



ちょっと勉強室 No.103

今回のテーマは スローフード



(1) スローフードとは...

1986年、イタリア北部ピエモンテ州の小さな町「ブラ」からはじまりました。先頃行われたばかりの冬季オリンピック開催地トリノのすぐ近くの町です。イタリアワインの王様バローロの原料となるぶどう栽培をしている農家等による「バローロ愛好協会」と食文化・グルメ雑誌「ゴーラ」が結びつき、「アルチゴーラ(イタリア余暇文化協会)」が結成されました。その会合の中で、あるファーストフード店が話題となった際に会員の一人がファーストフードから発想して「スローフード」と呟いたことからこの言葉が生まれました。その後、イタリアを中心に賛同者が増え1989年、パリで開かれた最初の総会で「スローフード宣言」が採択され、世界中に広まり会員も増加しています。日本にも32の支部(コンヴィヴィウムという)があります。

イタリアでは、「手作りの個性的で安全な食品」の救済として、全国の支部や会員から推薦された食材を選定し、認定されたものは「味の方舟」リストに載ります。その中でさらに、良質でかつ文化的・経済的にも一地域にとって貴重と思われるものは「プレジディオ(=庇護)」に指定されます。

日本にも「味の方舟」のリストに載った食材があります。

(2) スローフードの考え

スローフードの「スロー」とは、時間をかけて食べようということではなく、普段漠然と口に運んでいる食べ物を、もう一度じっくり見つめ直してはどうか、という提案で、次の3つを挙げています。

消えつつある郷土料理や質の高い小生産の食品を守ること。

質の高い素材を提供してくれる小生産者を守っていくこと。

子供たちを含めた消費者全体に、味の教育を進めていくこと。

大量生産の画一的な味に対抗するという点は、学校給食としてはやや耳の痛い部分ですが、世界各地の環境・文化に即した多彩な食を守り発展させていけば、それが結果として人にとって居心地のいい世界を造ることになり、そのためには多彩な味を理解できる味覚が必要で、食材や生産者の保護と同時に、消費者の味覚教育も重要な活動の一つとしており、地産地消を取り入れて、世界の給食や郷土料理の実施は学校給食で出来る、スローフード運動の一つといえるのではないのでしょうか。

(3) 最近話題の食に関する新たな考え方

マクロビオティック:「マクロ(大きい・長い)」と「ビオ(生命)」と「ティック(学)」を組み合わせた言葉で、身体にストレスがかかる食品(肉、精製された砂糖、乳製品、食品添加物など)を避け、玄米、野菜、豆、海藻といった食品を、季節や体調に合わせた選び方と調理方法によって食事することで、自然のエネルギーを身体と心に送り込み、人間が本来持っている自然のバランスを取り戻し、自然体で生きる力を取り戻すための食事法です。日本人が世界に広めたもので、欧州のセレブやハリウッドスター等が取り入れていることで話題となり、逆輸入的な形で広まっています。

LOHAS(Lifestyles Of Health And Sustainability)の頭文字をとった略称で、地球環境保護と健康な生活を最優先し、人類と地球が共存共栄できる持続可能なライフスタイルと、それを望む人たちの総称です。2,000年にアメリカで発売された、社会学者ポール・レイ氏と心理学者シェリー・アンダーソン氏が成人15万人を対称に15年にわたる消費者行動調査から提唱した書籍「The Cultural Creative」の概念が始まりといわれています。日本には、2,002年に紹介されました。