

「環境・共生・協働のコミュニティー教会の将来―」研究会

## 食文化が守り、再生するコミュニティ、 地域についての考察

～30年間のスローフード運動の取材を通じて学んだこと～

島村 菜津

### 心を育てる農家の食卓に出会って

90年代イタリア中部のトスカーナ州のアルノ川上流に位置する山の傾斜地に広がる「ピラーノ農園」に足繁く通った。その頃、私は、1294年に生まれたカトリック系の慈善団体ミゼリコルディア会の会員となり、一年半ほどだったが、週に二度、障害児たちの送り迎えをしていた。私のバディーで、運転手だったのは、社会活動に従事することを条件に、日中だけ刑務所を出て活動することが許された模範囚だった。そしてミゼリコルディア会の会長に、海外への具体的な支援活動をしている団体を訊ねると、教えてくれたのが、この小さな農園だった。

さっそく訪ねてみると、その農園は、親の虐待やネグレクト、重病や貧困など様々な理由から、学校に通えなくなっている小学生から20代半ばまでの子供たちを一時的に預かり、社会に送り出している施設であることがわかった。大手の電力会社を脱サラした農場主のレナートは、農家で育ったことから畑仕事は身体で覚えていたが、半ば廃墟のようだった農園を自分たちで修復したのだという。常に8人の子供たちが一年から数年を農場で暮らしており、私が出会った時には、すでに約100人の子供たちを、社会復帰させていた。

車上荒らしを繰り返した少年、思春期に修道院の孤児院をたらいまわしになった少年、目の前で父親がマフィアに殺されて若い母親とナポリから逃げてきた少女、実父から虐待を受けた少女、ロシアの孤児院で顔に重度の火傷を負った少女…そんな、さまざまな事情を抱えた子供たちに、いったい、どんな言葉をかけたらいいのだろう。初日は気を揉んだが、実際に子供たちと仲良くなってみると、週末に彼らに会いに行くことで、海外暮らしのストレスから解放され、穏やかな心持ちにしてもらっているのは、こちらの方だった。

鶏をさばき、直火で炙り、羽を抜くすべを習ったのも、ここの子供たちからだった。鶏や鴨を飼って卵と肉を売り、森の下草を刈り、オリーブを剪定し、野菜を

育てる。自分たちが食べるものを自分たちで育て、その命を感謝していただく。それが見渡せる世界で暮らすことが、いかに人の心を育てることなのか、間近に感じる事ができた。

そのレナートは、年に一度、被災地や戦地の子供たちへの支援も続けていた。農園の子供たちは食料や薬品、文具の箱詰め作業を手伝い、大きな子供たちは現地にも連れていく。それは、不幸な生い立ちでも一方的に誰かに手を差し伸べられるだけではなく、自分たちもまた、誰かのために何かできることを知ることで、子供たちの心を軽くし、不幸に立ち止まらないための大事な行事でもあった。

ある時、パレストロイカ直後の混乱の中、貧富の差が拡大するロシアへ物資を運んでいくというレナートに同行した。すると、その帰りの飛行機で、なぜ、自分が後半の人生を子供たちのための活動に捧げることにしたのかという理由について打ち明けてくれた。

彼はユダヤ人のラビの息子だった。両親の顔は覚えていない。一家でトスカーナのバルチザンの農家に匿われていた時、そこにドイツ人のゲシュタポが現れ、両親と4歳の姉は連行され、そのままオーストリアの収容所で亡くなった。揺りかごで寝ていた赤ん坊のレナートを咄嗟に抱きかかえて守ったのは、背骨の病で身長が142cmしかなかった育ての母だった。ちなみにレナートの背丈は204cm、イタリアでは巨人だ。「ドイツ人は、母さんの気迫に押されて、お目こぼしだろうね」と彼は言った。

そのレナートも10年ほど前に帰らぬ人となった。これほど世に尽くした人に運命は時に非情で、数年前にはレスキュー隊員だった実の息子も事故死し、農園は閉鎖された。

しかし、あの頃の「ピラーノ農園」の藤棚の下の厳粛な食卓、血のつながらず、口の悪い父親が子供たちに愛情を注いでいる食卓の親和力は一生忘れない。そして、農業と贅沢ではないが想いをかけた食卓の力をもっと知りたいという想いが、実は「スローフードな人生！」の取材を続ける最大の原動力となった。

### スローフード運動とは何だったのか

そもそもノンフィクションの物書きである私が、食の専門家と言われるようになったのは、イタリアで生まれたスローフード運動を紹介した「スローフードな人生！」(新潮社)が2000年に出版され、これが思いがけず、大きな反響を呼んで以来である。それからすでに四半世紀が過ぎた今、改めてスローフード運動と

は何だったのかを簡単に記しておこう。

スローフード運動をイタリア人が起こしたきっかけは、1986年、永遠の都ローマに世界最大のファストフードチェーン店、マクドナルドが進出したことである。とはいえ、ファストフード反対運動というわけではない。彼らが危惧したのは、ファストフードの背景にある世界観、いつでもどこでも同じ味というものだ。それはアメリカのピューリタニズムが生んだ万人に分け隔てなく、という平等主義の延長線上にあるビジネスモデルでもあった。

彼らは、このアメリカ型の大量生産、大量流通、大量消費のフードシステムは、やがて自国にも押し寄せてくるだろうと考えた。その背景には、目前に迫ったEU統合によって物流が加速化することもあった。そして、もう一つの要因は、86年に起こったイタリア最大の食品スキャンダル、メタノール混入ワイン事件である。23人もの死者を出す惨事は、誰が、どうやって作ったのかを知らない食べ物への警戒心と、イタリアワイン業界の中に量から質への転換を促していった。そんな時代の潮流の中で、イタリアの食いしん坊たちは、せめてゲリラ戦でもいいから、グローバル化社会の中で世界を覆っていく味の均質化に抗い、郷土の味や食文化を守っていこうと訴えたのだった。

この盛り上がりは、88年、パリでのユーモラスな「スローフード宣言」の発表につながる。草案を書いたのは、哲学者のフォスコ・ボルティナリとスローフード協会の会長カルロ・ペトリーニである。そこには、こんなことが書かれていた。

「我々の世紀は、工業文明の下に発達し、最初に自動車を発明することで、生活のかたちを作ってきた。我々みんながスピードに束縛され、そして我々の慣習を狂わせ、家庭のプライバシーまで侵害し、ファストフードを食することを強いるファストライフという共通のウィルスに感染しているのです。いまこそ、ホモ・サピエンスは、この滅亡の危機へむけて突き進もうとするスピードから、自らも解放しなければなりません」。そして宣言文は、こんな文面で結ばれていた。

「私たちは感性の悦びと、ゆっくりいつまでも持続する楽しみを保証する適量のワクチンを推奨するものであります。我々の反撃はスローフードな食卓から始めるべきでありましょう（著者訳）。運動のシンボルとして選ばれたのは、カタツムリだった。

その後、90年代には、北イタリアの田舎町ブラに国際本部を構えるNPO法人となり、今も160か国に約7万人の会員がいる。

黎明期に掲げた活動の三本柱は、質のよいものを作ってくれる小さな生産者を

守ること。大会では、生産者をスターにしよう！という表現をよく耳にした。次に、子供たちを含めた消費者の味の教育。それは、子供たちに限らず、食の生産も、加工も、流通も複雑化し、国際化した現代では、私たち大人も自分が普段、食べているものをよく知らないことが多いからだ。最後に、在来種や伝統漁法など、このままほっておけば消えてしまう希少な農水産物や伝統の味を守ることだ。運動が20周年を迎えた時、このスローガンは、おいしく、健やかで、正しいと変更されたが、個人的には正しさという表現がどうも腑に落ちないので、講演や記事では、当初の三本柱を紹介するようにしている。

さて、四半世紀を振り返ってみると、この運動が具体的に地域とそのコミュニティに貢献したいくつかの活動が見えてくる。

一つは、地域性に軸を置いた『イタリア・ワイン・ガイド』の成功が、新たな市場を切り開いたことだ。世界中がほぼ4種のフランス起源の栽培種に依存しているワイン業界の中で、イタリアには約450種の在来種がある。こうした傾向は、30～40年の植え替えに敢えて在来種を植え直すという産地の傾向にも連動し、チーズやオリーブオイルの世界にも同様の流れが生まれた。もう一つは、地方のおいしい店を約800軒紹介した『オステリア・ガイド』が、毎年更新で約8万部も売り上げたことで、これは出版界も地方分権のイタリアでは大ヒットだった。この本は地元の食材を使った地産地消の店が中心で、郷土料理は赤字で記述。私が最も好感を抱いたのは、三ツ星レストランとは逆に、「地元のおじいさんが、孫一家に日曜日にご馳走できるくらいの価格」というざっくりとした選定基準である。このガイド本は、その後の旅や取材でもずっと指針であり続けた。

また、2004年から隔年で、世界の生産コミュニティの大集会「テッラ・マードレ、母なる大地」というイベントを開催している。根底には、その頃、社会問題として浮上するようになった飽食の北半球と飢える南半球という食の南北問題がある。生産コミュニティとの対話は、この問題にメスを入れるための具体策だった。そして、この大会は世界中からバイヤーやジャーナリストが集まるトリノの食の見本市『サローネ・デル・グスト』と同時開催されるようになった。これまで、日本からもたくさんの生産者やシェフ、産直組織や生協の方々が、このイベントに参加している。さらに2006年からは、持続可能な漁と養殖を考える『スローフィッシュ』をジェノバで開催し、田んぼでドジョウを育てる合鴨農法の古野隆雄さんや気仙沼市のマグロやカツオの漁師たちも参加した。

スローフード運動を一言で教えて下さいと、よくせっかちな人に聞かれる。そ

ここで別の言葉で説明するとすれば、それは多様な食の世界を守ることである。生物多様性の尊重、均質化が広がる中でタネや菌のレベルまでの食の多様性を守るということだ。具体的には、私も日本で最初の立ち上げの5年間、担当した『味の箱舟』という希少な地域食材を再発見するプロジェクトである。

EUでは、92年から原産地呼称保護制度によって希少な地域食材を法的に保護することを始めた。国際的な安値競争から産地の経済を守る手立てであり、また、その条件の中には、遺伝子組み換えの種や菌が介在しないことも明記されている。スローフード協会は、その法律でさえ保護できないさらに希少な食材をリストアップすると同時に、各地の会員たちがさかんに始めたのはこうした地域食材を再発見する新しい旅だった。一つの希少な食材に特化した味覚の旅、郷土料理を味わいながらゆっくりと歩いて町をめぐる祭り、ユニークな見本市などは、ひよっとすると、この食の運動が最も地域に貢献したことかもしれない。

私もこれに大いに触発され、その後、サウリス村の幻の生ハムや林間放牧のポドリコ牛のチーズ、ヴェスビオ山麓の在来トマト、アンデス山脈のイモ文化、ギニアの森の伝統飲料シンティンなど、地域食材を取材する旅を続け、国内でも、山形県上長井の雪菜、山熊田の焼き畑のカブ、岩手県の安家大根など、たくさんの宝物と出会うことになる。

## 地域の景観、アイデンティティとしての食

中でも印象的だった食材のひとつが、南イタリアの避暑地アマルフィ海岸の段々畑のレモンである。華やかな高級ホテルが立ち並び、夏は大勢の観光客で混みあう美しいリアスの海岸線は、中世に海洋国家として栄え、断崖を削った彫刻のような集落の姿が珍しいと97年には世界遺産に登録され、ハリウッド映画や観光ポスターでも盛んに取り上げられた。

しかし、この地域が、背後に1000メートルの山地を控え、中山間地問題を抱えており、急斜面のレモンの段々畑が高齢化で苦勞していることは、あまり知られていない。

農家は、年間10か月ほど何種類ものレモンを栽培しているが、中でもアマルフィ海岸を象徴するのは、スフザートという黄色みが強く、皮が厚めで、酸味が柔らかな在来種だ。栽培の歴史は古いが、19世紀末、内陸からの開拓団が舟で土を運んで創り上げたのが、現在の段畑の姿である。しかし、手間がかかる上に、安いスペイン産レモンの流通で後継者不足に陥り、畑が荒れていた。そのまま放置す

れば、大雨で土壌流出も起こりかねない。そうなれば観光地として今は潤っている地域経済も根底から崩れかねない。

そんな危機感から、アマルフィ海岸では、農家、商工会、高級ホテルや民宿の主人、漁師、移住者が、レモンを真ん中にして何度も集まった。試食会を重ね、パスタや魚料理を開発し、リキュールやレモンケーキを生み出した。こうして、地元のレモンを地域の顔に育てる過程で新しい関係を構築した。2000年頃から、アマルフィ海岸では旅行者に段畑に足を運んでもらい、料理を味わい、その貴重さを伝えるレモンツアーも開催されている。

数年前に訪れた時、町の裏手から「レモンの小道」と呼ばれる散歩道を歩いてみた。華やかな海岸沿いとは打って変わり、ひっそり静まり返っている。人手不足か、あちらこちらに休耕地も目立つ。イタリアでも、まだまだ農業の応援は足りない。そして、レモンの段畑をどうして維持するかという問題は、日本各地に残る棚田問題を彷彿させる。

イタリアも、日本も中山間地が6～7割で山の農業は厳しい。たとえば、イタリア中部アブルッツォ州の国立公園に位置するサント・ステファノ・ディ・セッサニオ村の高原地帯には、小麦と豆類、じゃがいもの輪作の畑が広がっている。古代から羊毛の産地として栄えてきたことで、この地域には、大規模な羊の移牧が戦後まで残っていた。そのため畑には柵すらない。そこで、村から見下ろす輪作の畑は、まるで絨毯を敷き詰めたような美しい緑のグラデーションで、季節とともに彩りを変える。誰に頼まれるでもなく、この絶景を支えているのは、山の農家たちである。この村では、この輪作の畑で収穫された在来レンズ豆が、希少な地域食材『味の箱舟』に選ばれ、味わい深いスープは村の名物である。ところが、この味を支える生産組合員は10人ほどに減ってしまった。

## 地域のなりわいの存続と食文化

同じアマルフィ海岸のチェターラという町に、800年は遡る魚醤文化が残っている。漁師の妻たちがいわしの頭と内臓を取り、石の重しで塩漬けにし、半年以上寝かせた上澄みが、魚醤である。この地域に日本人を案内した時、秋田から来た人が、突如「うちにもある」と言い出した。何かと思えば、それが、男鹿半島に伝わるハタハタのしょつつるだった。

さっそく、海辺に立つ「諸井醸造」を訊ねた。すると、かつて大豆の醤油を製造していたが、安い外材を使う大量生産の大手には太刀打ちできない。そこで生

き残りをかけたのが、消えて久しかったハタハタのしょつつの復活だった。ハタハタを内蔵のそのまま、3年間も木樽でゆっくり寝かせる。2006年の冬には、イタリアの味覚の旅に刺激を受けて、当時『味の箱舟』の担当者だったこともあり、著者も友人たちを集めて男鹿半島のハタハタツアーを試みた。

この各地に残る希少な食材を楽しむスローな旅は、今まさにインバウンドに沸く日本で、有効ではないだろうか。つまり、すでにオーバーツーリズムが地域の環境を圧迫し、景観を壊し始めている中で、地域とコミュニティを守り、育てる旅だからである。それは、地域の文化を尊重し、そこに対価を支払う旅人を運んでくるのではないだろうか。

男鹿半島のハタハタ漁には、知られざる美談も残っていた。秋田を代表する魚ハタハタは、かつては大量に獲れ、一家で箱買いが当たり前だった。ところが乱獲によって激減し、1991年の水揚げはわずか70トン。県民一人が一年で一匹も食べられないという状況に陥った。危機感を募らせた男鹿半島の漁協長たちが、年に100回を超える合議を重ねた末、ついに3年の禁漁に踏み切った。漁師による自主的な3年間もの禁漁は、世界に誇るべき資源保護の事例だという。魚種が豊富な海だからできたことだが、そんな努力が実って、ツアーの年の水揚げは三千トンにまで回復した。

12月のごく限られた時期にだけ見られる漁の光景は圧巻だった。沿岸漁とはいえ、冬の日本海は蒼くうねり、視ているだけで引きこまれそうである。20キロものハタハタを積んだ箱を勢いよく運ぶ漁師たちの平均年齢は当時74才。案内してくれた研究者の杉山秀樹さんが、なぜハタハタに魚片に神という字を当てるのかを教えてくれた。

「昔、雷のことをハタタガミと呼んだ。晩秋、雷が鳴り、海が荒れて、水温がぐっと下がると250メートルもの深海からハタハタは必至の想いで繁殖のために藻場へとやってくる。忽然と現れる神の恵みというわけなんだ。」

ところが、人間は、その天の恵みを毎年、一網打尽にしていた。杉山さんは、海には海の時間があり、魚には魚の時間がある、と教えてくれた。

それにしても、旬にしか味わえないハタハタ寿司にしょつつの鍋は忘れがたい味わいだった。このツアーに参加した朝日新聞の記者たちが、これを大きく報じてくれた。流通や冷凍技術がいくら発達しても、それが作られた風景の中でいただく味に勝るものはない。



## 地球の裏側のコミュニティを支える食

ほっと一息つく時の一杯のコーヒーが、遠い国の山村コミュニティの暮らしとつながっているなどと普段は考えもしない。しかし、チョコレート、バナナとともに三大植民地産業などと囁かれるコーヒー業界の活気は今も戦国時代さながらである。33000軒以上を持つ世界最大のコーヒー・チェーン店『スターバックス』は、中国でも7000店軒を超えた。だが、中国資本の『ラッキン・コーヒー』（瑞幸珈琲）は、2018年の北京一号店を皮切りにすでに1万店舗を達成。二番手の『コッティ・コーヒー』（庫迪珈琲）も5000店舗を超えた。

その一方で、果たしてコーヒーの産地は潤っているのだろうか？ 10年ほど前、グアテマラのウェウエテナンゴ地区の高山地帯にある『リベルタード農園』、自由という名の組合を訪れた。イリアーナという当時30代の女性がフェアトレードを始めたばかりだった。中古のトヨタにすし詰め登っていく山道は凹凸だらけの砂利道で、彼女が言うには、グアテマラでも最も貧しく、少数民族も多く当時の政府には冷遇されていた地域だという。

だが、グアテマラの高山地帯は香り高いコーヒー豆の名産地として知られ、香りと風味がよいアラビカ種が主流だ。ここにコーヒーを移植したのは18世紀半ばのスペインの宣教師で、当時は約6万戸のコーヒー生産者の中で、輸出量の半分近くを占めるのは1%に満たない大農場だった。小さな農家ばかりの高山地帯はほぼ自給自足の暮らしで、コーヒー栽培の貴重な現金輸入がこれを支えていた。

1999年～2003年には世界をコーヒー危機が襲った。主な原因は、大手コーヒー産業の後押しでヴェトナムでのコーヒー生産量が急増し、同時に技術改良などでブラジルの生産量が増えたことだった。極端な供給過多による価格暴落によって、産地では子供を学校に通わせるどころか、日々の糧にも窮した。この時、『リベルタード農園』の息子たちは、親のコーヒー栽培を存続させるためにアメリカに出稼ぎに出た。コーヒーの市場価格は安定しない。そこでイリアーナはフェアトレードに踏み切ろうと、五つの村々の生産者の意見調整に奔走した一人だ。香りのよい高度1500～1700メートルの畑に絞り、農薬は使わず、化学肥料は必要な時だけ。手摘みで天日干し。そんな条件をクリアした生産者だけを集めた。コーヒーはもと森の日陰に自生するため、条件さえ整えれば農薬はなくてもよく育つ。

今やコーヒーは、大豆やトウモロコシ、原油などと同様に投資の対象にもなっている。この取材では、コーヒーの変動の激しい市場価格に翻弄された山村の家族は、一家離散に追いやられている現状を目の当たりにした。行き過ぎた市場主義は、



時に世界中の食の生産コミュニティの存続さえ危うくしていることを、肝に銘じた。  
ほっと一息つく日々一杯は、遠い村の暮らしも支えるものであってほしい。

### 病を癒す食で町の再生へ

「スローフードな人生！」が出版されてまもなく、ある若いライター的女性が、企業誌の取材で熊本県水俣市の有機農家たちを取材しないかと言う。この時、彼女が発した「水俣が日本で一番、スローフードな地域だと思うんです」という言葉に私は衝撃を受けた。九州の長崎県で生まれ、福岡で育ち、熊本は母方の故郷でありながら、水俣のことは何も知らなかった。その時、頭に浮かんだのは、報道番組で繰り返し目にしたヘドロの海と魚を食べて痙攣する猫、水俣病患者たちの悲痛な姿だった。

ところが、現地に着いてみると、呆気にとられるほどの美しい自然である。長い訴訟で、開発からも取り残された農村や温泉場は静かで、どこか懐かしく棚田が残る内陸の里山だけでなく、丘から見下ろした島々が浮かぶ入江もまた、それは美しかった。

この時、90年代初頭に環境都市づくりを始めた元役場職員の吉本哲郎さんとも出会った。役場の人間が訪れると塩をまかれる関係性の中で、患者の家々を巡って、硬直した関係の修復を図った一人だった。それまで山間地の人々にとって、公害の悲劇は他人事だった。そこで吉本さんは、住民たちと海から川をさかのぼり、山の水源地まで一緒に歩いてみた。そうすることで海の民と山の民に新しい関係が生まれた。

これは、「地元学」の試みだった。「地元学」を最初に提唱したのは、東北の民俗学者、結城登美雄さんだ。「ないものねだりから、あるもの探し」をスローガンに地図とカメラ、ノートを携え、地域の人たちに聞き取りをする。そうして地域の宝物探しをしていく。「地元学」とは言うものの机上の学問ではなく、地域に愛着を覚えるための遊びであり、フィールドワークであり、コミュニティを育てる儀式のようなものだ。東北約600の村々を巡った結城さんが、よい地域の条件と呼んでいるのが、「いい習慣があること。いい仕事があること。少しのお金で笑って暮らせる生活技術を学べる場があること。住んでいて気持ちがいいこと。友達が三人はいること」である。どんな地域に行っても、つい思い出してしまう。吉本さんは、これを水俣のコミュニティ再生に独自のやり方で応用したのだった。その後、吉本さんに誘われて、各地で、この地元学を経験したことは、私の人生における宝である。

その水俣で大きな出会いがあった。いわし漁師の杉本栄子さんである。茂洞という海辺の集落の網元の一人娘だった彼女は、両親も水俣病で亡くし、自身も10

年間も寝た切り状態だったという。熊本大学の医師には「もうこれ以上、治せない」と泣いて謝られた。だが、私が初めて出会った2001年、栄子さんは、夫の雄さんと漁に出るほどまでに回復していた。雄さんは、風土病という偏見の中で蜘蛛の子を散らすように消えていった30人の網子の中で、唯一、残った男だ。栄子さんは、晩年も胎児性水俣病患者の施設「ホットハウス」の代表を務め、記念館では語り部を続けた。目に染みるといりこに保存料を加えなかった。夏みかんや玉ねぎも無農薬で作っていた。そんな栄子さんに初めてあった時、私はあまりにも無知で無神経な質問をした。

「どうして、そんなにお元気なんですか？」と。だが、栄子さんは怒りもせず、こう答えた。「食べ物で病気になったとですから、食べ物で治すとです。」

元氣そうに見えても、ずっと正座をした時のしびれに似た感覚が全身にあるということを知ったのは、後になってからだった。その後も水俣へ行くたびに、栄子さんのもとに車で案内してくれたのは、お茶農家の天野浩さんだった。

石飛峠の開拓団の三代目で、父の代から農薬をかけずに米や緑茶を育ててきた。2004年、天野さんはイタリアのスローフード協会の世界の生産コミュニティが集う「第一回テッラ・マードレ」にも夫婦で参加した。そして、20年ぶりに「テッラ・マードレ」に参加した天野さんから2025年11月、水俣でスローフードの全国大会を開催することを知らされた。

近年、ジョニー・デップが、写真家ユージン・スミスを演じた映画『Minamata』が制作され、50年前の苦しい戦いがよみがえった水俣だが、この秋は、食べ物で地域の再生を目指す現在の水俣の姿を世に伝えられるチャンスである。

## 食文化が紡ぐ世界平和

イタリア有機農業の伝道師と呼ばれるジーノ・ジロロモーニは、ヴェネチアの南に位置するマルケ州の過疎の村イゾラ・デル・ピアノーで生まれた。彼は、村に若者たちが誰も残ろうとしなかった77年、廃墟だった修道院を修復して仲間たちとオーガニックの小麦組合「アルチェ・ネーロ」を創立した。96年には「地中海有機農業組合」を立ち上げ、地元の山間地にエコ建築の Pasta 工場を建設した。農村に新しい雇用を生むためだった。イゾラ・デル・ピアノーの町長も務め、文化人の友人たちと演劇やコンサート、詩の朗読会を開催した。

ジーノは無教会主義の厳格なカトリックだった取材の中で、彼は「創世記」において常に批判に晒されている「自然を支配し、服従させよ」という言葉の解釈には、

昨今のアラム語研究から「自然を守り、いたわりなさい」という説が浮上したと伝えた後で、「私は自然を守り、いたわるために、ここに居るんだ」とそう言った。そして、大地を汚すことなく、知的好奇心も満たされる文化的な農村を創造していくには、自然を創るのは人類ではないことを忘れてはならない」とも言い添えた。

「地中海有機農業組合」には、キリスト教徒だけでなく、イスラム教徒やユダヤ教徒もいる。一度は、『セケム』というエジプトの友人イブラヒムの農場を視察に行かないかと誘ってくれた。オーストリアで実業家として成功し、その私財を投じて自国でオーガニック・コットンの会社を始めた。しかし、ジーノが感動したのは、彼が広大な砂漠を購入し、有機のハーブ農園を始めたことだった。

「不毛の地に新たな技術を駆使して有機のハーブと雇用を生み出すことができるのなら、この世にはまだ希望がある」と。ジーノが日本にやってきた時、晴海の人工的な見本市の会場は疲れるだろうと、銀座の高架下にあった北海道の食材を使った小さな店に案内した。三色の大豆が入ったサラダや日本のチーズをおいしそうに平らげたジーノは、忙しさにかまけて視察に行けなかった私に『セケム』の本を土産に持ってきてくれた。その翌年、彼は愛する妻の後を追うように帰らぬ人となった。

昨年、久しぶりにマルケ州を訪れた。カリスマの父亡き後、息子たちは苦勞していないだろうかと心配していたが、次の世代は遅かった。10年前、ジロロモーニ有機小麦組合員は50人、300ヘクタールだった。それが、今では法人を含む400人で、有機小麦の畑は3000ヘクタールにまで増えていた。コロナ禍には製粉所も作り、二人の若者を雇用。EUの政策である「ファーム・トゥー・フォーク」農場から食卓までは、農家、企業、消費者が一体となり、気候変動や健康的な食づくりの新しいシステムを構築しようという戦略であるが、これをみごとに実現し、アグリトゥリズムも運営し、食教育にも力を注いでいた。そのパスタやオリーブオイル、トマトソースは日本でも買える。達磨のようなジーノの顔がラベルに入ったパスタを買う度に、農家民宿からの雄大な丘の夕景を眺めながら、彼がつぶやいた言葉を思い出す。

「もし、ヴァイン・ラディンと話すことができるなら、彼に言いたい。君ほどの財力があれば、地中海各地に千の自然食の店をつくれるだろう。そうすれば無辜の民をテロで犠牲にするより、君が望んでいる多様な文化を重んじる世界は、もっと早く実現できるのではないかね、と。」

## 地域の子供たちのために有機へ舵を切った JA 常陸

2024年11月、茨城県の北部、常陸大宮市で「第二回オーガニック給食フォーラム」が開催された。そこで会場を沸かせたのは準組合員を含めれば約5万人の組合員を持つ農協 JA 常陸が、5年で7.5ヘクタールの田んぼと畑を給食のために有機に変えるという大変革を起こしたことだ。地域の子供たちの給食のために、1.4ヘクタールの根菜類の畑からスタートし、2023年には田んぼも始めて、わずか数年で7.5ヘクタールもの有機の野菜と米の栽培をみごと成功させた。しかも、お米は食味指数87とコンテストに出品すれば受賞できそうなおいしさに仕上がった。

その中心となったのは、高齢化で増え続ける不耕作地問題を解決しようと作られた農協の子会社、(株)JA常陸アグリサポートの60人の社員たちである。これまでも山間地の小さな農協などが有機を掲げるケースはあったが、首都圏に近い、北海道に次ぐ第二の生産地である茨城県の農協が本腰を入れて有機農業に挑戦するのは、全国でも初めての試みだ。

しかし、ここで注目したのは、地域の子供たちのために食を変えていこうという共通の目的のために手をつなぎ、動いた人々の知られざる努力である。

JA常陸の組合長、秋山豊さんは、学校給食に有機野菜を実現することを公約に掲げて当選した常陸大宮市の市長、鈴木定幸さんの街頭演説を聞いて、これを応援したいと考えた。その後、2021年末、秋山さんから指導の依頼を受けたのは、「いばらき有機農業技術研究会」の会長、松岡尚孝さんだ。

松岡さんは、生協で働いた後、神奈川県で10年、自然食品店を営んでいた。しかし、50歳になった時、障がいを持って生まれたわが子の生長を見守る中で、つくば市へ移転して有機農業に本格的に取り組み始めた異色の人物である。当初、松岡さんは、「大きな農協が、自分なんかに指導を仰ぐとは思ってもよらなかった」という。町ぐるみの試みだから決して失敗はできない、と畑に足繁く通って熱心に指導した。その尽力と、これに答えた職員たちの努力の甲斐あって、一年めから栽培に成功した。幼稚園児たちも参加したサツマイモの収穫祭を取材して、当初は半信半疑だったという「アグリサポート」の社員たちの温かな表情に著者もまた心を打たれた。彼らが、園児たちを見守る姿に、本来の組合としての農協の理想形を見る思いがした。忘れてはいけないのは、炎天下の種イモの植えつけや草取りを陰で支えたヴェトナムやインドネシアからの若い実習生たちの存在である。

常陸大宮市の鈴木市長は、2023年、茨城県で初めてオーガニック・ヴィレッジ宣言をし、地域のすべての子供たち2900人の給食に有機米と有機野菜を実現する

五か年計画を掲げた。オーガニック・ヴィレッジとは、「みどり戦略」は、2050年までに耕作地の25%を有機に変えるなどの目標を抱えた農水省の「みどりの食糧システム戦略」のモデル地区である。

イタリアでは2023年、国立統計局の調査では有機の農地が、全耕作地の19.8%を記録したが、日本では1%に満たない。従って、給食改革の入り口は、減農薬でも、地産地消度を上げることで十分な効果がみられるだろう。それでも、現在、全国に広がるオーガニック給食運動の中心にいる太田市長の地元、千葉県のみすみ市では、まったく有機農家がいなかったにもかかわらず、役場職員たちの奮闘によって5年で全校生徒の給食を有機米に変えた。すでに給食無償化さえ実現している。子供の健康と環境を大事にするみすみ市は、『田舎暮らしの本』（宝島社）の住みたい町ランキングで9年連続一位を獲得している。

地域の子供たちのために食を変えようという共通理念が、農協と有機農家、栄養士、議員、役場職員たちの新しい関係を生んだ常陸太田市のように、みすみ市では、生物多様性を守る協議会を通じての市民活動が給食に有機米を導入するきっかけになり、役場職員と市民の新しい関係が生まれたのだという。

相次ぐ政策による自由化と高齢化によって、農家は減少を続け、「アグリサポート」に託される休耕地は240ヘクタールにまで増えた。ウクライナ紛争後の飼料や化学肥料、資材の高騰が、そして異常気象が、さらに農家を苦しめている。『スローフードな人生！』が刊行された2000年、約320万人だった農家は、現在120万人、24万人だった漁師は13万人と、減少の一途を辿っている。

一方で、子供の貧困が社会問題となる日本で、一日一回の給食は生命線でもある。オーガニック給食運動は地域の子供たちの健康を守り、生命産業である農業や漁業を再価値化しようとする、希望に満ちた潮流である。

## 食がなくな見えない世界

福岡県北九州市小倉北区は、かつて泣く子も黙るという枕詞がつくような、ヤクザが昼から通りを跋扈するような町だった。今も暴力団の邸宅があった土地をホームレス支援の拠点に変える「希望のまち」プロジェクト（NPO法人抱僕）が進んでいる。しかも八幡製鉄のお膝元は公害の町というイメージも強かった。それでも、私は小学校から中学校までの多感な時代を過ごしたこの町に特別な愛着を覚えている。

ある時、小倉城の裏に立つ八坂神社に代々伝わるという380年ものぬか床を、

NHKのテレビ番組で取材することになった。ぬか床は、そもそも戦国武将たちの保存食として生まれたという。そして、まったく知らなかったが、北九州にぬか床文化を伝えたのは、江戸時代の小笠原忠真公で、やがて小倉城や寺から庶民にも広がり、今でも150年ものぬか床を毎日、自宅で混ぜている男たちの美しい食文化が息づいていたのである。故郷の宝物を私たちは案外と知らないものである。

小倉の市場を歩けば、ぬか炊き専門店まであり、骨まで柔らかな鯖やイワシのぬか炊きが売られていた。それにしても380年間、雨の日も風の日も混ぜ続けてきたという伝説のぬか床はなかなかの存在感だった。ぬか床は、風通りがよく、日光が当たらない場所を好むそうで、神社を改装した時には、最適な場所を見つけるまで苦労したという。

さて、この時、テレビのスタッフが、ぬか樽の撮影に集中する間、私は広い台所で、ごはんと380年ものぬか漬けを、ご馳走になっていた。せみ時雨の時期で供されたのは、きゅうりとなすだった。

すると、宮司さんとおしゃべりの中で、話が私の家族のことに及び、そこから私の父方の祖父が宮司と懇意にしていたことが発覚した。東南アジアの若者たちの支援に一緒に旅したこともあるという。著者にとって、64歳で他界した祖父の思い出はわずかだった。遊びに来ると、いつも大島紬と下駄に着替え、駄菓子屋に連れていってくれた。小柄で丸く、布袋のような風貌の優しい人だった。

すると宮司さんも、祖父は八坂神社に通って、境内のタバコの吸い殻を拾ったり、宮司のお母さんをおぶって散歩をしてくれたという。そして「あんたのおじいさんも、その漬物、よう食べよったよ」という小倉弁を耳にするや否や、突如、涙が溢れてきた。

とっくにあの世へ旅立った祖父と、いっしょにぬか漬けをつまんでいるかのような錯覚すら覚えた。

菌は生きている。コロナ禍後の昨今では、地球を動かしているのは菌だとさえ言われている。土壌菌を殺さない農業が大腸菌を健やかにし、人の免疫を支えている。人体と自然も、こうして菌でつながっている。380年のぬか床菌が教えてくれた亡き祖父の横顔は、生涯忘れられない思い出である。誤解を恐れずに敢えて言及するならば、それはミサの原型である聖餐のように、食というものが時空すら超えて見えない世界と私たちをつないでくれる、という実感を抱かせた稀有な体験だった。

## 食文化とコミュニティの再生

88年、「スローフード宣言」の草案を書いた哲学者ボルティナリーは、「スローフードとは食卓からの社会変革である」と表現した。90年代、取材の初日に副会長シルヴィオは、あらゆる関係性の中心に食がある、と教えてくれた。普段、私たちは意識しないが、食卓を真ん中に考えてみれば、私たちと家族、友人、生産者、地域社会、子供やお年寄り、自然、故郷、景観といったものが、すべてつながっている。ところが、効率や経済性の過度な優先、大量生産や大量流通によって、食卓がつなぐ関係は歪み、いつしか見えなくなり、産地の暮らしも脅かされるほどになった。イタリアの福祉農園、水俣や能登半島、グアテマラやメキシコのコーヒー産地、サハラ砂漠といった各地の食の取材は、次世代の健康を守り、自然との破綻しかけた関係性を修復するためのヒントに満ちている。私たちの生を取り巻く地域のあらゆる関係性を、温かな共食の場から問い直していくこと。この関係修復、言わば“つなぎ直し”に、食文化と共食の場はわけても効力を発揮する。このコミュニティ再生に関わる食文化や共食の力は、今後、もっと注目されてしかるべきだろう。

そして様々な産地とのつながりが、日々の食を通して、東京の著者の暮らしも豊かにしてくれたように、私たち川下の都市住民こそ、産地の現状としっかり向き合い、つなぎ直しをしていくことが必要な時代である。

### 参照

- 『スローフードな人生!』新潮社 2000年
- 『スローフードな日本!』新潮社 2006年
- 『スローシティ』光文社新書 2013年
- 『世界中から人々が押し寄せる小さな村 新しい観光の哲学』2022年
- 『シチリアの奇跡 ～反マフィアとエシカル消費～』新潮新書 2023年、
- 『コーヒー 至福の一杯を求めて』(光文社未来ライブラリー初版2013年昨年再版)