



# 9月

## 論説

### 私たちのより偉大な資産、食の教育

スローフードの哲学の中でも教育は非常に根本的な資産の一つです。食の知識を導くのは常に私たちの満足であり、長年かけて世界各地で数多くの画期的なアイデアや参加型の活動が実現されました。

今年この偉大な資産は言語、先住民文化そして生物多様性と並び、テッラ・マードレにおける焦点の中心の一つとなります。何故なら、もし中央集権化されたモノカルチャーの視点から生物多様性や小規模生産に基づく視点に移行しつつ私たちの文化モデルを変えたいなら、できる場所で私たち皆が揃い教育的レベルで積極的に行動せねばなりません。私たちの家庭で私たちの家族から始め、現実的に身を入れて公共の場で、或は学校や大学、農家、レストラン、工場で、という具合にです。教育は多様な形を持てる、または持たねばなりません。田舎でも都会でも、子供でも大人でも、経済環境や文化経験とは関わりなく誰の手にも届く、そうあるべきものなのです。

とはいえありきたりの教育を話すのではなく、私たちが食べるものの核心とつながりのもてる教育、私たちの隣人にはじまり他者を気遣うのがどれほど大切かを諭してくれる教育について話しましょう。より大きな設計図の中にそれは組み込まれ、私たちの心と胃と繋がって、その結果私たちに正しい行動へと導くのです。

そのような訳で、今月のニュースレターは教育というテーマに捧げられることになりました。皆さんの関心を喚起し、食のコミュニティが会おう国際ミーティング「テッラ・マードレ」の機会に、或は日常生活の中で、皆さん自らも教育活動に参加したり、企画をする創造力をかきたてられるよう願っています。

著書「*Piccolo è bello. Uno studio di economia come se la gente contasse qualcosa*」（小さいことは素晴らしい – 人がものを数えるような経済の考察）」の中で、Ernst Friedrich Schumacher氏はある1章丸々を教育にあてています。サローネ・デル・グスト2010の機会に、スローフード出版はトリノでこのイタリア語翻訳版を発表する予定です。一部かいつまんでみましょう：

"教育の役割とはまず第一に、思想や価値、人生において何をすべきかを伝えることです... 教育はより多くの知識を生んでこそ私たちの役に立つのであり... しかし私たち自らにまず能力を備えなければ、進むべき方向を選ぶ役には立ちません... これはつまり、もっと単純な規範と公則あるいは教義学的なもの – す

なわち私たちが考える、感じるもの、見て、理解して、世界に生きる現実的なツールなのです..."

## 今月のプロジェクト

### プレシディオーイムラゲン女性によるボラのポツタルガ モーリタニアの移動漁業を支援する

イムラゲン(Imraguen)はモーリタニア北部の海岸、バン・ダルガン(Banc d'Argan)国立公園に沿ってボラとニベの大群を追う漁獵民族です。

イムラゲンはバン・ダルガン海域で唯一、モーターのない舟を用いた漁業が許可されており - 網に向かってボラを追い込むイルカの通過を利用するという、伝統的な漁法を行ないます。  
魚の卵からは - 塩漬けにした後すすぎ、自然に乾燥させ - 女性たちが伝統のポツタルガを準備します。

2006年、イムラゲンの女性たちを支援するためにプレシディオが制定されました。プロジェクトはポツタルガの製造環境の改善および品質向上を行ない、労働に報いる正当な価格設定と仲介業者抜きに直接市場へ乗り込むことを目的とします。

ありがたいことに漁師グループの参加と地元産の塩の提供を得ながら、次なるステップとしては欧州経済共同体法に準じた作業所を買い整備すること、新規女性生産者の養成コースの企画、生産工程の強化を目指しています。

プロジェクトを支援するには:

<http://www.slowfood.it/donate/pagine/ita/progetti.lasso?-idp=003>

## スローな物語

### テッラ・マードレ2010における教育活動

食と味覚の教育は、五感に訴えかける 特徴や、味わい、文化そして地域性といった価値を伝達する力など、あらゆる側面から食事を共にする人が食べ物を評価できることを可能にします。豊かな知識 と経験をもった消費者は毎回の食事の度に、それがより簡素なものであっても、味覚と頭脳への冒険のごとく体験を得ることができるのです。味覚教育は自覚ある食品選択を行うための、食べ物の品質を見分けるための、そしておいしくきれいで正しい食品を愛するために、必要なツールの獲得を可能にするのです。

テッラ・マードレのネットワークは世界中で異なる年齢層へ向けた教育活動を実現しています: スローフードの連帯網により統合された食のコミュニティらは各自の国において教育事業を発展させるべく、また、伝統と景観を保護するべく地域の味を愛しむ 喜びを教えることに、絶えず尽力しています。例えば貧困にあえぎ農業の多様性が甚だしく脅かされるセネガルでは、地域支部(コンヴィヴィウム)であるスローフード・ダカールが、10-12歳の子供たちの間で地元の穀物の消費を高めようと、テッラ・マードレの数名の料理人らとともに "Mangeons local(ローカルに食べよう)" プロジェクトを始動させました。別の大陸で

の例を挙げてみると、一方キューバでは "Training Local Leaders (地域リーダー養成)"プロジェクトが共同有機菜園の普及促進を目指し、大人向けの養成セミナーの実施の準備を始めています。

トリノにおいては食のコミュニティの世界大会が、互いに比較をし合い、将来へ向け新たなプロジェクトを発展させるための、教育事業に携わる全ての代表者らのためのかけがえのない出会いの瞬間を呈することでしょう。テッラ・マードレ2010には教育およびネットワークの育成プロジェクトに充てたエリアが設けられる予定です。会場となるオーヴァル・リングット内には、参加者らがそれぞれの料理の伝統や推進中の教育プロジェクトなどについて書き込みができるよう、2機のインフォメーション・ターミナルを設置した専用の部屋も用意されます。

このほか設置予定となっているのが感覚コース「味覚の起源」です。テッラ・マードレの8つの言語が選択可能なこのコースは、テイスティングへ導くビデオ上映に始まり、食品を描写するための用語も含む基本のボキャブラリーを紹介します。この後は感覚を刺激するために設計された、複数のセクション-味覚、嗅覚、視覚、触覚、複合感覚-に分かれた一連の感覚ゲームと続きます。そしてコースは、音声ガイドの案内によるチョコレートとりんごのテイスティングで締めくくられます。初めの2つのセクションで習得した内容は3品種のリンゴとビターチョコレートを比較し評価するなかで、どのサンプルがよりカリッとした食感をもつか、甘いのか、果汁が多いのか、酸っぱいか、あるいは濃厚な香りをもつかを区別するにあたり、要約されることとなります。

テッラ・マードレ2010のプログラムはさらに、食教育と味覚教育に関わる各種の企画を予定しています。大地のラボラトリー "Slow Food in the Canteen(食堂におけるスローフード)" (10月24日(日) 12:00 - 会場 sala B) は、学校給食という新たな日常的食習慣の展望が顕著な成果をもたらさう分野に捧げられます。買い付けをしながら、加工をしながら、一日に無数の食事提供しながら、実際に食堂はマーケットを道徳的態度、質の高い季節の地産品という方向へ向かわせる可能性を持っているのです。ここでの出会いは、スローフードの協力、欧州委員会-農業および農村発展統括本部の資金援助によって推進されるプロジェクト "European Schools for Healthy Food (健全な食のためのヨーロッパンスクール)"の一環も成します。プロジェクトには、学校における健全で新鮮な食品利用を促進するキャンペーンの下、ヨーロッパ10カ国(イタリア、フランス、ベルギー、UK、アイルランド、北アイルランド、スペイン、ポーランド、ルーマニア、ブルガリア、ラトビア)が加わっています。さらに計画されているのが欧州ネットワーク "Slow Food in the Canteen(食堂におけるスローフード)" 代表者間でのミーティング(10月23日(土) 12:00 - 会場 sala educazione)です。この欧州レベルでスローフードがコーディネートするプロジェクトのネットワークは、同地域において品質とサービスの向上、より若い世代へ向けた教育事業の促進を目指す、学校の食堂らをひとつにまとめています (<http://dreamcanteen.ning.com>)。

もう一つのラボラトリーのタイトルは "スローフードの教育方針と食教育の実践", (10月24日(日) 13:00 - 会場 sala H)、こちらは協会が教育活動の位置づけの基礎となる理論一覧を明確にする "教育のための国際宣言" の比較および、世界各地でスローフード協会が実施する教育事業に際し好例とする手引書の説明にあてられた内容です。食教育プロジェクトに携わる代表者らに対してはまた、各自の提案発表、議題にまつわるセミナー準備のために、討論の時間(10月23日 15:00 - 会場 sala educazione), も設けられる予定です。

教育に関連するミーティングといえば、まだ菜園ネットワークのためのラボラトリー(10月24日(日) 13:00 - 会場 sala D) そしてスローフードが非政府組織 "Mani Tese" と共同開発した 感覚教育キットの発表 (10月23日(土) 10:00 - 会場 sala educazione) があります。キットはプロジェクト "From food security to food sovereignty. Citizens and Local Authorities towards a new paradigm in Europe to reduce world hunger (食の安全から食主権まで。世界飢饉減滅を目的に新範例へ向かう欧州市民と地方当局)" の一環として作られたもので、味覚教育および食料主権のコンセプトと模範例を

扱う内容で、関心のある全ての代表者らへ配布される予定です。

## [大地のラボラトリー2010、プログラム完全版](#)

### 夢の食堂

#### スローフードとおいしく、きれいで、正しい食堂の新ネットワーク

スローフードが推進する *European Schools for Healthy Food* [健全な食のための欧州の学校]に加わる学校の代表者らが初めてイタリアで対面した7月のこと、ミーティングのテーマには「お昼休み」がありました。教師、校長、学生、コンヴィヴィウムリーダーらが学校給食を改善するという目的の下に団結し、学校での子供たちの昼食のために、旬の栄養価の高い、風味の良い食べ物の供給に関連する問題に対面しながら、これを解決するクリエイティブな策を探し比較対談を行ないました。

ベルギー、ブルガリア、フランス、アイルランド、イタリア、ラトビア、北アイルランド、ポーランド、スペインそしてルーマニアの欧州10カ国から12の学校が既に、この欧州共同体が出資するプロジェクトに加わっています。プロジェクトは食堂のサービスにおいて改善すべき各種側面—食と味覚教育を学校でのプログラムに組み込むばかりでなく、どのように仕入れ先を選ぶか、より新鮮で、地元で収穫される季節の素材を利用できるためにいかに食の流通経路を短縮するか、無駄を省いて健全な食品を推進するか、といったポイントに集中します。

“代わりとなるシステムの考案は可能であること、我々の子供たちのために別の方法で食事を供給すること、私たちの町や国を管理し、私たちのキャンペーンを活かすことはできるのだと、プロジェクトの鍵が証明しつつあるところです” フランス・ミヨー (Millau)の学校 *Ecole Jules Ferry*の責任者アネット・コール (Annette Caule)さんが述べます。“子供たちが自分の食べるものをより多く知ることも大切です。なぜならこれにより選ぶという行為が可能になるからです。味、文化などの違いを食べ比べながら、最良の選択ができるようになるのです。”

他校とのネットワークを通じて、参加者らが対面せねばならない問題に助言をしたり、多様な経験の宝庫を参考にすることが可能になったと同時に、これは各校が頼りにできる相互支援システムの発達につながっています。教育法、無駄の管理について開かれた午後のセミナーでは、いくつかの重要なポイントが分析されました。参加者らから子供たちにどうやってマクドナルドで食事をしないよう納得させられるかという質問が挙がった際、ワンダ・チョトムスカ (Wanda Chotomska) 小学校から貴重な意見が述べられました。“私たちは学生たちが近所のマクドナルドで昼食をとるのを断念させたかったので、ある実験をすることにしました。マクドナルドのいくつかのメニューと、家庭で用意された料理を2つの容器に入れて並べ、3ヶ月間展示、放置しました。最終的に‘本物の’お昼ご飯はカビに覆われ完全に緑色と化し、一方でマクドナルドのものは利用可能な様相を保持しました。こうしてファーストフードによるランチは不自然で保存料づけであることを、私たちは単純な方法で示すことに成功しました。”

参加者らへはまた、味覚教育のためにスローフードが開発したキットの試用が行なわれました。感覚受容を促し、学生らを助ける教育活動の支援ツール「*Alle Origini del Gusto*」は全校に対して用意されました。この教材は父兄らにとっても、食品やその風味の特徴、さらに食品の原産地や生産技術までの理解を深めるのを助けます。

参加者らは自らがあたかも生徒であるかのように、これらのインタラクティブ感覚活動に挑戦しました。目

隠しをしてのテイスティングの間、5つの基本の味(苦み、甘み、塩味、酸味、うま味)の判別、アロマと異なる濃度、食品の様相を的確に表現するべく、微妙な色の濃淡や色調を観察、有・無機質の材料の触感の違い、そして最後には食べ物とその調理に関連する音の録音を聴きました。

“ここに出席したことがまず私自身にとって非常なインスピレーションになりました”、Langan Integrated College (北アイルランド)の学生Orlagh Thompsonは言います。“同じ状況下で他校と知り合い、ネットワークを築くことができました。今ならアイデアや解決法を比較する相談相手がいる、私たちと同じ道に直面する人たちがいるのです。”

プロジェクト“食堂におけるスローフード”は、第4回世界会議テッラ・マードレ(トリノ、10月21-25日)のプログラムにも帰ってきます。各自の経験や実践の好事例の交換ができるよう、イベント会場内でもネットワークのメンバーらが対面するエリアの中に、特別スペースが教育事業用に設けられる予定です。出会いのプログラムの鍵は10月24日(日)、テッラ・マードレの全ての代表参加者ら—最大300名まで—が参加できるセミナーとなる計画です。基本の問いかけは“学校における日常の食習慣をいかに向上し、おいしく、きれいで、正しい食へのアクセスを保証するか? ”。食と味覚教育について、地域コミュニティの参加、ネットワークにおける仕事、集団食に密接に関わるメカニズムのよりよい知識、といったことが議論されるでしょう。

このセミナーは食堂におけるネットワーク強化として、スローフードが支援し、欧州委員会・農業と農村発展のための委員会本部が資金援助するプロジェクト“European Schools for Healthy Food”の一環になります。

より詳しい情報は:

[education@slowfood.com](mailto:education@slowfood.com)

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

## スローな食堂

*世界中の食堂でスローフードが活動中*

スローフードの基本的ミッションの一つは、個人およびコミュニティの健康やライフスタイルに、ポジティブな影響をもたらす日常の良質な食品の促進にあります。これを目指して前項でも話したようなプロジェクトや教育活動がより多くの人々に行き渡るよう、学校や病院、企業の食堂においしく、きれいで、正しい食を取り入れるための特別な注意を払いながら、数多くの事業が行なわれています。

2009年9月には、スローフードUSAによるキャンペーン「タイム・フォー・ランチ ([Time for Lunch](#))、昼食のための時間」を開始するにあたって300以上の“eat-in”(公共の場で共有する食事)がアメリカ中で開催されました。キャンペーンは毎日3100万名もの子供たちが学校でとる食事を改善しアメリカ議会へのプレッシャーを決意するもので、2010年の「Child Nutrition Act」修正における小児肥満や健康問題の事前予防に関する真剣で現実的なアクションの実行を目指すものです。立法議員に対しては栄養基準をもっと深刻に捉え、学校が地域の農家との提携プログラムを実現できるよう、ACTの予算に少なくとも10億ドルを追加するよう要請が行われました。15万人を超える人々がキャンペーンを支持、請願書を書く、或いは署名をしました。2010年8月5日、上院議員が[Healthy, Hunger-Free Kids Act](#) を承認。「National School Lunch」プログラムを含む小児栄養摂取のための連盟プログラムのためにその他45億ドルを10年間かけて提供することを約束しました。発布にあたっては、合衆国下院が9月30日までに検討されるはずの法案を、これから可決する必要があります。

より詳しく知るにはここをクリック

[http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow\\_food/blog\\_post/one\\_step\\_closer\\_to\\_passing\\_the\\_child\\_nutrition\\_act/](http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/blog_post/one_step_closer_to_passing_the_child_nutrition_act/)

議員とともに議会へコンタクトをとり、法案可決を請願するにはここをクリック

[http://org2.democracyinaction.org/o/5986/p/dia/action/public/?action\\_KEY=828](http://org2.democracyinaction.org/o/5986/p/dia/action/public/?action_KEY=828)

**スローフード・フランス**は、ミヨー(Millau)とベグレ(Bègles)を含む地域当局と共同で、国中の多くの都市において公共食サービスの改善を目指し、キャンペーン“Haute Qualité Alimentaire (高品質な食物)”を始動させました。この他にも学校給食における模範例のビデオを制作、2009年にはサマー・カレッジを病院、学校、企業の食堂をテーマに開催しました。地域でのアクションを起こしたスローフード・バイオンヌ・コンヴィヴィウムはこれらの事業への道を開拓するにあたり、まさに先駆者となりました。学校給食で提供される食改善のために地元小学校らとコラボレーションするようになってからもはや数年が経ち - 今日では4,000名以上の子供たちが、失業者や障害者らに労働の機会を与え、半径30km圏から届く素材を使い、毎週1回完全なオーガニック食を提供する社会事業によって用意される食事を利用しています。

スローフード・イタリアは、国内の学校で提供される食事の品質についての調査を行い、「おいしく、きれいで、正しい学校給食のためのマニフェスト([Manifesto per le mense buone, pulite e giuste](#))」を作成しました。さらに大学における学食サービスの向上のため、ピエモンテ州教育評議員および食科学大学との提携も行なっています。スローフード・イタリアはこの他、ピエモンテ州の農業評議員、福祉評議員、トリノーサン・ジョバンニ病院-腫瘍科とともに、入院患者の食事療法準備のためのいくつかの基本原則が挙げられた、病人食に関する喜びと共生、クオリティの権利憲章の作成も行なっています。

おいしく、きれいで、正しい食堂のプログラムは、現在サン・ジョバンニ病院とドイツ・ダルムシュタットのアリス・ホスピタルにて実施中です。この事業において、アリス・ホスピタルは生産者および製品評価を行なった後、院内の厨房用原材料選考のためにいくつかのガイドライン作りを進めました。現在、地元の食のネットワーク拡大に務めるばかりでなく、おいしく健康的な食事を患者らへ提供しています。

## Vara Gastronomica (夏のガストロノミー)

**スローフード・トウルダがルーマニアの若者たちのために初めての食のサマーキャンプを招聘**

“学生たちが学生たちに教える” - これはスローフード・トウルダがルーマニアで初めて食のサマーキャンプを開催するにあたり選んだアプローチです。Vara Gastronomica (夏のガストロノミー)と名づけられたキャンプはアプセニ山系(Apuseni)のバイソアラ(Baisoara)において7月下旬から8月初めにかけて、10日間以上に渡るキャンプとなりました。広い視野で食を見つめるアクティビティやセミナーが食科学大学(UNISG)の学生数名らによって指揮され、ここには30名を超える参加者が集まりました。プログラムではワインの歴史、チーズの生産、パスタとパン、栄養学、食品の化学分析と官能分析、スローフードがテッラ・マードレ・デーで「**7つの規則**」として定義する価値に注意を向けながら、食品を取り巻く世界がいかにして私たちの食選択に影響を及ぼすか、など一連のテーマが扱われました。

“ルーマニアには幸いにしてまだ多くの食の伝統が受け継がれています。料理をして、パンも家庭で作ります。私たちはおいしい食べ物が何かをまだ忘れていないと思います”、キャンプを企画したスローフード・トウルダのMarta Pozsonyiさんは言います。“今では多くの子供たちはこうした伝統と触れる機会がなく、コンピューターやテレビの前で広告漬けで過ごす時間が増えるばかりです。食や農業への関心は減るば

かりです。”

最良の教育アプローチを突き止める目的で、コンヴィヴィウムは食科学大学の学生らとコラボレーションすることを決めました。“私たちはセミナーを運営するにふさわしいのは「若者たち」であると考えていたので、大学生たちに声をかけました。” Pozsonyiさんは続けます。“高名な学者や、教室での授業シミュレーションではなく、くつろいだ親しみのある雰囲気の中で参加する若者たちが同世代から学べたらと考えていました。文化交流が生まれ、教える側のUNISGの学生も、生徒となる側も、関わる全ての学生に得るものがあることを願っていました。”

Marta Pozsonyiさんはコンヴィヴィウムとコラボレーションを始めた2年前から、食のサマーキャンプの実現を考え始めていました。“私たちは就学前の年齢の子供たちへむけた活動を多くしてきましたが、私たちの伝統の継承や食への情熱をふくらませるには、青年期の若者たちへ働きかけることが重要だと早くに気づきました。こうしたプロジェクトによって、私たちの国に10-15年後、まだ良質な生産者や農業従事者がいることを、誇りに思える食べ物があることを願っています。私たちは子供たちや若者の教育はとりわけ重要であると信じています。なぜならここから友達や家族、コミュニティへ波及するからです。こうした運動を私たちは、学校における菜園造りをめざす、別のプロジェクト“La vita nell'orto(畑での暮らし)”でも支援しました。子供たちが帰宅すると学んだことを熱心に語って、ありきたりのスーパーマーケットでチーズを買うのではなく、市場に出かけて地元産のものを買ってほしいと頼むのだと、父兄らは私たちに話してくれました。こうした瞬間が私たちのモチベーションを高く保つのです。”

より詳しい情報は:

**Marta Pozsonyi**  
[martapozsonyi@yahoo.com](mailto:martapozsonyi@yahoo.com)

スローフード・トゥルダ (**Slow Food Turda**)  
[www.slowfoodturda.ro](http://www.slowfoodturda.ro)

食科学大学  
[www.unisg.it](http://www.unisg.it)

## Gastromotiva (ガストロモティーヴァ)

テッラ・マードレの料理人とスローフードコンヴィヴィウムが、不遇にある若者が食の分野で未来を築けるよう支援

テッラ・マードレに加わる料理人であり、調理教師、社会実業家でもあるデイヴィッド・ハーツ (David Hertz) にはある夢があります。社会的に不利な立場にある若者たちが食の分野で未来を築けるよう、励まし支援したいというものです。このために今年初め、ハーツ氏はブラジルで最も人口の多いサンパオロでも低所得層域で働きながら、ある社会事業を起しました。Buffet Gastromotiva (ビュッフェ・ガストロモティーヴァ) は若者らの育成を目的とし、食の分野における持続可能な活動を地元で起すのを支援。また、最近では“おいしく、きれいで、正しい”食の主義をコミュニティで広めるために、スローフード・コンヴィヴィウムを開設しました。

“私たちは食というあらゆる人類に対する普遍言語が、不利な境遇にあり教育を受けない若者たちのために、彼らが底辺から企業家世代となって貧困や空腹から自らの家族やコミュニティを引っ張り上げられる

ための社会的ツールとして、食を利用したいと考えました。”ハーツ氏が語ります。“この思いを現実のものにしたかったのです。”

毎学期Buffet Gastromotivaは低所得層の30名の若者らに対し、料理コースを無料で提供します。コースには実践と理論、適性向上のための個人レッスン、企業訪問とそこでの実践演習が含まれます。生徒たちはブラジルの地方伝統料理とエコガストロノミーのコンセプトと価値に基づいた調理技術を学びます。プログラムの題材はごみの管理とリサイクルからバイオダイナミック農業、レストラン経営まで幅広い内容に及びます。“Buffet Gastromotivaのミッションは、生徒らが仕事を覚え、同時に仕事を見つけられるようにすることです。ハーツ氏は付け加えます。毎年より優秀な学生2名へは組織から大学学位取得のための奨学金が与えられ、勉強を続けることが可能です。

“職業養成コースは、社会における私たち一人ひとりの責任と役割について特に強調しています。今日の若者たちが現状と未来を変えられるためには、これらが重要な鍵になると考えるからです。”世界中を旅した後にサンパオロに根を下ろしたのは、周囲から見られていたようなプロとしてのチャンスが目的ではなく、大都市に低所得層として暮らす庶民と一緒に働く夢を叶えたいという願いからでした、ハーツ氏は主張します。

職業養成コースと平行して、貧しいエリアに雇用の場を設ける持続可能な食の活動を学生たちが起すのを支援する、起業支援室も設けられました。支援室は現在、ある地元のファヴェーラ\*の女性グループが、ケータリングサービスを開始するのを手助けしているところです。そして一年に少なくとも6つの新規事業を起こすべく出資者を集められるよう、この先5年間でサンパオロに500の雇用口を設けられるよう願っています。

\* Favela: [ブラジル](#)において[スラム](#)や貧民街を指す言葉

ケータリング事業では、商業網から利益の100%を非営利事業に再投資します。事業は社会・企業イベントに専門化したもので、2010年3月のテッラ・マードレ・ブラジルでもサービスを行いました。“私たちが使う素材は新鮮で有機栽培のものであるほか、バル(Baru)のくるみやウンブ(Umbu)のゼリーといった消滅の危機にある食品をなるべく利用するよう心がけています。持続可能な食品生産のためのルートづくりを、地元の小規模生産者らとともに計画しているところです。”

2ヶ月前に誕生した学生たちにより運営されるガストロモティーヴァ・コンヴィヴィウムは、低所得コミュニティにおいて、あるいは所得や社会的地位に関わらず、誰もがおいしく、きれいで、正しい食を手にする権利の主張において、情報発信と社会的に有用な活動を行うために発足しました。地域コミュニティにおける感覚教育活動と同様、コンヴィヴィウムはスローフードのプロジェクトのために貢献します。

Buffet Gastromotivaは現在、2011年、2012年へ向けたスポンサーをブラジルおよび国際組織の間に探している最中です。

そして長期目標は、不遇にある若者たちに職業訓練・成長の機会を与えるアクションをより広範囲へ広げ、このモデルをブラジルの、その先は世界の他の町でも複製することです。

より詳しい情報は:

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

David Hertz [david@gastromotiva.org](mailto:david@gastromotiva.org)

スローフード・ガストロモティーヴァ・コンヴィヴィウム

[renata@gastromotiva.org](mailto:renata@gastromotiva.org)

## アンジェロ・ヴァッサッロの記憶

テッラ・マードレ2010で、スローフードの友人ポツリカ市長を偲ぶ

10月21-25日にかけてトリノで開催される国際ミーティング、第4回テッラ・マードレでは、アンジェロ・ヴァッサッロ (Angelo Vassallo) 氏による事業と彼の姿が、様々なプロジェクトそして出席する家族らとともに回想されるでしょう。

ポツリカ (Pollica、カンパーニャ州-サレルノ県) 市長は9月6日、非道にも殺害されました。市長はスローフード協会と意欲的にコラボレーションを行い、チッタ・スロー (Slow City) 運動の副会長も務めていました。

葬儀の際に遺族らは、花は送らないように、代わりに寄付金をテッラ・マードレのために割り当てるようにと頼みました。

“このヴァッサッロ氏の遺族による行為は、私たちスローフードのメンバーへ道徳的に大きな意義を示しました。” スローフード・イタリア副会長であるシルヴィオ・バルベローは言います。“これに感謝するため私たち協会は、アンジェロが人生をかけた、土地と農業コミュニティを保護するための全ての活動をしっかりと前進させるべく、より一層努力する所存です。ポツリカはあらゆる建設賄賂の企てやを無法建築現象を省察する、合法性あるプロジェクトのプレシディオとなるべきでしょう。”

“市長の行いは - 国際スローフード会長、テッラ・マードレ発起人であるカルロ・ペトリーニは表明します - アンジェロ・ヴァッサッロ氏は土地の保護と地元農業の評価において、チレント (Cilento-カンパーニャ州) の手本でした。アンジェロが地元を良く知っていて、昔は漁師をしていて、学校で食教育プロジェクトを盛り上げるための情熱や、農家による市場の振興や、地元の町の農家を支援するための事業のことを覚えています。地元を愛する男の独特の繊細さを持ち、人や社会体制に深い敬意を払っていました。”

スローフード・イタリアウェブサイト (slowfood.it) 上の記事:

アンジェロ・ヴァッサッロ殺害、ポツリカ市長-チッタ・スロー副会長

<http://press.slowfood.it/press/ita/leggi.lasso?cod=C2744B88161f21DB81qhypI66BE0&ln=it>

スローフード・イタリア代表者会議でのアンジェロ・ヴァッサッロのスピーチ

於: アバノ・テルメ (Abano Terme): <http://www.youtube.com/SlowFoodItalia>

## Baby Steps (赤ちゃんの歩み)

成長する家族のためにスローフードUKが味覚の冒険を提案

スローフードUKは、生まれてくる赤ちゃんを待ち、味覚の重要性や健康な食選択との関わりをよりよい理解を準備する将来の両親のためのラボラトリー「Slow Food Baby」をもって、出生を待つ若い家族たちを思いやります。

“生まれてくる子供を待つ若い家族らは、妊娠中に何を食べるべきか或いは避けるべきか、子供の人生1年目に従うべき最良の栄養摂取についての情報にどっぷりと浸かっています。情報の中には頻繁に相対するものもあって、混乱や曖昧さを招きます。” こう語るのはスローフードUKの教育プログラム代理責任者であるロンダ・スミス(Rhonda Smith)氏です。

ラボラトリー「Slow Food Baby」の創作をもって、スローフードUKは家族が正しく情報を得、生活や食卓での習慣が変化する時期に成し遂げるべき食や栄養摂取の選択に自信が持てるよう、若い家族らを助けたいと願っています。収入や居住地、文化、宗教に関わりなくあらゆる部類の国民の手に情報や資料が行き届くことを保証しながら、ラボラトリーはとりわけ人生初めの1年目の間における、味覚とこれに関連するメカニズムの発達の重要性を強調します。

“子宮の中で8ヶ月目を迎えるまでに、大人になってから必要とする、味を識別する能力を持つ胎児が味蕾は発達します。” スミス氏が説明します。“母乳を介して新生児は、母親の食生活に由来する新しい味を発見し続けます。幅広い味と食感を離乳期に与えることは、人生で多様な種類の食物を評価するための基礎づくりとなるほか、子供が体験する味の世界の冒険を豊かにします”。

この秋スローフードUKのグループと共に着手する実験期のに先駆け、ロンダ氏は現在父兄、出生を待つ家族、専門家から構成される多彩なグループと共同で、いくつかの資料を仕上げているところです。より多様で健康な食志向へむけて、子供の人生最初の時期にどのように食選択を向上できるか知りたいと思う、あらゆるタイプの市民から大きな関心が寄せられています。スローフードはさらに、無知や無関心、今となっては根付いてしまっている習慣からくる健康状態の不平等の問題に対面するため、貢献したいと考えています。

“Slow Food Babyの始動を2011年春に予定し、実現化のために国・地域レベルでの各種パートナーシップの発展を現在進めているところです。” ロンダ氏は付け加えます。“人生初期に味覚の発達に時間を割き幅広い種類の食品を取り入れることは、将来の食選択向上につながることははっきりしています”。

より詳しい情報は:

[www.slowfood.org.uk](http://www.slowfood.org.uk)

<http://www.slowfood.org.uk/Cms/Page/home>

## ベジタリアンマニアと呼ばないで

7月、スローフードのプロジェクト“European Schools for Healthy Food” (健全な食のための欧州の学校)に加わる学校の代表者らが、初めてイタリアで対面を叶えました。この中に混じりテラ・マードレのジャーナリストでもある若き学生 Orlagh Thompson が彼女の願い、北アイルランドの母校で取り組む食の品質向上のためのチャレンジについて話してくれました。

“私が食に関心を持ち始めたのは母のおかげでした。2004年、初めてのミーティングとなった第一回テラ・マードレから母はスローフードの活動に加わり、自ら野菜を育て、家ではおいしく健康な食事を用意することを欠かしませんでした。2006年には家族全員を連れてテラ・マードレに参加。私はBBC Northern Ireland からレポーターとして派遣され、世界中から集まった食の生産者を含む、数多くの信じられないほどの著名人にインタビューをしました。食の世界に関与することが若者らにとってどれだけ重要かを理解し、より一層強い意欲に燃えて帰宅しました。そして2008年にはユース・フード・ムーブメントのメンバーとして、

世界各地から900名の若者たちと共に再度テッラ・マードレへ参加しました。

イベントから戻ると北アイルランドで何か行動を起こしたいと決心し、私の通うベルファスト(Belfast)のレーガン・カレッジ(Lagan College)で食の品質向上を行うアイデアからスタートしました。私たちの学食で提供される食事は本当に飽き飽きする、魅力のないものです。フライドポテトやその他の揚げ物、出所の知れぬゴムのような大量生産チーズをはさんだパニーニ、といった具合です。それどころかメニューにある食べ物が一体どんなものでどこから来ているのか情報を得るのは全く不可能であり、地元産の食品など見向きもされぬ状況です。学食は実に薄暗く敵意的な雰囲気、グループごと離れて席に着き、調和も交流ありません。それ以上に食堂の外からも、私たちの食の見方を変える必要があります。家計の授業では例えば衛生の手引きを学んだとしても、おいしい料理を作ることはしません。カレー料理が教えられることがあっても、パウダーを使ってであって本物のスパイスを使うことはないのです。

母Celia Spoucerと私は、この状況を改善するためのプロジェクトを始めることにしました。スローフード・コンヴィヴィウムとのコラボレーションを開始し、スローフードのプロジェクト"European Schools for Healthy Food" (健全な食のための欧州の学校)で連携をしています。より多くの地元産の素材を食堂へ運び込むための努力、そして余剰管理などの側面の担当を始めました。それから学生・教師らがおいしい食をより評価できるようになるのを助けるため、味覚教育も導入しました。母は景観建築家であり、生物多様性保護に専門化された事業と食教育プロジェクトを運営します。現在は私たちのプロジェクトの一部である、食用植物栽培に当てられたエリアの設計をサポートするため、学校と一緒に動いています。

私たちは他にも、地元のシェフでありスローフード・北アイルランド・コンヴィヴィウムのリーダーを務めるニック・プライス(Nick Price)氏ともコラボレーションを行いました。地元のシェフや生産者、漁師らを巻き込みながら、- 例えば「バターの作り方」- といった一般の人々がセミナーに参加できる学校でのイベントを、彼の助けを借りて企画している最中です。

私たちはこれまでに、プロジェクトのために多くのチャレンジをしてこねばなりませんでした。北アイルランドは政治闘争の真ただ中であって、誰もがこればかりを大変心配しています。何も結論を生まぬようにしばしば見える政治を気にして、私たちは多くの時間を過ごしています。そして多くの人々にとって食は全く重要性を持たぬように見えます。しかし学校の生徒たちは私のアイデアを話すと、大分異なる反応を見せました。地元産の食品を買う余裕がないと言いながら彼らの多くがまず初めに挙げたのが、お金の問題です。他の学生たちは「私は一種のベジタリアン‘マニア’だと言い、私の努力とは無関係に私を全く理解できないのです。ですが私は「食」は本当に重要なテーマであり、マクドナルドや遺伝子組替えについての議論は基本だと思っています。

私が願うのは、このプロジェクトによって学生たちが自らを養う食べ物の評価を始め、私たちの間に集団精神が育つことです。もっと共同体的で親密な雰囲気を食堂につくりたい、菜園・果樹園運営に積極的に加わる人々を見たいと願っています。もしこれが叶ったなら、私たちが口にする食べ物との間により純粋な関係を築き、その産地にもっと重要性を与えることができるでしょう。

集団食を扱うスローフードのセミナーへ参加できたのは素晴らしい経験となり、他の国にも似通った体験談があることを知りました。私たちと同じ問題に取り組む人たちとアイデアを共有しなければなりません。共に困難を乗り越えながら、変革へ向けて私たちは歩んでゆくことができるのです。”

Orlagh Thompson  
[orla\\_770@hotmail.co.uk](mailto:orla_770@hotmail.co.uk)

母 - Celia Spoucer

## 食卓の多様性

### 学生らが集めた、豊かなマケドニア伝統料理

マケドニアの歴史ある、西洋と東洋の結び目を支えるキーストーンとしての重要な役割は、長い時間の中で国の地方料理を形成しました。旅人、遊牧民、戦士、商人らがこのバルカン半島でも最も肥沃で食の豊かな地を通過してきました。しかし多くの他の国と同様、ここマケドニアでも食の多様性が画一化をたどる一方の傾向に脅かされています。

そこでLazar Tanevの料理学校「Skopje」は、スローフードと共にこの文化の十字路に生まれ今日も残る食の伝統を収集し、カタログ化する作業を行っているところです。

学生たちが主役を務める各種のプロジェクトの中に、イラクサ、小麦のブルグア(Bulgur) 或いは各村落の名物料理などの重要な素材が賞賛された、伝統食に関する地方展示会への参加がありました。イラクサの採集のしかた、野生のハーブや地方の特産チーズをベースにした数多くのタルト料理での使い方、または数え切れない程のブルグア(硬質小麦をゆでてから乾燥させ、細かく挽いた食品)がベースのタルト料理、菓子パイでの応用のしかたなどを少しずつ覚えながら、学生たちはより一層熱心になり、マケドニアの伝統料理の本の中にこれらの体験を集める決意に至ったのです。生徒らは各自の家庭でより特別なレシピを探しを、短い時間の中で20080以上ものレシピを収集。去る4月に開催されたイベント「おばあちゃんの日」の機会に、全生徒がこれらの料理を直接味わえるよう、実際に調理をして振舞いました。マケドニア語版はほぼ完成に近づき、この意義ある作業が国内に広く知れ渡るよう、筆者らは近く出版が叶うのを願うばかりです。

より詳しい情報は:

Convivium Slow Food di Sharplaninska  
<http://slowfood-sharplaninska.org.mk/>

Vasilka Stefanovska  
[vased94@yahoo.com](mailto:vased94@yahoo.com)

## 頭脳を耕す

**USA** - 明らかな証拠があります - スクールガーデンの活動は生徒らの学習能力や人格形成にポジティブに影響するという事です。菜園は生徒たちが教室で学んだことを確実に適用できる実験室かのごとく機能することが、今では複数の研究者らから認知されています。数学、自然科学、社会科学に関わるこの複合活動のおかげで、多くの場合画一的でない教育プログラムはその一貫性を取り戻すことが可能となり、生徒らの形成により有効に役立つのです。

これはCenter for Ecoliteracy [エコリテラシーのための総合施設] が最近発刊された小論文「*To Weap or Reap: the school garden debate* [「収穫か過ちか: スクールガーデン論争」] で表した見解です。筆者のリザ・ベネット (Lisa Bennet) 氏はこう書いています - 「スクールガーデンは生徒たちがエコシステムを発見し、多くの疑問を投げかける場所です: 生命網って何? 生物同士の間、そしてこ

れらを取り巻く環境との間にどんな相互関係があるの？ あらゆる生物が生存のために必要とする栄養摂取に由来するエネルギーをどのように得て利用するのか？人間の活動が生物圏に及ぼす影響をどうやって理解することができるか？”

ベネット氏は、以下の視点からスクールガーデンがもたらす恩恵を証明する研究を引用します：

- **社会、情操面での発達**：これらのプログラムは、風紀の乱れや教室での暴力などの、学校や教室における行動改善につながる。
- **プロジェクトと明確な場所に基いた学習**：学校における能率、教室での態度、自己評価、いさかしの解決、問題解決能力の向上が明らかになっている。また教師らにとっても、より熱意・モチベーションが高まり、生徒とより深く関わり、他の教師らと協調する能力を示すと研究は強調している。
- **生徒の健康**：生徒らは新鮮で健全な食物を直接学び知る機会を持てる。新しい種類の果物や野菜を試すことにより関心を示すようになり、大人になると健やかな食習慣を取り入れやすい最大の可能性を備える。よく食べる子供は平均して学校での成績が良好で、態度に関する問題が少ない。
- **科学・生態学リテラシー**：スクールガーデンに参加する生徒たちは科学の試験でより高得点を取る。さらに、ベネット氏が加えるところでは、“菜園は「生徒のサイズに合った」切迫した環境問題と向き合うために必要な生態学文化を獲得するに理想的な場所である。エコシステムがどう機能しているのかを知る市民や指導者になるために、人間の行為と自然の間に生じる関係を認識し、この分野で確実に行動するために必要な知識と価値を持てる場所である。スクールガーデンはチェスクラブや、料理、合唱クラブのような放課後の趣味の活動と同じ部類には入りません。菜園を介して学校は生徒らに単に趣味を広げる機会を与えるのではなく、一緒に人格形成を向上させてゆく意図を持つのです。”

ベネット氏の評論は、スクールガーデンは子供たちがもっと学術的科目にあてがうべき貴重な時間を奪うものだとして主張した、「Atlantic」誌に掲載されたある記事への返答として書かれました。この記事の筆者は、スクールガーデンでの活動がもたらす、読書力や数学力への有益性に関わる意義ある研究が欠けていることから、菜園は学校が負う主要な使命からの逸脱行為となった、と論じ立てたのです。

“筆者は研究の全体像を無視しています” ベネット氏は反論します。“加えてある原理に関する、ほぼ1世紀に及んで支持される非常に明瞭な教育理論と実践をもなおざりにしています - もし生徒たちに学校や人生において良い成果を得てほしいと願うならば、学校での出来以上に彼らの人格を合わせて考慮しなければならぬのです。”

より詳しく知るには：**Center for Ecoliteracy**

<http://www.ecoliteracy.org/essays/school-garden-debate-weep-or-reap>

## 共生産者になろう

**Slowpix (スローピックス)**

スローフード・オスロが小規模生産者を訪問

ニュースレターのこの新しい項では、共生産者になるために(情報を集め、周囲を取り巻く環境に直接的影響を及ぼすことを理解して、おいしく、きれいで、正しい食品を選ぶ自覚ある消費者のこと)自らの経験を語りたくて希望するスローフードおよびテラ・マードレの世界的ネットワークの読者らからの寄稿を歓迎します。あなたのアイデアやアドバイスを私たちと共有しませんか。その過程でどんな挑戦をしたか、どの

ように乗り越えたかを話してください。

今月はスローフード・オスロ会員のJohn Tollefsenさんが、小規模生産者の訪問にはじまる彼のプロジェクトを語ります。

“私は混沌とした街のマンションで暮らしています。ですが食べ物がどこから来るのか、どのように作られているのかを知ろうと常に務めてきたつもりです。勿論終わりのない話ですね。残念なことに多くの場合有機生産物の値が張るのは事実ですが、しかし小規模スケールにおける生産工程は、工場で生産される食品よりも味わいのあるものの実現を可能にできるのです。

スローフード・オスロのメンバー数名そしてアスケー(Asker)とベルム(Baerum)コンヴィヴィウムのChristian Bakken氏と共同で私たちは、ノルウェーとイタリアで私たちが訪問した食品と飲料の小規模生産者たちを記録する、インターネットサイトを開設しました。ノルウェーで行った訪問の様子はノルウェー語と英語で、一方イタリアでの訪問はイタリア語と英語で、写真と共に公開しています。

私たちの願いは、食品や飲料の小規模生産者らが行っている素晴らしい仕事を評価し、彼らへの一般の関心がもっと高くなることにあります。私たちは経済的利潤のために生産者らを訪問しているのではなく、空いた時間を利用してこのプロジェクトを実現しています。

このほか、私はこれらの訪問での体験を記した本 - 「From soil to table (大地からテーブルまで)」とイタリア語版「Dalla terra alla tavola (同上)」も作りました。

<http://www.blurb.com/books/1479608>

<http://www.blurb.com/books/1535429>

もし皆さんもスローピックスに参加なさりたいければカメラとノートを持って、例えば有機農場などの小さな質の高い生産者を訪問してください。皆さんの体験を記して送ってください、私たちが公開します。

サイトをご覧ください: [www.slowpix.org](http://www.slowpix.org)

<http://www.slowpix.org/index.html>

John Tollefsen  
スローフード・オスロ  
[biketol@gmail.com](mailto:biketol@gmail.com)

いかにして自覚ある消費者になるか、皆さんのストーリーをネットワークと共有しませんか。このアドレスに [communication@slowfood.com](mailto:communication@slowfood.com) 件名を“Become a Co-producer”として、あなたの体験をメールでお寄せください。

## 本と映画

もっとよく食べるために *Per mangiarti meglio*

スローフード出版から出版されたシリーズ書「Per mangiarti meglio (もっとよく食べるために)」は、好奇心旺盛で積極的、発見や旅や数多の新しい味の間、実験やゲーム、テイस्टィングなどの体験を望む小さな読者たちへ向けた本です。

## チョコレート、長い旅の日記 *Il cioccolato. Diario di un lungo viaggio*

9歳の誕生日を迎えた翌日、プレゼントやお祝いのメッセージ、欠かせぬケーキの他に、マルタは一枚のカードを受け取ります。送り主は口ひげをたくわえた愛想のよい老人、ウーゴおじさん。味探しを専門にしています。ウーゴおじさんはマルタを自宅に呼び出し、長く忘れ難い旅へ一緒についてくるように言います。2人はチョコレートの起源を探して、白っぽい奇妙な種子が、小板やプラリネ、卵、棒状に形を変えてゆく道のりを一步一步辿ってゆくこととなります。飛行機で10数時間、長距離バス、乗用車、徒歩、自転車で、そしてコンサート、ミーティング、アマゾンの森を進み、味見、味見、そして味見。マルタは「味探し」の試験に挑む準備ができたことでしょうか。みなさんも試すことができます：味探しで守るべき規則はただ2つ、それにテイスティングカードはチョコレート製のかわいいうさぎなんです。

## パンがたべたい *Fame di pane*

「Fame di pane（パンがたべたい）」は、子供たちが語った何千年も続くパンの話です。生の生地が発酵を介し空腹をいやす重要な答えとなり、様々な形に姿を変え、文化や地域により異なる無数の名で呼ばれます。それに、今日ではどのようにパンは作られているのか。大きな窯のある工房で、近所のパン屋で、それに家庭でも？今も土や水、空気、火、時間、手仕事が必要なの？どうやっておいしいパンを見分けるの？どうやってあまりおいしくないパンと区別できるの？案内カードに従いながらのテイスティングの経験を経てパン通になることを覚え、日常の食生活へ取り込み、パンの味わいを再発見します。パンの味は唯一無二の偽物ではなく、どこでも大体似通ったものですが、世界には豊富な種類が存在し、これは文化や資源、必要性、味、違い、伝統と創造の結果であり証拠なのです。

## チーズ。ある1つどころではなく2つの物語 *Il formaggio. Una storia vera anzi due*

黒羊の群れ？牧草に群れを連れ出して世話をし、搾ったミルクからチーズやリコッタ作りに精を出す男の子？これって空想の話でしょうか？それが本当の話、信じてください。リッカルドは皆と同じような男の子。泳ぐのが好きで、フルートを上手くも下手でもない程度に演奏し、毎日バスで学校へ通います。休み時間になるとクラスの仲間はリッカルドを羨んで、パニーノの中に何が入っているかを聞き、リッカルドは誇らしげに答えるのです「うちで作ったチーズだよ」。話を全部知りたい？リッカルド、おじいちゃんのレンツォ、両親のパオラとステファノ、3匹の犬はブラック、トゥルポにフライ、羊のニネットタは実際に存在するんです！おっとそれは秘密だった。それからもう一つの本当の話って？それはチーズの話、無数の形に起源、限らない味の話。リッカルドとかたつむりと一緒に、まず初めのチーズを発見して夢中になって、皆さんの感覚を鍛えながら、味の鑑定家とは何を意味するのか理解しながら、次のチーズを試してみてください。本当に、この本の2つのストーリーのように。

## 母親たちが怒る時

学校によりよい食を取り入れるため、国中で戦う2人の母親を追ったドキュメンタリー

“全ては娘たちから始まりました。夫と私は娘たちが学校へ持参する昼食に、体によいものを準備していました。ところが早くにして、様々なファーストフードや学校で利用可能な全く栄養価のない食品のせいで、私

たちの努力が台無しになっていることを知ったのです。私は本当に怒りがこみ上げて何かしようと決意しました。それが映画でした。”

複数の賞を獲得したドキュメンタリーフィルムの作者であり母であるAmy Kalafaさんの言葉は、学校にもっと健全な食を求め、アメリカ全土で従来のシステムに対抗する活動を率いる母親グループの物語を描くフィルムがどのようにして生まれたかを語ります。一部はドキュメンタリー、一部は“手引き書”といえる「*Two Angry Moms*（怒れる二人の母親）」は、ただ学校給食の弱点や問題を描くばかりでなく、障害を乗り越え、おいしく、きれいで、正しい食品を学校に導入するための戦略を提案しています。映像はさらに国内の学童年齢の子供たちの食生活を定義するべく、アメリカ政府、多国籍企業、学校経営者と父兄らが担う役割を調査しています。

より詳しい情報は:

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