

< 基調講演 >

(司 会)

それでは、御講演をいただく國本桂史先生をお迎えしたいと思います。皆さん、大きな拍手でお迎えください。

講演に先立ちまして、國本先生のプロフィールを御紹介いたします。先生は、1953年、石川県金沢市のお生まれで、金沢美術工芸大学を御卒業後、三菱自動車工業株式会社に入られ、パジェロやミニカなどのデザインを手がけられました。1986年、独立して株式会社デルコを設立され、以降、情報機器のデザイン・企画、都市計画など、幅広い分野で御活躍されています。1999年には、NPO法人として日本スローフード協会を設立され、スローフードの普及を進めておられます。また、名古屋市立大学芸術工学部の非常勤講師のほか、グッドデザイン賞、いわゆるGマークの審査員など、多くの公職をお務めでございます。

本日のテーマは、「スローフードのすすめ」でございます。國本先生、よろしくお願ひいたします。

(國本先生)

皆さん、こんにちは。御紹介いただきました國本でございます。今日は、スローフードという、最近、そこそこで露出してきております御説明と、日本で今、食の運動がどのようになっているかということを含めて、お話を進めさせていただきたいと思ひます。



タイトルに、「スローフード ツー ジャパン フード」とあります。今日は、皆様、スローフードのお話を聞きにいらっしやったと思ひますが、スローフードと言ひますのは、ちょうど今から16年前のことです。イタリアのローマに「M」のマークで有名なハンバーガーのチェーン店が出店するよと言ひ出したとき、ローマの人達はあまり騒がなかったんですが、ちょっと北側の「ブラ」という人口2万5,000人位の町の、大学の先生とかジャーナリストの人たちが、「こういうのが出来たら、まずいね。」ということ考え始めたのがスタートです。ただ、イタリア人ですので、1986年から、その考えがまとまるのに3年位経ちまして、1989年にフランス・パリのオペラ座で、世界に向けて「スローフード宣言」を発表しました。発表したと言ひましても、それをマスコミが聞きに来た訳ではなくて、何十人かの人間が「やろうよ。やろうよ。」と言ひて始まりました。私も、イタリアには仕事の関係で友人が多いものですから、「手伝ってよ。」ということ始めました。私が入会したときは、まだ会員が1,000人位しかいませんでした。私は、たった1,045番目に入会した筈です。そういうことで、スローフードが十数年前からスタートしてきた訳ですが、昨今、特に先程の知事の御挨拶にもありましたが、BSE問題とか、食の問題も含めて安全・安心のことでスローフードがクローズアップされてきたのかなと思ひます。



本来、「スローフードと言ひ食物はない。」と、我々よく言ひております。時々、我々

協会の事務局に「スローフードレストランを教えてよ。」とか、「スローフードの食材を売っている店を教えて。」と言うお話がくるんですが、スローフードという食材もありません。中には「スローフードレストラン」と標榜されている方もありますが、我々はそれはないと考えている。スローフードとは、あくまでも人間が自分自身のことをよく考えて、スローフード宣言の中には「ホモサピエンスへ戻ろう。」と、考える人に戻ろうよという話をしております。そういう中で、私たちが自分の行動をよく見つめようよと、どちらかと言うと、フィロソフィー、運動の総称だと、キーワードだと思っていただければ結構だと思います。そう言っても、曖昧なことばかり言っていては何をやっているのか分からないので、3つの指針をもって分かりやすく運動を進めております。

1つは、「消えていく恐れのある、伝統的な食事や料理、質のよい食品・酒を守る。」といったことをしております。日本中いたるところに、伝統食とか郷土食があるわけです。ところが、今、学校給食の中でそういうものはあまり取り上げられず、努力されている方もいらっしゃいますが、ほんの僅かな事例でして、ほとんどのところで画一的な食事が進んでいます。また、「酒を守る。」と言いますのは、本来、醸造酒、たとえばヨーロッパですとワインがありまして、そのワインが食の味付けに使われたり、食文化の中で大きな位置を占めるわけですが、日本の場合、それは日本酒であると考えています。ただ、日本酒の場合、残念ながら、戦前20,000軒の造り酒屋さんがあったのが、現在、1,800軒、しかも、1,600軒しかお酒を造っていらっしゃいません。約9割、日本の酒の文化が、基本的な醸造酒の文化が消えていっている。質のよい素材を提供する小生産者を守ろう。大手の食品スーパーのチェーン店とか、いわゆるコンビニエンスストアのPOSシステムの中では、1点や2点しか並ばないような野菜とかはなかなか流通に回って来ません。そういうことがあると、地域性の高い伝統野菜というものは、どうも市場に流れないようになっている。これもちょっと見直しましょう。というふうに考えています。

具体的な活動についての3つの指針

- ① 消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質の良い食品、酒を守る。
- ② 質の良い素材を提供する小生産者を守る。
- ③ 子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。

子供たちを含め消費者に、味の教育を進める。これも非常に大事です。味と言うものは非常に脆い感覚です。この地域でも、子供たちに「岡山県の食の文化」を継承していかない限り、子供たちは岡山の郷土食を食べようとか、欲することもなくなる訳です。味覚の問題もそうです。甘味というものは、1年間甘味のない食事をしてしまうと、甘味すら感じないという、割と脆い感覚なんです。そこで味覚の感覚、味覚の教育を子供を中心に進めています。

画一的になることは、どうも生命的には弱くなる。バイオダイバーシティ、ダイバーシティとは多様性という意味なんですが。ハンバーガーショップとか、ファストフードの中で、画一的な食事を続けていると、どうも食文化の多様性がなくなってくる。摂る野菜も非常に限られてくる。今を去ること1,000年以上前、「延喜」という時代がありました。平安時代です。延喜は927年に始まったんですが、そのときに食文化の情報とか日本のいろいろな海産物や特産物の情報をまとめております。そのときの情報は、今の何十倍もの量を持っている訳です。現在の日本の食の多様性は、平安時代より劣ってきて

Biodiversity



バイオダイバーシティ

生物的多様性

選択肢の多さや多様性が大切な要素

いるのではないか。江戸時代の中期に比べると、もっと劣っている。それをちょっと考え直さなければならないのではないか。すべてが、カップヌードルやファストフード、ちょうど今月、百科事典に「スローフード」というのを書かせていただきましたが、その中では、「ファストフード」と書いてあります。「ファーストフード」じゃありません。一番の食事じゃなくて、早い食事ということです。そういうものにどんどん画一化される文化を、ちょっと考え直しましょう。そういうことが大切です。私たちは、その多様性を、次を担う人たちに受け渡したいなということで、進めております。

イタリアの世界大会の風景の映像をお見せしながら、お話を進めたいと思います。ヨーロッパから食材を集めまして約2,500のブースに展示して、発表する会をやっております。2年に1回です。これは生産者の方が直接いらっしゃる。農家の方、うどんを作っている方、向こうではパスタですが、直接生産者が、「私の食べ物はこんなにいいよ。」ということをやっています。日本のカゴメのような大きな食品メーカーの方々も、たった2人で野菜を作っている農家の方と同じブースで、ブースの大きさに差別がないんです。そこに、出店会社の経営担当の役員の方がいらっしゃって、「私のところで作っている食材はこんなにいいよ。」と自信を持って皆さんにしゃべっている。そういう機会が、2年に1度イタリアで行われています。その中では、食材のあり方とか、どう安全だ、安心だ、どういうふうにして作られたか、文化的なバックボーンはどこにあるか、こういうセミナー方式でやっています。私ども、「ワークショップ」と言っていますが、その中には、ジャーナリスト、一般の方、専門のシェフの方も入って、質疑応答しながらやります。テーブルの上には、パスタの乾いたのが載っています。このパスタとワインを味わいながら、「こういう料理を作るためには、このパスタでなくちゃいけないの。」というような話をします。ここでのパスタの講義の中で、私がちょっとショックを受けたのは、日本のパスタ、マカロニとかスパゲティーは、ミートソースを絡めると、食べているうちに麺だけがどんどん入ってきて、ソースがお皿の上に落ちちゃいます。ところが、この麺は、最後までちゃんとソースが絡む。なぜかと言う話を聞きました。彼らは、麺を固めて穴から押し出して形を作るんですが、その穴が真鍮の板を手ヤスリで擦るんです。そうすると押し出すスピードもゆっくりやるために、表面に鮫肌のように毛羽立ったようなものができるんです。それでちゃんと最後までソースが絡む。ところが日本のメーカーのものは表面がツルツルなんです。限られた時間に大量に作るという効率のために、ステンレスを磨き上げた型から押し出している。この効率は、曲者で、誰のために、何のためにということを考えてない。本来の目的は「パスタを美味しく食べる。」ことです。私どもが、日頃よく言っておりますのは、「美味しい物を食べるだけじゃなく、美味しく食べる技術を手に入れましょう。」美味しい物を食べることと、美味しく食べることは、ちょっと違います。そのために、人間が美味しく食べることを考えながらやっていくことと、効率よく短時間にパスタを作り上げると、どちらを優先させるべきかということだと思えます。



これは、サラミです。これも同じような話です。サラミっていうのは、サラミソーセージの周りに白カビをまぶして、カビが肉の水分を吸収して外に逃がす間にアミノ酸がどんどん増えて旨味が増します。これは、1ヶ月のものと3~4年のものを比べているんです。皆さんが、お食べになっているサラミの表面には、白カビなんかありませんね。ビニールが被さっていて、なおかつ、乾燥機で乾燥させて、中にアミノ酸がたっぷり入っている。アミノ酸も自然発生のアミノ酸じゃない。本来サラミと言わないようなものをお食べになっている。それは何故だろう。



例えば、醤油の問題もそうです。私ども、醤油をいろいろ調査してまして、日本の大手の醤油メーカーさんは、大体1ヶ月位で醤油を作ってしまう。ところが、人間が微生物と付き合っただけで醤油を作ろうとすれば、やっぱり10ヶ月以上の時間がかかってしまう。その効率は、何のために、なぜ、いわゆる「ホワイドゥー？」なぜやるのかよく考えなさい。私は、大学で教鞭をとってまして、物の開発とかについて講義してまして「何のために、なぜやるか。」ということを考えずに、作りすぎてるんじゃないかと教えております。

これは、軒先にぶら下げておきますと、どんどん乾燥するんですね。縮んだとき、ちょっと振らすと、また紐が締め直すと、いい感じになります。



これは、プロシュート。日本でもイタリア料理の洒落た店へ行きますと、最近、この生ハムを置いてありますが、大抵スライサーという機械で、パンを切るように薄くシューと切っちゃうんです。豚というのは、広がったところから細くなっているんです。こうスライスしていくと、全然味の違うところが取れちゃうんです。彼らは、こういうナイフを持って、けっこう年配の方が「俺は、プロシュートを切ったら、最高の職人だ。」と言って、厚みを変えながら放射状に切っていくんですね。どういうふうにして食を楽しむかということも考えなければならない。



これは何だか皆さんお分かりになりますか。かぼちゃ？注意力のある方なら、ここに「メロン」と書いてあるのが分かるんですね。これはメロンの原生種です。両方ともメロンなんです。なぜ、原生種をやっているかといえば、農薬を打たないためです。農薬を打たなくても、皮が厚くて強いんですね。



これは、レモンですね。レモンの原生種に近いものです。皮の厚みがこれ位あります。1 / 3 づつ皮になっています。でもこれは、虫に強いんですね。私たちは、虫や虫害に強い、農薬を打たなくてもいい古い種の発掘にも努めています。



こういう感じで、夜中の12時頃までやっているんですね。大抵こういうことをオフィシャルでやりますと、日本では、5時頃に守衛が回って来て「さー帰れ。」「じゃー、灯り消しますから。」と言われる訳です。ここは、5日間とも、夜中の1時になっても終わらないんですね。地元の消防士や警察官がボランティアで守衛に回ってくれています。制服を着たままワインを飲んでいるんですね。何か摘み食いしながら、ウロウロしてて、ボランティアでやってくれています。先程のセミナーも、実は最終のスタートが夜の11時からです。終わるのは、真夜中ですね。



これは、パルメジアレジアラノといいまして、皆さんパルメザンチーズとしてご存じだと思いますが、あのチーズの元です。一抱え位あります。これをなぜ出したかと言いますと、ここに「2009」と書いてあるんですね。2009年からちゃんと食べられるよという意味なんです。大変ですね。作ってから何年間も売れない、お金の換えられないんですね。ところがここはよくしたもので、日本の財務省と農水省のような判子が押しでありまして、そういうものの認定を受けた物は、銀行の担保能力があるんです。これ1個で70万円の担保能力があります。それで次の農業をやる飼料とか材料をお買いになる訳です。そういったシステムが整っているのので、農家もしっかり作れる。



これは何をやっているところだと思いますか。チーズを溶かしてるんですね。日本には、いろいろなチーズが入ってきていますが、日本の食文化の対応性が未だ広がってないもんですから、いろいろな食べ方が勧められておりません。こうやってニクロム線が入ってるんですが、溶かしてパンとか、ソースに乗っける訳です。



私ども、ちゃんともものを食べるという中で、国連の食糧事務所とプロジェクトを始めております。国連の食糧事務所は、飢餓の問題をやっているんですが、これはトウモロコシの粉です。ポレンタといいます。マッシュポテトだと思っていただければ、結構かと思えます。世界の作付面積を全部トウモロコシにすると、世界で飢餓の人がいなくなると言われています。それは、トウモロコシが太陽エネルギー定着率が一番いい作物だと。ただ、人間は先程からお話してますように、いろんな趣味とか食文化がありますから、なかなか、すべてをトウモロコシにする訳にはいかないんですね。



これは、イタリア語の雑誌で3冊出ています。日本にお米専門の雑誌はないですね。J A全中かどこかが、「米ライフ」とか、年に4回位お出しになっていると思いますが。

いよいよ日本の風景です。この写真に間違ったところがあるんですが、お気づきですか。お櫃（ひつ）の中に、こんな入れ方をしたんじゃないかですね。皆さんで、お櫃を使ったことがある方はよく分かると思いますが、壁にくっ付かないように入れるんですね。つまり、蒸れてしまって美味しくないので。本来ちゃんと炊いたお米って、冷たくても、冷や飯になっても美味しい訳です。こういう入れ方をすると、べたべたになっちゃうんですね。間違いなんですね。



これは竈（かまど）です。私どもは、スローフードを進める中で、日本の食文化の情報をもっとやっ
ていこうということで、今「ジャパンフード」というキーワードも使っております。その中で、「米のワークショップ」をいまやっております。お釜、飯ごう、1954年の東芝がお造りになった電気釜ですね。今のIHジャー、これで同じようにお米を炊くんです。この順番に不味くなっていくんです。私は、グッドデザイン賞の審査員という立場で、電機メーカーさんに、ちょっと言わせていただいたのは、「お米を美味しくしない作り方をしてるね。」と。「それって、人間の何のために作った道具



なんででしょうか。」と、質問したんです。皆さん、お家でお米、ご飯を炊かれるとき、どうやって炊きになりますか。最初に研ぐときは、お釜に入れて、ボールに入れて、、、もうそこから間違っていますね。そこから美味しくないとご飯になります。米は、最初の30秒間の吸水率がものすごく高いものですから、酸化した糠が中に入ってくるんですね。たまたま、控室でちょっとお伺いしたんですが、日本には「米研ぎザル」というものがありまして、ザルで研ぐといいんですね。ザルがない場合は、網のものでも結構です。米研ぎザルは、竹だと手が切れちゃうんで、マタタビの皮で編んであるんです。マタタビというのは、水を吸い込むとちょうど柔らかくなって、手で研いでもいい感じなんです。これは、お酒屋さんなんか酒米を蒸す前に研ぐときも、やはり糠の香りを吸っちゃいけないですから使います。物によっては、下が細かく、上が粗いとか、いろいろ作り方がされますけれど、それで研ぎます。炊飯器で炊く、、、それも大きな間違いです。お米は、ザルで研いで、上げて30分くらい置いておくといいんですね。米は中から吸水しますから、ちょうど30分くらい吸水したのを炊くといいです。

最近、どうも竈がないんですね。ワークショップをやるうにも竈がないもんですから、こういうものを持って歩いています。これで1升のお米を炊くのどのくらい時間が掛かるでしょうか。1時間？大体、炊飯ジャーで炊くと、40分から50分ですけど、15分から20分で炊けます。強火でパッと炊けます。そして味を比べると、速く炊いた方が美味しい訳です。それはなぜかと言いますと、炊飯ジャーは、主婦の方の御意見を入れて、「吹きこぼれて台所を汚さないよう。」ワッと吹きこぼれるような炊き方をしないんですね。そのため、私たちは今の炊飯ジャーを「煮米」と言っています。ご飯を煮ているようなものです。こういう話をしといて、ご主人もいらしゃいますし、奥さんもいらっしゃると思いますが、前の日の夜にタイマーを仕掛けておくのは、もってのほかです。ご夫婦でおいでの方、今夜こっそり台所へ行って、タイマーが仕掛けてあったら、夫婦生活が危機だと、思っていたきたいと思います。



私たちは、自分たちで飲むお酒を造りましようと言っています。小中学生が参加した収穫祭です。お祭りとは、もともと、食べ物、野菜とかいろいろなものの豊穰の収穫を祝うものだったんですね。それを子供たちに体験してもらおうと、ちょうどワインは6・7年経つと美味しくなりますから、中学生や小学生高学年の人に参加してもらっています。



私ども協会の理事で、山梨県甲府の佐渡屋醸造所の今井さんです。いろいろ御協力いただきまして、ぶどう酒、ワインを造ることをやっています。今年も9月20日にやりますので、よろしかったら、甲府までいらっしゃったら参加できます。



これは、私どもの地引き網です。BSEの問題も含めまして、食の途中が分からないんですね。生産側から口に入るまでの間が全くブラックボックスです。これは、生産者や流通の責任だけではなくて、我々消費者にも見ようとしなかった問題があるんです。最近の学校の食事には骨のない魚を提供しているために、中学や高校を出ても、魚に骨があることを知らない人がいる。冗談みたいですがね。私たちの関係している保育園や幼稚園では、0歳児から魚の「キンキ」の煮付けを食べてもらっています。保育士さんが必ず付いて、目の前で魚から身を取り分けて、骨があるってことを理解してもらおう。家庭での教育が、今なかなかできませんから、私たち小中学校や保育園や幼稚園から食育を始めようと思っています。私たちの場合、「めばえ会」といって、和食料亭のばりばりの若手達が、ボランティアとして来てくれるんですね。いい刺身包丁とかを持って来て、釣った魚を目の前で捌く。すると、子供たちが見ていて、男の子でも「やらせて。」と言う訳です。こんなことを学校でやろうとすれば、「やめてください。」と大騒ぎになります。職人の包丁はご家庭の包丁とぜんぜん違いまして、思い通りのところへ行くんですね。皆さんのご家庭の包丁は、思わぬところへ行っちゃって危ないんですが、職人の包丁はよく研いであり、だいたい思い通りに動くんですね。こうして魚が獲れたところから、口へ入るまでを経験してもらっています。



これは保育園です。「給食」という言葉を使いたくないんです。「学校の食事」と私どもは言っています。食事の担当者は普通2名位なんですが、ここは5名張り付いています。朝から、地元のイリコ出汁とか、昆布を使って出汁を取ったお吸い物とか食事を作っています。天気の良い日は、外でも食べます。学習している教室で食事をするのはやめようと思っています。これに賛同していただいている市町村の、市長・町長の方々が率先してランチルームを作ろうと、教室を2・3個潰して間伐材を張り巡らして、ご飯を食べる部屋を作っていただいているところもあります。



こうして外で食べるのもいいですよ。ここでは、「食事を早く済ませなさい。」「早く食べなさい。」ということは一切言わないようにしています。早く済ませなさいと言うのは、係の方が早く片付けたいからなんですね。これはやめましょう。皆さんも食卓で気をつけてくださいね。「食卓」とは人に良い卓と書きます。楽しいところできゃいけいなんです。でもお母様方が子供たちを叱る場所になっているんですね。「あなた成績は？」とか、「勉強ちゃんとやっているの？」とか、ぶつぶつ言うんですね。ご主人方にもいたたまれない場所です。「あなた、春のペースアップはどうなの？」とか、いろいろ聞かれて、食卓が決して人に良いテーブルじゃない。新聞読んで誤魔化して、食べて、またテレビに逃げていくんですね。家庭が楽しい食卓の場になるために、是非、食事のときはそれをやめましょう。食事が終わってしばらくしてから、仏間か何か呼んで「あなた！」とか言えばいいんです。やっぱり、先祖の前で言った方がいいと思います。



これは「五穀米」。郷土料理を幼稚園の子供たちに食べてもらおうとしています。郷土料理とか、地産地消とか、身土不二とかという言葉で、言われております。現実に子供たちが、自分の土地の文化を身に付けるためには、食事が一番いいんですが、その食事の場面が、なかなかない訳です。そこで、今、幼稚園で五穀米とか郷土料理を出しています。保育士さんが説明するんですね。

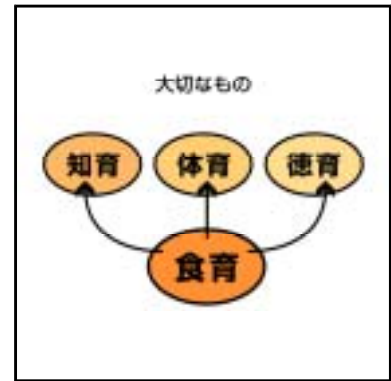


ここは、郷土料理の研究家の方にも参加していただいて、ちゃんと幼稚園児でもヒアリングでマーケットリサーチする訳です。硬すぎないかと、自分の家で食べているのはどうかと。そうするとこの子供たちは家に帰って、お母さんに家で作っている食事はおかしいんじゃないのと言い出すんですね。ごく一部の小学校ですが、ボランティアでお母様方に食事の準備をやっていただいています。毎月は無理ですが、年に数回、子供たちに食べさせる食事を手伝う中で、子供たちにどういう食事をさせたらいいかということを見つける。もう一つは、子供たちが、給食の調理師さんや栄養士さんの皆さんと話して、見学できるようにしていただこうとしています。「給食」から「学校の食事」にしようと、給食っていうのは、どうも給餌とか餌を与えるみたいでいい言葉じゃないですね。学校の食事は、食文化をちゃんと理解した食育の場所じゃなきゃいけない。そのためには、生産者や流通の方にも、是非、関わっていただこうと。先程の幼稚園は、自分たちで食べる野菜の一部を自分たちで栽培し、自分たちで収穫して、それを使っています。それから兵庫の保育園や幼稚園では、お昼ご飯に使ったサンマなんか、食材を全部棚に並べていて、それがどういう



ものかと聞く訳です。

知育・体育・徳育は、教育の基本なんです。私ども、昔習いましたね、フレミングの法則って。知育・体育・徳育でも、その基本になって、しっかりやっておかなければならないのは食育だろうと思います。食育がちゃんとできてないと、他の3つもうまく行かない。



学校の食事では、地産地消、近隣の食材、旬、季節感のある食材を使いましょう。「旬」の上に竹って書くと「筍」なんですね。筍ってどう料理されますか。朝掘りの筍を使うと、あくを取らなくてもそのまま食べられるんですね。地元で根ざした料理は、郷土食にしましょう。それから、器や箸など食器にも気を配りましょう。今は、メラミンの食器とか、強化磁器のすごく割れにくい、すごい食器を使っているんです。私どもは、2005年の万博を目指して、学校の食事にもっといい食器を提案しようよとしています。日本の四季の色とか、野菜の情報が入っているような食器にしたいなと思っています。それから盛り付け、どうも何でも刻んじゃって、ドボって乗せるんじゃないで、盛り付けも考えなければならない。それから友達と楽しく食べる、余裕を持って食べる、こういう学校の食事にしたいなと考えてます。



これはイタリアンのチームがやってます、完熟したニンジンと完熟していないニンジンのジュースの飲み比べです。匂いを嗅いでいますが、いろいろな食べ物、野菜や肉の匂いを嗅いで人間のトレーニングをやっています。人間ってトレーニングしなければ、分からないんですね。



私どもこういうのをまとめています。47都道府県、各県ごとに代表的なもの、大切にしたい味、日本の味なんて選んでいます。



さあ、岡山県は、「ばらずし」です。これでいいのかわからないですが、御容赦願いたいと思います。この下には、レシピがあります。葉書大のカードで、47都道府県分作らせていただきました。



これは、長野県の野菜の研究所の場長の塚田さんです。キャベツの権威なんですね。キャベツ、青汁のケールの元ですね。そういう絵本を総合学習の時間用に作らせていただきました。



虫食いの野菜を食べましょう。これは、私どもが別のプロジェクトで進めております、WWFという国連と一緒にやっている世界野生動物保護団体で、家畜の保護プロジェクトです。羊から、山羊から、牛まで。100頭以下になって、もう絶滅しそうなんです。ただし、美味しいチーズを作るために、最高の山羊の乳を出したり、本当に美味しい乳を出します。でも、今の法律では、家畜っていうのは保護対象にならないんです。ニホンカモシカは18,000頭以上も、うじゃうじゃいるのに保護されていて、方や100頭の羊や山羊は、かまってもらえないんです。消えようとしている絶滅家畜を守ろうとしています。



この方が、全国の八百屋さんの青年団体の会長なんです。彼が、金沢のブランド野菜を作ろうと、お父さんと一緒に頑張って作ったのが、加賀野菜です。生産者が少ないんです。この「加賀レンコン」は、小坂ってとこで採れますが、あくが全くなく生食ができるレンコンです。





これは、伝統野菜継承品目です。「イツキ」「アカカワ」「アマグリカボチャ」、生産者が1名です。この方が生産をやめると、なくなってしまいます。「ゲンスケダイコン」ふるふきダイコンやおでんに最高の大根です。今、日本は、青首ダイコンがほとんどなんですね。福岡県は、伝統野菜が、0です。とうとう無くなってしまいました。食文化はあるんですが、伝統野菜という情報がなくなってしまった。

私たち、「ベジタブル・レッド・データブック」を作っています。なくなる危機にある野菜の種(たね)の保護までは、国がジーン・バンクでやっているんですが、この後、調理方法までやろうと。野菜って食べるものですから、調理方法や、お醤油なんかの調味料が一緒じゃないと情報にならない訳ですね。是非、岡山県からもそういう情報を出していただきたいと思います。



これは、だいたい私のにぎりこぶしを合わせたぐらいの大きさです。非常に粘性度が高く、よくあるハローウィン用のかぼちゃのように紛っぽくないですね。冬至かぼちゃという風習とぴったし合って、煮崩れしないというかぼちゃです。



これは、「チリメンカボチャ」です。愛知県の伝統野菜のプロジェクトを始めまして、何とか残したいなと思っていた矢先に、これを栽培していた方が「止めるわ。」と言い出したんですね、去年の11月に。大騒ぎになって、何とか種をいただいて、今、日本の3ヶ所で育てようとしています。



これは、愛知の伝統野菜の選定事務をやっているところです。どの地域で、どう取れて、何戸作って、江戸時代にどうだったとか、情報をまとめております。「チリメンカボチャ」「ワセシロタマネギ」「キンイロマクワウリ」とか、地域に根ざした大事な野菜です。もちろん、岡山県にも野菜の情報があると思うんです。そういうものをブランド化して何とか、皆に食べてもらって、野菜の情報が消えるのを止めよう。と同時に食材が旅するんじゃなくて、食材が取れるところへ皆で旅しようと言っています。

「サーティーズ・シェフ・プロジェクト」この4月から、私どもが始めますテレビ番組なんです。30代の若手の、後25年、四半世紀頑張ってくれる人を見つけて、応援しようよということを始めました。彼らを使う野菜のトレーサビリティの問題をはじめ、いろんなことを皆さんに、紹介していこうと考えています。日本中を対象にしています。是非、いい職人を紹介してください。

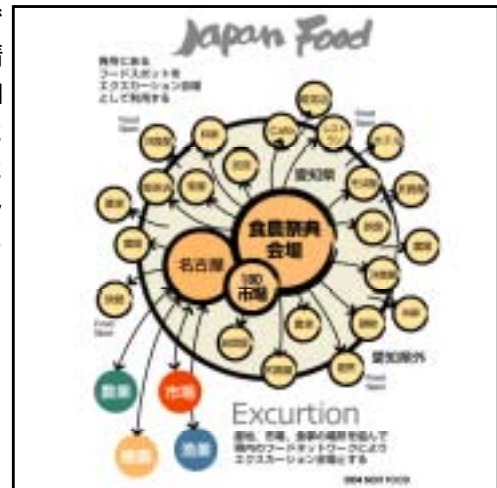
Japan Food

「30's Chef」プロジェクト

30代前半の優秀な料理人(肉類・魚介・コンテナイリアン等)などを集合させて、自給自足(100%)の環境で料理、レストランのサービスを100%に引き上げる。その過程で、料理の技術と知識を継承し、新しい食材の活用を積極的に行う。

(1) トレーサビリティにこだわった産地と生産者の選定
 (2) 産地への人材派遣、人材ネットワークの構築
 (3) 人材ネットワークを100%活用して、新しいレストランが展開できるようにする。

「ジャパンフード」これは、2005年に愛知県である万博に、私どもへも協力をしてほしいという要請がありまして、「食農祭典」をやろうよと。これは愛知県内の会場だけじゃなくて、全域、さらに県外、たとえば福岡とか、宮城とか、ここ岡山とかにある農場とか、旅館とか、ご飯を作ってくれるところも会場にしようよ。私ども、イタリアでこういう会をやっているんですが、半径300kmから400kmを圏内にして、そこを人間が旅することも含めて大会を進めています。そういうことも是非やっていきたいなと考えています。



私たちの目的の1つの集大成が、この「21世紀の延喜式」です。先程言いました927年にまとめられたものをもう一度、いろんな問題、学校の食事の問題、ユニバーサルの問題、有機野菜の問題、、、単にその1つ1つを点で捉えるんじゃなくて、総合的に捉えた情報としてまとめていきたいなと考えております。



こういう食事で、我々はしっかりした栄養が摂れていた時代がありました。ちゃんと栄養のある野菜の味噌汁、塩鮭、漬物、ご飯。ところが、今はなかなかしっかりした朝食や栄養が摂れる状況じゃない。これをもう一度考えましょう。私たちは、どうしようとか、結論を言うつもりはありません。皆さんが考える。先程スローフード宣言の中で、ホモサピエンスに戻ろう、考える人間になろうよと、言いましたように、私たち自身が、私たちの行動を考えて、自分たちで始めないといけない。目利きになることから始めてはいかがかと提案します。八百屋でも、魚屋でも、肉屋でも目利きにならなければならない。お母さんたち、トレーの賞味期限だけ見て買い物カゴに入れないように、自分で野菜がどうだとか、魚はどうだということをちゃんと自分の目で見て、一緒に連れて行った子供たちに、なぜこれを選ぶのか、どういう理由かということを一話されてはいかがでしょうか。



八百屋でも、魚屋でも、肉屋でも目利きにならなければならない。お母さんたち、トレーの賞味期限だけ見て買い物カゴに入れないように、自分で野菜がどうだとか、魚はどうだということをちゃんと自分の目で見て、一緒に連れて行った子供たちに、なぜこれを選ぶのか、どういう理由かということを一話されてはいかがでしょうか。