

— 資 料 —

スローフード考

片 寄 眞木子

Field Research on “Slow Food” concept

Makiko KATAYOSE

要 旨

1986年にイタリアで生まれた「スローフード」という言葉は、わずかの間に驚くほど多くの人々に共感の輪をひろげていった。「スローフード運動」の本部は、発祥地であるイタリア・ピエモンテ州の小都市であるブラにあり、その支部は世界各地に存在する。この一連の動きに関する情報は、さまざまなメディアを通じてかなり豊富に取得することができるが、著者はそれらを再確認することを含めて現地調査を行った結果、ファーストフードに代表される画一的な食文化の流行に抵抗する単なる反対や、昔の暮らしを憧れるノスタルジックな運動ではなく、「対案」として「スローな食文化」から「スローな生き方」を提唱する壮大な運動でありながら、じつは日常的な生活のあり方を問い直す地味な運動であること、また新しく大学がつくられてスローフード理論の構築と担い手育成を着実にすすめていること、さらにまちづくりにおいても「スローシティ」という新しい概念がつくられて、これまた世界各地に運動が展開していることを確認することができた。

キーワード：スロー slow, 食事 food, 食文化 dietary culture,
生き方 life, まち city

I 緒言

スローフード (slow food) は、後述するように比較的近年に造られた言葉であるが、新しい生き方を示唆する表現として驚くべき早さで世界中に広がっていった。それはさらに、慌ただしく生きる現代社会への痛烈な批判をこめて、スローな生き方 (スローライフ slow life) や、それを実現するまちづくり (スローシティ slow city) などといった新しい表現と実践活動を次々と生み出しており、いまやシンプルライフ (simple life)、ロハス (Lifestyle of Health and Sustainability の略語) といった、現代社会が求める方向を指し示す重要なキーワードの一つとなっているように思われる。

著者は食文化研究者の一人として、この言葉とその影響の大きさに早くから強い関心を抱い

てきたが、機会を得て2006年9月にその原点である北イタリアなどを訪問し若干の現地調査を行った。以下はその報告である。

スローフードの運動の原点には、1970年代から「食を通しての人間の喜びの権利」の保護を目指し、活動を展開していた北イタリア・ピエモンテ州ブラ（Bra）の、一群の革新派の知識人たちの存在があったとされている。1986年5月にローマのスペイン広場にマクドナルドが進出することに対して、開店日の1ヶ月前に、同広場で「ファーストフード反対集会」が開かれ、それには左翼系知識人、広場に住む著名人、地元の商工会会長、ローマの飲食店協会の責任者たちが参加し、そこに彼らも率先して参加して、集会の名において店の郊外への移転を主張したが、結果的に要求は無視された。このことがきっかけとなって、地方と地域の文化と多様性を守り、ファーストフードの画一化に対抗する言葉として「スローフード」という名称が誕生し、アルチゴラ（Arcigola）という名の組織が、上記のブラの地に事務局を置いて結成された¹⁾。

その後におけるスローフード運動の驚くべき展開過程の中心になったのが、このアルチゴラに結集した人々であり、やがてアルチゴラは1989年12月9日、パリでの国際スローフード協会設立大会でスローフード協会と名を変え、このとき「スローフード宣言」* が承認された。

その後スローフード協会は、現在もお会長であるカルロ・ペトリーニ氏の強大な指導力のもとに世界に羽ばたいて、すでに世界に850支部、会員8万人以上という巨大組織に成長しているが、本部事務局は当初から一貫して会長の出身地であるブラに置かれている²⁾。

この経過については、すでにいくつかの著書や報告がなされており¹⁾³⁾⁴⁾⁵⁾、本稿はそれらについて著者自身が現地で確認した結果の報告ということになるが、やはり聞くと見るとの違いは相当多くあった。そこで既往の諸研究に負いつつも、スローフード運動の最近の動きと、運動の展開上に大学設立に至った教育事業の内容、スローフード運動のまちづくり版である「スローシティ」の現状などについて、著者なりの視点で収集した観察成果についての報告を試みた。

* 「スローフード宣言」¹⁾

工業文明という旗印のもとに生まれ育った私たちの世紀は、最初に自動車を発明し、それによって生活モデルを形づくってきた。

私たちはスピードに束縛され、誰もが同じウイルスに感染している。私たちの慣習を狂わせ、家庭内にまで入り込み、「ファーストフード」を食することを強いる「ファーストライフ」というウイルスに。

今こそ、ホモ・サピエンスは知恵を取り戻し、人類を絶滅に向かわせるスピードから自らを解放しなければならぬ。ここでファーストライフという全世界的狂気に立ち向かい、落ち着いた物質的よろこびを守る必要がある。この狂乱を効率とはき違える多くのやからに対し、五

感の確かなよろこびを適度に配合した、ゆっくりと楽しみを持続させながら打つワクチンを、私たちは推奨する。

食卓で、「スローフード」を実践することから始めよう。ファーストフードの没個性化に対抗し、郷土料理の豊かさや風味を再発見しよう。

生産性という名のもとに、ファーストライフが私たちの生活を変貌させ、環境と景観を脅かしているとすれば、スローフードこそ、今日の前衛的解答である。

真の文化は味覚の貧困化ではなく、味覚の発達にこそあり、そこで歴史や知識やプロジェクトが国際交流することによって文化の発展が始まる。

スローフードは、より良い未来を約束する。

カタツムリをシンボルとするスローフード運動は、その遅々たる歩みを国際的運動にするために、多くの有能な支持者を必要とする。(1989年12月9日パリ)

II 結果

1. スローフード運動発祥の地、ブラを訪ねて

2006年9月、スローフード運動発祥の地で現在スローフード協会本部がある街として知られている北イタリアのブラ市を訪問した。ピエモンテ州ブラ市は2006年の冬季オリンピック開催地であったトリノ(Trino)市の南約50kmに位置し、トリノからはローカル線の列車で約1時間の距離である。なだらかな丘陵地帯は良質ワインの産地として知られており、街中には18～19世紀のバロック建築様式の教会がある。人口27,000余の落ち着いたたたずまいの街である。

スローフード協会の本部事務所は、狭い街路に面した古い4階建ての建物の一階にあり、ウィンドウには協会が発行している書籍類や食器などのグッズが並び、内部にはカウンターがあった一応応待はしてくれたが、奥の部屋では同年10月に開催予定の食の祭典「サローネ・デル・グスト」と食のコミュニティ世界大会である「テッラ・マードレ」の準備が忙しく行われている模様であった。したがって事務所でのヒアリングはできず、書籍類を入手するにとどめざるを得なかった。じつは事前に担当者に連絡したところ、この時期は食の祭典の準備で大変忙しい、会合の時に来ればすべて理解できるからと対応を断られていたが、筆者の都合では10月に訪問することが無理であったのでこのことは覚悟していた。

協会発足当時からあって、スローフードメニューで知られる隣接のレストラン「ボッコンデヴィーノ」を予約して、徒歩で市内の状況を見る。市の中心部には中世の壮大な城壁があり、その前ではかなり大規模な青空市が開かれていた。街の状況とボッコンデヴィーノの様子を写真で紹介しておく。(写真1～5)



写真1 ブラ（Bra）駅前風景



写真2 スローフード協会本部（ブラ市内）



写真3 スローフードレストラン『ボッコンドヴィーノ』



写真4 ボッコンドヴィーノの料理
「地元産ワインと旬の野菜サラダ」



写真5 ボッコンドヴィーノの料理
「ピエモンテ産子牛のステーキとポテト」

2. サローネ・デル・グスト（Salone del Gusto）とテッラ・マードレ（Terra Madre）

サローネ・デル・グストはNPO団体・スローフード協会が1996年から2年ごとに、ピエモンテ州、トリノ市等との共催で開催している協会最大の生産者と消費者、協会メンバーの交流の場であり、毎回10万人以上の入場者でにぎわう。味のワークショップともいうべきもので、スローフード協会の活動主旨である、①消えていく恐れのある伝統的な食材や質のよい食品とワインを守る。②質のよい素材を提供する小生産者を守る。③味覚の教育を進める、を推薦する催しでもある。単なる見本市ではなく質の高い健康な食の世界を、訪れた一般人も多面的に体感できる点に先進性がある。地域の特産品がならぶマーケットを見回りながら味見をし、購

入することでその歴史や商品の特徴を知ることができ、比較しながらの試食で五感で感じて食べ物やワインの質を評価することができる。

資料によると⁶⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾、6回目に当たる2006年のサローネ・デル・グストは10月26日～30日にトリノ市で開催され、スローガンは「GOOD, CLEAN, FAIR (=おいしく、きれいで、正しい)」であった。150カ国の参加者が集まり、世界各国の個性ある伝統食品が並ぶブースは800以上にも及んだ。小学生のための食育プログラムも設けられていた模様である。

同時に行われているテッラ・マードレは持続可能な方法でおいしく、きれいで、正しい食を生産する食コミュニティの代表者を招くイベントで、2006年には105カ国から多くの小規模生産者が集って各地の取り組みを報告した。大学教授、料理人等とともに会議やワークショップで情報、アイディア、解決策などを共有するコミュニケーションの場となっている。2006年開会式の挨拶でスローフード協会会長のカルロ・ペトリニ氏は地域経済での連帯、支援、持続性による実践の重要性、大学や科学機関との連携、さらに諸機関や政治との対話の必要性を述べている。

協会本部で購入した書籍『TERRA MADRE』2004¹⁰⁾には世界中のコミュニティ1200が紹介されていたが、そのうち、日本には19のコミュニティがあり、その内訳は兵庫1（富松一寸豆）、埼玉1、東京3、宮崎1（綾町有機農業）、京都1、長野1、長崎1、石川1、福岡1（合鴨米作）、福島1、秋田1（しょつつる）、岩手1（短角牛）、熊本1（製茶）、北海道1、沖縄2（製塩他）、佐賀1（米作）であった。

さらに、スローフード協会が現在力を入れている新プロジェクトに「味の方舟：L' Arca」と「プレジディオ・庇護：Presidia」がある。現代の大量生産、大量販売、過度な衛生管理法などによってもたらされる数々の危機にさらされている「手作りの個性的で安全な食品」をリストに載せ、保護するためである。各地の支部や会員から推薦された食材から、有識者やジャーナリストなどで構成された学術委員会によって選定されたものが「味の方舟」リストに載る。選定の基準は郷土性（種子・原材料・製法）、伝統、少量生産、遺伝子組換えではない、美食としてひいでていること等であり、また、その中からとく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食材は「プレジディオ」に指定され、基金が立ち上げられて直接の保護に乗り出す¹¹⁾。

2007年9月現在、協会が「味の方舟」に認定している日本の食材は次の14品である。八列とうもろこし（北海道）、日本短角牛（岩手県・北海道）、まさかりかぼちゃ（北海道）、札幌黄たまねぎ（北海道）、安家（あつか）地大根（岩手県）、余目曲がりねぎ（宮城県）、長面（ながつら）の焼きはぜ（宮城県）、米沢の雪菜（山形県）、花作大根（山形県）、雲仙こぶ高菜（長崎県）、カタクチイワシ（エタリ）の塩辛（長崎県）、水掛菜（栃木県）、谷田部ねぎ（福井県）、長崎はくさい（長崎県）。

3. スローフード大学

スローフード運動の理論的展開と人材育成をめざして、スローフード運動の創始者であるカルロ・ペトリニが考案し、ピエモンテおよびエミリア・ロマーニャの2州の協力によって、2004年4月に協会本部のあるブラ市近郊のピエモンテ州ポレンツォ（写真6）と、エミリア・ロマーニャ州パルマ郊外のコロルノにキャンパスをもつ私立の食科学大学 Università degli Studi di Scienze Gastronomiche、英語表現は University of Gastronomic Science が設立されている。設立の趣意書には、この大学設立の最大の目的が「農学（agricultural science）と美食（gastronomy）との間のギャップに橋を架けること」にあると記されている。

食の科学の現代的展開の方向をさぐる意味で、同大学の概要を公表資料により紹介してみたい¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾。

◇コース：高卒以上を対象とする3年間の学部プログラム、2つの1年間の修士プログラム、2年間の特別修士プログラムがある。使用言語は英語とイタリア語。

◇プログラムの内容：2年の特別修士プログラム以外は、人文科学、食科学、食テクノロジー、食経済学、食マーケティングの講義および実習と世界各地を巡るフィールドスタディ実習を行う。この実習期間中には現場学習、農家実習、食品製造実習を体験し、また各地の教授の講義を受ける。また学生たちは、各地の現状を把握するとともに各種の食事やワインを味わう。このように講義と実習を総合的に学ぶ教育システムが本大学の最もユニークな点である。

◇食の祭典およびテラ・マドレその他スローフード協会が主催するイベントや研究会には参加し協力する。

開講科目一覧を表1に示した¹⁶⁾。



写真6 スローフード大学「食科学大学」

表1 2006・2007年度 学部コースの開講科目

Year I	Year II	Year III	Optional courses for all students:
Basic Molecular Sciences	Animal Production	Aesthetics	Bibliographic Research Workshop
Botany	Anthropology	Environmental Sociology	Conferences
Economics and Statistics	Elements of Physiology, Nutrition and Dietetics	Food and Wine Tourism	Ecological Horticulture and Sustainable Agriculture
English Language	Enology	Food Business Economics	French Gastronomic Vocabulary Workshop
Food History 1	Food History 2	Food Communication	Gastronomic Measurements Workshop
History of Cuisine and Gastronomy 1	History of Agriculture	Food Law	Sensory Analysis of Wine
Italian Language	Plant Production	Processes of Food Technology	Tastings
Information Technology	Principles of Food Technology	Food Service Systems	Writing Workshop
Microbiology and Hygiene	Sensory Analysis 2	History of Cuisine and Gastronomy 2	
Sensory Analysis 1	Zoology	Marketing of Quality Food Products	
Viticulture			

4. スローシティ（伊 Citta Slow, 英 Slow City）を訪ねて

スローフード運動を積極的に推進してきたイタリアの4つの小さな自治体、グレーヴェ・イン・キャンティ（Greve in Chianti）、オルヴィエート（Orvieto）、ブラ、ポジターノ（Positano）の代表が、1999年にオルヴィエートを拠点に「スローシティ協会」を設立した。そして早くも翌2000年7月には、「スロー イズ ベター」の考えに賛同した他のイタリア小都市30が「スローシティ」を宣言している。「スローシティ」であるための資格は容易ではない。伝統的町並み、豊かな文化、調理、職人技術が伝承されていることはもちろんのこと、派手なネオン広告の禁止、中心地への車の乗り入れ禁止、自転車道の普及、地域の小食堂、樹木、公園、広場の保護、騒音規制など細則にわたって市長が宣言しなければならない。

この運動も瞬く間に世界に広がり、2007年9月現在すでにイタリア国内58都市が「スローシティ宣言」をし、EU、オーストラリア、韓国にも次々と認定都市が生まれているという。ここでも、その組織展開の見事さと力量には驚嘆する。都市としての人口は5万人以下、望ましい条件としては中世後期カルネッサンス期の都市であり、中心にピアッツァ（広場）をもつという、いわばヨーロッパの歴史都市だけをイメージしていることもあって、わが国では独自に「スロータウン連盟」というものが設立され、すでに23の小都市が加盟しているとの情報がある¹⁷⁾¹⁸⁾¹⁹⁾²⁰⁾²¹⁾²²⁾。

今回著者が訪問したのは、上記のスローシティ協会に加盟している、イタリア・エミリアロマーニャ州のサン・ピエトロ・テルメ（San Pietro Terme）、トスカーナ州のグレーヴェ・イン・キャンティ、それにドイツ・バーデンビュルテンブルグ州のバルトキルヒ（Waldkirch）である。興味深いことにはいずれの都市においても市民の日常生活そのものが、もともとスローライフを満喫してきた感があり、特別にスローシティを意識している様子がなかった。たとえ

ば当該市のホテルのフロントでスローシティのことを訊ねても、「そういえば、ここにパンフレットがあるよ」といった程度の反応であり、バルトキルヒで観光客向けのインフォメーション・オフィスを訪ね、スローシティ宣言がツーリズムに与えた影響をヒアリングしようと試みたときなどは、窓口の担当者自身が、わが町がスローシティ宣言をしていることも知らなかった。もっとも後に入手した丸井一郎著『スローフードをはぐむドイツのスローシティ』²³⁾によると、バルトキルヒのライビンガー市長は、強い指導力を持ってスローシティ運動をおしすすめてきた人物であるとのことであった。

幸いバルトキルヒでは、ボランティアで同市のスローシティ委員会代表を務めるシュタインハルト氏に出会うことができ短時間であったがインタビューを行った。市内でエコショップを営んでいる同氏は52歳。わが国と同様ここでも中心市街地の空洞化が進み、地方小都市で過疎化が進行する状況に歯止めをかけるべく、市内の商業者たち数十人が中心となって大通りに総延長500メートルのテーブルを並べて数千人のお客を集めるスローフードまつりを大成功させるなど、各種のイベントを展開してきたことなどを熱く語ってくださったが、残念ながらこうした民間の動きに比して、著者が体験したインフォメーション・オフィスの実態にみるように、まだまだ行政の動きが鈍いことを歯がゆく思っているとのことであり、わが国でもしばしば同様の経験をするを思い出した。(写真7～10)



写真7 スローシティ「サン・ピエトロ・テルメ」市の人力F1レース



写真8 スローシティ(citta slow)のシンボルマーク



写真9 グレーヴェ・イン・キャンティの名物プロシュート(ハム)



写真10 スローシティの一つ、ドイツ「バルトキルヒ市」豊かな自然のまち

なお、ドイツにおけるスローシティの詳しい性格づけの内容は、前述の丸井一郎氏の著書²³⁾によると次のとおりである。

◇地域の特性と都市の性格を保存し育成する目的の環境政策を実施している。

その際、リサイクルや再利用システムを優先的に補助すること。

◇無原則な土地利用ではなく、土地の（環境上の）価値を高めることに対して有効なインフラ構造の整備政策が行われている。

◇テクノロジー（IT など）が環境の質と都市の仕組みの改善のために用いられていること。

◇自然的に生育し環境に適合する食料の生産と消費が奨励されること。遺伝子操作生産物を排除すること。地域の特産品が困難な状況にある場合、必要ならば、当局が保護担当者を任命すること。

◇文化と伝統に根を持ち地域の特性に貢献する土着の（地域特有の）産品を保護すること。その際、消費者と高品質産品生産者との直接の接触を奨励するために、土地や機会が提供されること。

◇特性あるコミュニティと訪問者を真に結びつける形で、訪問者（旅行者）へのもてなしが奨励されること。（そのために）都市のリソースを拡張して利用することに妨げとなる要因を除去すること。

◇関係者だけでなく全ての市民に対して、スローシティに生きるという自覚を養成する。特に若者や学校に着目し、味覚教育を体系的に導入する。

III まとめ

今回は、いずれも短期間の訪問であり関係者へのインタビューなども十分できなかったのであるが、すでにわが国からの訪問者によって多数の報告書が公表されており、それらを参照しつつ現地において自分の目で次のようないくつかの重要なポイントを再確認することができたと考えている。

第1は、スローフードの「運動」は日常の普通の生活のあり方を問う運動であって、決して肩肘張ったものではないこと。そしてそのことが世界にこれだけ急速に運動が広がった理由であろう。

第2は、スローフードの哲学をふくむ理論構築と、その具体的な内容の学術的な展開および若い世代にそれをスキルとして体得させるための「大学」まで設立し、そこに世界中から多数の学生を集めていること。つまり運動はきわめて着実な発展を遂げているといえよう。

第3は、スローフードから展開したスローなライフスタイルを実現する運動は、住民と行政を動かして「スローシティ」という新しい概念を生み出し、これがもう一つの世界的かつ組織的なまちづくり運動として展開していること。この二つの運動は、車の両輪のように連携しつつ展開しており、今後いよいよ重要な影響を与えるものと思われる。

なお、著者がはじめてスローフードという言葉と運動の存在を知ったのは、「南蛮料理のルーツを訪ねる」研究の過程で1990年の夏に訪れたポルトガルのリスボンであり、当時FAOの技官であった旧知の栄養学者である M.M. ヴァラガンさんが雑談のなかで、「最近こんな面白いシンポジウムがあったのよ」と紹介されたのが最初である。彼女が紹介してくれた雑誌には、1989年12月にパリで開かれた、世界中のアルチゴラ・スローフードの代表の集まりにおいて、「スローフード宣言」が採択されたことが報じられていた。南蛮料理の、いわばラテン的な食文化の魅力に惹かれて研究をすすめていた著者としての印象は、これはまさしくアメリカ型のファーストフード文化が世界を席卷しつつあることに対するラテンの人々の抵抗であるということであったが、同時に、「対案」としてのスローフードという食文化を積極的に提示していることに大いに共感を覚えるとともに、今後この運動は大きく広がるであろうという予感を抱いていたことを付記しておきたい。

参考文献

- 1) カルロ・ペトリニ (訳中村浩子): スローフード・バイブル, NHK 出版, 東京 (2002)
- 2) <http://www.slowfood.com/> (2007)
- 3) 島村奈津: スローフードな人生, 新潮社, 東京 (2001)
- 4) 金丸弘美: 日本のスローフード, 岩波書店, 東京 (2003)
- 5) http://www.u-gakugei.ac.jp/~seminar/memoire/2004html/slow_food.htm (2006)
- 6) Slow Food: Salone international del GUSTO 2006, PROGRAM, Italia (2006)
- 7) <http://www.teramadre.2006.org/teramadre/jap/chisiamo.lasso> (2007)
- 8) <http://www.afpbb.com/article/life-culture/life/2131625/1020584> (2007)
- 9) http://blog.kahoku.co.jp/shokuweb/vam/2007/06/salone_del_gusto.html (2007)
- 10) Slow Food Editore: TERRA MADRE, Bra (2004)
- 11) <http://www.slowfood-friend.org/arca/index.htm> (2007)
- 12) <http://www.unisg.it/eng/corsilaurea.php> (2007)
- 13) http://www.unisg.it/eng/laurea_specialistica_eng (2007)
- 14) <http://www.unisg.it/eng/master.php> (2007)
- 15) http://en.wikipedia.org/wiki/University_of_Gastronomic_Sciences (2007)
- 16) http://www.unisg.it/eng/disciplinelaurea_0607.php (2007)
- 17) Slow Food:cittaslow—Rete internazionale delle citta del buon vivere (2006)
- 18) <http://www.ikedo-info.de/> (2007)
- 19) <http://www.cittaslow.net/> (2007)
- 20) <http://www.slowtown.jp> (2007)
- 21) 古沢広祐: スローフード論の現代的意義 (序論) <http://kuin.jp/fur/kan-6.html> (2007)
- 22) 松永安光, 徳田光弘: 地域づくりの新潮流—スローシティ・アグリツーリズム・ネットワーク, 彰国社 (2007)
- 23) 丸井一郎: スローフードをはぐくむドイツのスローシティ, 南の風社 (2006)