

スローフード実践を

食環境ジャーナリスト

金丸 弘美さん (51)



かなまる・ひろみ 唐津東高、大東文化大卒。世田谷区在住。著書は「メダカが田んぼに帰った日」(学研)「本物を伝える日本のスローフード」(岩波書店)など。「趣味や遊びを仕事に」がモットー。好物は玄界灘の旬の小魚。

フェスト」(木楽舎)と、徳之島での暮らしを書いた「ゆらしい島のスローライフ」(学研)だ。今後は県内などでも園児を持つ母親や栄養士らを対象に食について講演するとう。

スローフードの運動は、大量消費型の食品であるファストフードから、各地の伝統的な食文化を積極的に守ろうとする社会経済運動のことです。一九八六年に世界的なハンバーガーチェーン店が進出したのをきっかけに、イタリア・ローマで始まりました。これは、まちおこしなど地域活性化や、農家を自立させるビジネスとも連携させなければなりません。とにかく、私たちの「生」を支える食について、じっくり考えてみようという提案なのです。

◇ ◇

薬害に苦しむ妻とアトピーの症状を持つ息子二

作ってみてもダメです。

二〇〇一年に発足した「ニッポン東京スローフード協会」の発起人。十八年前に出版社を退職し、フリーの編集者や映画、演劇の評論家などを経てフリーライターに。誠実な姿勢で農作物を作っている全国の農家を訪れ、都内の野菜売り場には自転車で回った。現場こそ大事という。今は子どもたちの食の現場「学校給食」に最も力を入れて取材している。

それが、豆腐専用なのか、しょうゆ用なのか、特殊性を持たせることが大事なことなのです。

◇ ◇
現在、家族は鹿児島県徳之島で暮らす。二月にはスローフードについての二冊の本を出版する。理論が学べる「スローフード・マニ

九州は食材の宝庫です。県内でも玄界灘のちりめんじゃこや天然力キなどもっと評価されている。必要なのは商品を売る戦略。例えば、消費者に生産の現場を見てもらうことも必要です。食への理解を深めてもらえばトレサビリティ(食品の供給ルート確認)などの供給ルート確認)なんて無意味ですよ。化学調味料を捨て、子どもたちに健康と素晴らしい味覚を提供している学校給食もあります。そんな現場を知ってほしいですね。

ネットワーク

佐賀人