

スローフードな日本！

ノンフィクション作家 島村 菜津

コーン油や大豆油がエネルギー利用にまわされ、中国などの需要の高まりから値上がり。そのため大手のマヨネーズも値上がりだという。「何でも高くなつて消費者には頭の痛い話です」とメディアは繰り返したが、私は、内心、ほくそえんでいる。どうやら、安ければ外材に依存、石油を浪費して彼方から買うという大きなシステムが少し綻び始めている。ならば、国内の信頼できる農家や、彼らを大切にしてきた中小食品メーカーの育っていくチャンス到来である。

この30年ほどの間に、日本人の胃袋は



ヴェスビオ山の火山灰土で育つ在来種のトマト、ピエンノロを干す農家(イタリア)

大きな変化を体験した。戦後、キッチン・カーが各地をめぐり、今で言うところの「食育」を進めたが、その実体は、アメリカ小麦粉協会のプロモーション。学校給食もまた、戦勝国の指導のもとに始まり、結果、パンに牛乳の給食が定着化した。キッチン・カーに効果ありとみると、アメリカの大豆油の協会も便乗、ナタネ油などの国産油が衰退、油の大輸入国となった。さらに、この「食育」とともに成長したのが、国内の大手調味料メーカー群で、残念ながら、原料の大半は安い外材。その効率のよい量産体制が、醤油、味噌、納豆、漬物などの世界に誇る発酵文化を根底から揺がそうとしている。

食の欧米化より、むしろ深刻なのは食品添加物の問題だろう。手軽な「うまみ調味料」があらゆる加工品に添加され、この国の味覚と健康を支えてきた鰯節や昆布などのダシ文化が衰退。ソルビットなどの甘味料は、菓子ばかりか、さきいかにも入り、輸入の柑橘などにはポストハーベス。さらに96年、アメリカで初めて栽培



静岡県のスーパー『フードオアシス・ATSUMI』にある富永昌良さんの会社『こだわりの味』のノンGM食品の棚。

が認可された遺伝子組み換え大豆は、今や全米生産量の八割近くを占め、現在、ナタネ、大豆、コーン、ジャガイモなどの大量の組み換え食品の大輸入国の一つが日本で、子供の菓子類などは、もう眩暈がしそう。健康を謳う油や、大豆由来と表示にあるチョコレートやハムは気づいていたが、先日、静岡県で組み換えでないノンGM食品の開発に熱心な富永さんという人が、「お菓子なんか表示に水飴とあれば、GMの隠れ蓑なんだ。コーンスターチだから」と言うのだ。ちなみに富永昌良氏お薦めの飴玉は、北海道産の馬鈴薯デンプンの水飴を使っていた。

■ GM食品＝遺伝子組み換え食品 GMはgenetically modifiedの略

■ コーンスターチ＝とうもろこしのデンプン

だから、そんな日本の“食育”は、がんばっている農家さんや漁師さん、食の職人さんを抜きには考えられない。

『スローフードな人生!』から7年、自分が食べているものをもう少し知ろうと肝に念じてきた。スローフードは、ファストフード不買運動ではない。反対するのは、ファストフードそのものでなく、その背景にある、世界中、いつでもどこでも同じ味という考え方。バーガーやカップラーメンもあつて構わないが、選択肢がなくなるのはごめんだ。私たちと家族、友人、故郷、遠い外国の農村、突きつめれば自然……、そのあらゆる関係の真ん中に食がある。たとえ都市の高層マンション暮らしでも、人は食を通じて他者や故郷や自然とつながっている。だから、世界を



岩手県安家森（あつかもり）の山の畑で見せてもらった地大根と、周りの農家のために自家採取し続けてきた小野寺長十郎さん。



秋田県男鹿半島では、乱獲によってハタハタが消えかけ、漁師たちが自ら納得し、3年の禁漁に踏み切った。2年ほど前から帰ってきたハタハタ。

いかすも、殺すも、私たちの食べ方次第。

“美しい日本”と言うのなら、まず郷土愛は胃袋から。その地の旬の味や郷土料理は、いつか若者たちを故郷に引き戻すだろう。地大根のような在来種、乱獲しない伝統漁の魚など、その地で、その時期でしか味わえないものは、グローバル経済の中で光を放つだろう。地元の誠実な調味料メーカーも、もっと育ててほしい。

環境に優しいからと言っても、50年前の食生活には戻れない。それに国内には、農政に翻弄されながら、何十年もかけて家畜を育て、チーズを作り、外来の果実や野菜

を育ててきた人も大勢いる。もし、世界の高級食材が集まる飲食店と、地元の生産者第一の飲食店があれば、後者の方が、ずっと応援したいスローフードな店だ。

国際化の時代、文化も風土も違う者同士、喧嘩もせず、仲良くやっつけていければ、何よりだ。そこで浮かびあがるのが、コミュニケーション・ツールとしての食。おいしいものが、言葉も通じない相手に、自らの育ってきた故郷を饒舌に伝える。

何より深く、多様な味わいを失っていくことは、子供たちから、人生を味わう権利を奪うようなものだ。おいしい、本物の味を存分に味あわせてあげよう。それが責任や義務というより、自分も食養生しながら愉しめるというところが、食の凄



島村菜津

(しまむら・なつ)

1968年福岡県生まれ。東京芸術大学芸術学科でイタリア美術史を専攻。卒業後に、映画や紀行記事のライターとして度々イタリアを訪れ、地域の食文化を見直す“スローフード運動”と出会う。十数年にわたって取材したイタリアの食に関する『スローフードな人生!』(新潮文庫)は、日本におけるスローフード運動の先駆けとなった。著書に『フレンチ殺人事件』(新潮社・共著)、『エクソシストとの対話』(小学館・21世紀国際ノンフィクション大賞優秀賞)、『イタリアの魔力』(角川書店)、『スローフードな日本!』(新潮社)、『パール、コーヒー、イタリア人』(光文社新書)など。スローフードジャパンの「味の箱舟」委員長。