

この度はスローフード協会の総会に参加させていただき有難うございました。

今回は、理事会・総会、スローフードインターナショナルの副代表であるアリス・ウォータースさんによる講演、地元で活動している3名と日本の代表である伊江さんの4名によるパネルディスカッション、伝統食の一つである島豆腐づくり、沖縄に自生する野草とそれらの活かし方や昔からの使われ方を紹介する講座、伝統文化であるマーニー編みの体験といった内容でした。

食事は、アイアイファームでの朝昼の食事や沖縄の伝統食材を使ったディナー、などがありました。

1. アリス・ウォータースの講演について

今、ファストフードが多く出回る中で、それらが提案していることはなんなのか。

①早い ②安い ③量がある ④いつでも同じという安定・安心

これらが今のファストフードが提案していることであるということです。しかしそれらは、持続可能な言葉、本物を奪っています。

「言葉」とは、なにか？

今、「有機」「オーガニック」という言葉がよく使われていますが、その言葉さえも信じていることができないのが現代です。牛でも飼育中に1週間だけ放牧し、牧草を食べさせれば放牧牛と呼べるようになってしまいました。

今、本当のことを言う人がいない、本当のことに目を向けない人が増えてきている。現代は、学校で教えている価値観も違ってきており、経済優先のファストフードが提案する食が、当たり前になってきています。

本当の意味・価値をどう伝えるか・・・

そのための活動の一つに「エディブルスクールヤード」というものを行っているそうです。つまり「食べられる校庭を作ろう」ということです。学校教育の中で本当の価値を伝えて行くことが大切であるということです。自分たちで畑で野菜を作り、みんなで料理し、みんなで食べる。その料理というのも、多くの国のシンプルな料理を作っているそうです。子供たちの五感に訴える。みんなでやることで子供たちがお互いに繋がらう。そうして本当の地域の物、自然の物、持続可能なものが伝わっていきます。

これからの大切な価値とは、大地を大切にするやり方、子供たちを大切にすることであると云います。学校が地域経済を支える、そして正しい農業が豊かな暮らしを生む。そしてこれからは、農家とシェフもつながっていくことが大切である、このようなお話をいただきました。

2. パネルディスカッションについて

このパネルディスカッションでは4名の方が意見を交わしていました。スローフード日本代表の伊江さん、アイアイファームの取締役のかりきさん、沖縄の調理師専門学校の金城さん、沖縄の青果の流通で野菜のおろし、大量物流をしている石木さん、このような方々でした。

今沖縄では、伝統野菜や食材はあるのですが、それを活かせる料理人が少ない現状があるようです。その点昔から伝統食を食べる機会が少なく、本当の味を知らない人が多くなってきているとのことでした。ただの見た目、香りではなく、旨味、味といったものを感じられることが地域の伝統食をつないでいくうえで大切になってきます。

それに関連し、青果流通という立ち位置で活動している方は、在来種の保存、その食材を学校やシェフ、栄養士といった人につないでいくことの重要性を話していました。ゴーヤに関しても昔の味とは変わってきているようで、この点は沖縄に限った話ではなく、長野も含め、日本全体の問題であると感じます。その中で水輪で行っている自然栽培での野菜作り、地域の食材を自分たちの手で調理すること、漬物などの伝統食を作り提供することなど、これはスローフードの実践の一つなのだと感じました。

アイアイファームの方からはいろいろなお話を伺いましたが、今の沖縄の農業の現状を知り驚きました。今沖縄では経済優先の農業が進められサトウキビばかりが作られているそうです。

その中で、昔は何千トンも取れていた麦や豆がほとんどゼロに近い収穫にまでなってきているそうです。これについても本当の農業とは人の生き方そのものであるし、スローフードの提唱する食、農、暮らし、生き方という物の重要性を感じる会でした。

感想・まとめ

今回忙しい中参加させていただき本当にありがとうございました。

私自身スローフードというものを深く知らなかったのですが、今回の会で理解することができました。同時に農業、食、自然環境、暮らし、経済、教育これらすべては切り離されたものではなく、人の生き方、いのちというものにすべてが含まれているということを改めて感じました。その中でも沖縄の農業、食というのは、人の意識に大きく関係しているのではないかと感じました。

又、今回集まった人たちの中でも、実際に具体的な活動をされている方々や、しっかりと意識を持たれている方と交流させていただき、私たちの活動を紹介できたことは良かったと感じています。

食事に関しても、地元の食材を使った伝統的な料理などをいただき、食材や味付けなどは勉強になりました。

講演や、パネルディスカッションなどのお話を通し、今の沖縄の農業の現状は、本当に日本全国の問題と同じなのだと感じましたし、在来種の保存、永続的な農業の重要性を改めて認識しました。

今回、全体を通して強く感じるのは、目指すものや理想というものはあるのだけれども、それを具体的に行動し、形にしていくことが重要であると感じました。

今この土地にあるものや、ファームでの農産物を提供する時に、次につなげていくことは大切であると思います。来ていただいたお客様をいかに大切にするかという点をしっかり意識してやらなければならないと思います。野菜・菓子の営業、ファームの定期コースに宿泊・セミナーのご案内を定期的に入れること、自然環境を生かした企画、自然栽培の農産物や食育という点で、地元にあるものにしっかりと付加価値をつけて企画すること。このようなことを具体的に形にしていくことが重要だと感じます。アイアイファームでの活動も参考になりました。売店でどのような商品を並べているか、どのような企画をしているか、どのように地域に付加価値をつけているのか、自分たちの活動をどのようにPRしていくのかなどを見せていただき参考になりました。

改めて振り返った時にここ水輪でやっている活動には大きな可能性を感じますし、スローフード協会の参加者の方にご挨拶したときも、多くの方が共感して下さったと感じています。忙しい中参加させていただき、多くの学びをさせていただきましたので、日々の仕事の中で形にしてゆきたいと思います。この度は有難うございました。

信州スローフード協会報告会に参加させて頂いて

2018.6.20 木賊萌

信州スローフード協会報告会に参加させていただいて、ありがとうございました。ファストフードやインスタントフードなどがどんどん世の中の当たり前の食生活になってきている今、子供から大人まで食の在り方について学ぶ機会が必要だと改めて感じました。そしてそれは水輪の活動やスローフード協会の活動を通じて、もっともっと大勢の人に広めて、自然と調和した生き方にシフトをしていかなければ、健康被害も多くなり、キレる子供や我慢できない子供たちも多くなり、世の中はどんどん悪い方向に進んでいってしまうように思います。

お話の中で昔はスズメやトンボが夕方ごろになると田んぼに群生して稲を食べていたとのことでしたが、現在はほとんど田んぼから姿を消してしまった。姿を消してしまうということは私たち人間も個体差はあるかもしれませんが、現在の農薬漬けのお米を食べ続けると将来人間はどうなってしまうのか、ということをお話してくださいました。ただブランド品のお米がよいという思考回路の消費者が、安全性など全く考えずにどんどんお米を買っていく。そういったことに対して待ったをかける人も少なく、そのせいで生産者もどんどん農薬漬けのお米を作り続けていく。悪循環が世の中に生まれてきていることが多く、私たちのいのちの根幹にもなっている食に関する教育をしていくべきだと思います。

思い返せば学校の授業でも栄養バランスの大切さや栄養素の大切さについては習いましたが、なぜ農薬漬けの野菜はダメなのか、身体にどういう被害をもたらしているのか、教えてくれる授業はありませんでしたし、そういったことに対し教育をしていかなければならないという意識が高い先生もほとんどいません。今後の将来を作っていく若者にこそ、食の大切さについて大人が教えていくシステムや学びの場を提供すること、また企業自体も消費者にとって本当に安全なものを提供しているのか、自分が自信をもって商品をお勧めできるのかということを考えていくべきだと思います。

水輪はそういう意味では本物のことをやっているからこそ、堂々と活動ができるのだと思います。水輪を訪れるお客様から感動のお声を頂けるのも日常があまりにも偽物に溢れていて、本物に触れると心が感動を呼ぶのだと思いました。

市川さんの沖縄のスローフード研修会の報告は、研修会の内容から始まりスローフードの概念まで教えていただきました。スローフードのひとつの魅力的だと感じたのはその土地の文化の継承だと思います。沖縄そばや島豆腐などその土地の食文化がファストフードなどに取って代わられることなく次の世代に引き継いで行けるところです。スローフードを通して本来の野菜のおいしさが化学肥料や添加物で失われることのないようになっていけたらいいと思います。

市川さんのお話の中で校庭に畑を作る働きをスローフードの本部で取り組んでいるというのを聞きました。子供のころからスローフードに親しむことによって地元の食文化を大切にできる意識になると思います。懇親会で頂いたお料理は野菜もおいしかったです。パセリやしそなどありましたが、旨味のあるものでした。

万願寺を焼いたものがあつたのですが、畑の野菜と変わらないくらいおいしかったです。茄子のあんかけにおくらをとろろみたいにしてかけていたり、焼き魚の横にとろろをゼラチンで固めたものがあつたり、工夫してあり面白いものがありました。