



日本、イタリア、ドイツ、アルゼンチンでつくられている味噌の食べ比べ



イタリア産有機大豆とこうじで味噌づくり、どんな風味になるか出来上がりが楽しみ

スローフードとは、1986年、自分たちの伝統食材・地域環境や文化を守って行こうとイタリア西北部の小さな村「ブラ」で始まった食の運動。食問題を中心に生物多様性の維持と、持続可能な社会を目指すしている。89年にスローフード協会(本部イタリアのNPO)が設立され、150カ国1300支部。北海道には、フレンズ北海道と占冠の2支部があり、各地域の生産者を中心に、食や環境に興味のある約130人が参加し、飯ずしや味噌づくり、田植えなど伝統食の継承や、食育活動を展開している。

スローフード発祥の地・イタリアの世界大会から
「おいしい、きれい、ただしい」
食がテーマの世界大会で
「和食」が注目!

地域の味を求め、食関係者が一堂に集結

2年に1度、トリノ市で開催される世界大会は、スローフードの理念をベースに、「食」を考える国際的なイベントです。学術的な研究展示や発表がある、世界生産者会議「テラマードレ」と、世界最大級の食の国際見本市「サローネデルグスト」が同時に開催され、開催中の来場者は22万人を超えます。会場には、大陸ごとに各国の農産物や加工品が並び、八列とうもろこしなど、在来種や希少種を保護しよ

旅書人 おおまち かおり

うという「味の箱舟」プロジェクトや、アフリカの菜園の再現など、さまざまな展示があります。また、世界中から集まった生産者を中心に、料理人や研究・教育者、活動家、若者などに向けて、地域の農産物生産



大陸ごとに各国の展示ブースがあるワールド会場には大勢が来場した



味の箱舟プロジェクトの展示ブース。写真は世界中から集められた在来種のカボチャとリンゴ。カタツムリはスローフードのシンボルマーク



味覚ワークショップでは、香りや味わいに驚く子どもたち

を未来へ継承するための方策、砂漠化・温暖化と農業の在り方、持続可能な再生エネルギーなどの会議やセミナー、味覚ワークショップ、子ども教育プログラムなど、200以上のテーマで繰り広げられます。

さらに、食の国際見本市は、札幌ドーム3個分ほどの巨大な会場！イタリヤ全土から集まった、生産者を公平に評価し、地域で守られてきた味、環境と人間や動物の命や健康を害しない



日本酒に魅了された現地の有名レストランのシェフたち

もの、というスローフードの理念「おいしい、きれいな、ただおいしい」の主旨に沿った、こだわりの食材ブースが連なり、

発酵食に大きな注目。北海道と播磨の食材も提供

数日あっても全てが回れないほどの充実の内容です。

日本の「UMAMI」は、

すでに世界で認知され、加えて2013年、「和食」が国連教育科学文化機関ユネスコの、無形文化財に登録されたことで、日本食材の注目度が増々高くなっています。会場では、日本酒や茶、しょう油などを真剣に試飲している人が目立ちました。

期間中、講演や子ども向け味覚ワークショップ、キッチンイベントで、日本食材を紹介する機会に恵まれました。

和食をテーマにした講演では、日本の伝統的な発酵食を紹介。福島県人気酒造の日本酒、新潟県長岡市たちばな本舗の味噌、静岡県西伊豆カネサ鯉節商店のかつお節と、潮かつおの生産者が、食材の生産方法や食べ方などを、写真や試食を

交えて魅力を伝えました。海外メディアが押し掛け、立ち見ができるほどで、参加者は、健康食としての発酵・熟成や乳酸菌の効能に関心を寄せつつ、「かつお節の熟成香、出汁と味噌のうまみ、日本酒のふくよかさが素晴らしい」「とても繊細な風味だ」との声が挙りました。

子ども向けの味覚ワークショップでは、スローフード協会本部により設立された、食科学大学 (University of gastronomic sciences) と協力し、前述の生産者と

ともにかつお節、味噌、おにぎりの試食体験を。世界中の参加者と一緒に味噌づくりも行いました。

「世界で一番固い食材」と紹介されたかつお節の香りを不思議そうに確かめる子どもたち、自身で削って試食を。豆味噌や八丁味噌など味噌三種を試食し、気に入った味噌にお湯



酒造好適米とこうじについて、かつお節の歴史など和食の講演は、2時間に及んだ



「こんな形に握ったよー」と見せてくれたおにぎり、皆おいしそうに頬張っていました

を足してスープにして試飲。隣り同士で互いの味噌スープの味を比較してみると、その違いに驚きをみせたり。おにぎりは、北海道の新米「ななつぼし」を紹介し、昔



テラマードレ・キッチンで、北海道と播磨の食材で色彩豊かな1皿を提供

ながらの保存できる携帯食として説明。子どもたちは握りながら「お米をこのように食べたことがない」「こんな形になったよ」と賑やかな雰囲気です。日本とイタリアの、米の食味や香りが違うことに気づきました。魚を燻し発酵熟成させることで固くなり、宝石のように輝くかつお節に変身し、出汁のウマミ成分となる。ゆでてつぶした豆が麴と出合い、発酵して味噌になる……。子どもたちは初めての食材に触れ、形や香り、味に驚きながらも、興味をもって試食し、質問する姿が印象的でした。

さらに、フレンズ北海道と兵庫県播磨と共同で参加したのが「テラマードレ・キッチン」。アジア・アフリカ・中東から集まったシェフによる料理イベントで、5日間にわた



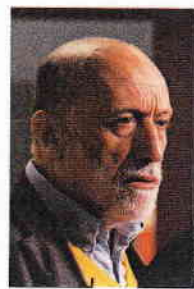
料理を担当した北海道と播磨の料理人たち

り毎日4交代制、2時間です。100食を提供します。北海道からは新米「ななつぼし」と仲間が生産している襟裳昆布を持ち込み、播磨の食材を合わせ、押しずし・揚げカマボコ・鶏肉ひねポン・出汁、そして播磨の日本酒を振る舞いました。料理はBARCOM札幌の塚田シェフとCapriCapri塚本シェフ、播磨の長谷川シェフなどが担当し、他のメンバーは、料理や地域の紹介や、書を披露するなどサポートをし、1時間ほどで完売！多くの方に召し上がっていただきました。ここでも昆



スローフード・フレンズ北海道とスローフード播磨の仲間たち
合言葉は「テラマードレ〜母なる大地！」

布とかつお節の出汁の違いについて、酢飯やしょう油の味付けへの質問が多く、やはり発酵食材への関心の高さを強く感じました。「地域の伝統食材をつくり続けている生産者を支え、喜びを分かち合おう」と、スローフード協会のカルロ・



カルロ・ペトリーニ
会長

ペトリーニ会長は呼びかけます。今回、世界の方々へ自分の住む地域の食材や、古くから伝わる発酵食を紹介

旅書人 おおまちかおり

プロフィール

道東標茶町生まれ、中学卒業までは道北幌延町で自然のなかで育つ。「地産地食」をテーマに農業・漁業・ワイナリー・チーズ工房など各地の生産者巡りがライフワーク。生産者（つくり手）と一般家庭（食べ手）がより身近になることを願い、新聞や雑誌・テレビ・ラジオなどでレポートを発表。生産者トーク会や訪問ツアーなども企画実施。調理師、北海道フードマイスターの資格をもつ。スローフード・フレンズ北海道会員として国内外の生産者とも交流を深めている。「新札幌から行く産直ガイド」（亜璃西社）、朝日新聞「ぶらり産地探訪」、農業新聞「北の農むら食」、自身のブログでも衣食住の身近な情報を発信中。http://earthapple.exblog.jp/



介する場をいただけ、食材のPRだけでなく、私たちの地域や食文化を知ってもらえ、それを守り育てるために思いをともにできたいことが嬉しかったです。ぜひ道内生産者のみなさんと一緒に参加できたら幸いです。