などなしに扱われていまし

た。これこそ法規により踏みにじられた人間性の例です：私は自分の動物たちがなるべく苦しまないよう願っていましたが、一方で法はこれを邪魔していました。動物たちが長い距離を旅し、無駄に苦しむのを避けるために、合衆国法はもっと小さな畜殺場、もしくは移動式の畜殺場の設立を容易にするべきでしょう。

最も重要なのは、動物たちが快適な条件で成長できるのを保証することだと、多くの人々は知っているでしょう。しかし彼らが死の瞬間を迎える時はいずれにしても決定的だと私は思うのです。ところが誰もがこの仕事をするのに適しているわけではありません。私の意見では、より慈悲深い心を持つ人たちだけにより行われる仕事だと考えるのです。EcoFriendly Foodsでは例えば、今私たちと一緒に働く15名の協力スタッフを見つけるまでに、私は170以上の面接をすることになりました。“哀れみは利益の先に立つもの”、これは私たちの哲学の確証です。もし私の協力スタッフらが何らかの理由で、ある日動物を殺す精神的な心構えができないという場合、私はいつでも彼らに代わる準備ができています。

食物について話す時、必ず3つのことを念頭に置いておかなければなりません：自覚ある意図、自覚ある行動、自覚ある消費。これら3つの要素なしには私たちは恐らく普段消費している肉を食べるべきではないのです。ここでスローフードは、私たちの食物の価値というものをよりよく理解するのを助けてくれる、重要な役割を担っているのです。”

Beverly Eggleston
bevegg@ecofriendly.com
www.ecofriendly.com

カレンダー

スローフィッシュ
ジェノバ — イタリア
2011年5月27-30日

先住民テッラ・マードレ
ラップランド・ヨックモック — スウェーデン
2011年6月17-20日

チーズ
ブラーイタリア
2011年9月16-19日