



Slow Food®

Terra  
madre

Newsletter

## 2013年7-8月

### 『チーズ』におけるノアの箱船積荷場

来る9月に開催される『チーズ』では、スローフードによる、危機に瀕する食品カタログ“味の箱船”にノミネートするべく、皆さんの地元から伝統のチーズを是非お持ち寄りいただけるよう呼びかけています…

農場で作られるクリーミーで素朴なバターから、作りたての新鮮で濃厚なヨーグルト、微妙なアロマと味わい、テクスチャーの熟成されたチーズまで、乳製品は私たちに文化の壁を越えて幅広い味わいと伝統をもたらしています。ところが今日、こうした味は食産業を目の前にして失われようとしており、同時に文化も消え去ろうとしています。9月20 - 23日にかけてイタリア・ブラ市で開催される、スローフードが乳製品に捧げる国際イベント『チーズ』においては、今回は、伝統の味とその製造に用いられる技を讃賞する予定です。これに皆さんからも手を貸していただきたく、『チーズ』を来訪される方々全員にお願いしたいのが、味の箱船に登録すべく、消滅の危機にある地元の乳製品のサンプルを是非持ち寄っていただきたいということです。

絶滅の危機に瀕するレベルにある、小規模生産の質の高い食製品をハイライトするオンラインカタログでは、スローフードが生物多様性と文化遺産、そして伝統の知恵を保護しようとする使命において、味の箱船はきわめて重要な役割を担っています。味の箱船は現在チーズを含む、この他にも果物、野菜、動物品種、蒸留酒など1200以上もの製品をリストアップしています。

出展者および参加者により持ち込まれる伝統的なチーズと乳製品は、味の箱船に乗るチャンスを得るばかりでなく、こうしたあまり知られていない製品のいくつかが世界の多様性として皆が見られる機会になるよう、ブラ市の中心に位置するヴァルフレ・ディ・ボンゾ (Piazza Valfré di Bonzo) 広場で展示される予定です。皆さんからの寄贈品を分類し紹介するにあたっては、専門家らが手助けしてくれることになっています。また、寄贈にご協力くださる方々には、食文化のかけらを私たちと共有していただけることへのお礼としてささやかな御礼品を用意します。

職人技術による何千ものチーズが、その背後にある知識を道連れに、世界各地で消えゆこうとしています。許可取得のための費用と難度が上昇しているアメリカでは、制度が伝統的な酪農製品生産者の暮らしを困難な方向へ仕向けています。またヨーロッパでは、高地における牧草地の放置が、季節移動放牧によるチーズ作りの伝統を脅かしています。しかし味の箱船は未来を描きます。味の箱船に製品を追加することで、危機への関心喚起を行い、これらの製品が暗闇から脱出するのを助ける役割を担います。

味の箱船には現在12ヶ国から185の異なるチーズと乳製品が登録されており、そうちの多くはこの9月に初めて紹介されることになっています。味の箱船に登録された製品はやがて、生産向上のための具体的

なプランを携えてプレシディオ事業へと移行するかもしれません。消費者グループ、ジャーナリストやその他の、地域レベルから国際レベルの集団は伝統的な食の宝に関心を集めるべく、味の箱船を自らのキャンペーンやプロジェクトの出発点として活用することもできます。

あなたももし『チーズ』に来場されるなら、地元の製品をオンライン推薦し、その伝統の、危機にさらされているチーズを手にも会場へお越しください！

もしイベントにお越しになれない場合でも企画に加わり、箱船に乗せる(24以上の分類の)製品をノミネートすることが可能です。

『チーズ』は、スローフード協会が小規模の職人生産による乳製品に捧げる隔年イベントです。より詳しく知るにはこちらから: <http://cheese.slowfood.it>

## チョークとチーズ

*食科学大学専門コースの学生が、一見異なる食の領域をひとつにします…*

食科学大学で学び始めてから約4ヶ月、私は在籍中の食文化とコミュニケーションのマスターコースのことを、帰省中のアメリカで友人らに話しているところでした。同級生の多くも経験したであろうごとく、授業について少し詳しく説明し始める前に、私たちは大抵まず初めに“えーっと、実際には調理の勉強をしている訳ではないの…”と気だるく話し始めなければなりません。学問の焦点はガストロノミーを特定の視点のみからではなく包括的に捉えるもので、調理実習は含まれず、学術課程は一連のモジュールから構成され、1週間に及ぶ二度と繰り返されることのない濃密な授業により成り立っているのだと説明しました。その週は例えば、全体の時間は二分されて、世界の食経済の調査とチーズテイスティングにあてられました。

説明のとおりその週、私は一風変わった矛盾に直面していました。1950年代から始まったアメリカの食糧支援政策が世界の食経済の現況にどのような余韻を与えたか、そして後進国において農業インフラを築くのに重大な障壁となった事項について午前中は討論を行いました。続く午後の授業では、新鮮なバターもしくは溶かしバターのアロマを、特別なブリーチーズの三角形の中に私たちは感知することができるか否か?について討論を行ったのでした。

どちらのテーマも、もう一方との関連性などないように思われました。もし私たちが“生真面目な”経済問題にフォーカスをするならば、食卓においてチーズは一体どのような意味を得たのでしょうか? そしてもし私たちが本当の味の鑑定家になるために勉強しているのだとしたら、貿易ルールや関税、ドーハ・ラウンドの複雑性を理解して、一体どのような権利のまねごとをせねばならないのでしょうか? こうして自分自身と、当惑しながらも今となってはチーズなしにはいられなくなった友人らに説明をしながら、それぞれの授業が、実際には全く異種の互いの食の領域を相互に説明し合うのに役立っていたのだと私は気付いたのです。

チーズの複雑な味わい、見た目、口当たりをどのようにして識別するかを習得することにより、私たちはチーズから品質を見分けるためのパラメーターと基準一式を感得し、原産地と製造方法を議論し、その価値を理解します。例えば“塩気”というのはそれ自体、あるいは食品中において決して悪い要素ではありません。しかし私たちがその“塩気”について早期に学んだことと言えば、タレッジョ(Taleggio)チーズ中に顕著に塩が含まれる場合は、明らかな欠陥になるということです。タレッジョは独特の特徴を備え、過度の塩分では製品はバランスを失いタレッジョとは識別されなくなり、多くの消費者にとっては不味いと感じさせがちです。

チーズ、ワイン、保存食、またはその他の食品に関わらず、食品に欠陥があるのかあるいは特定の基準に合致するものではないのかを識別できる能力は、世界の食の需要と貿易にダイレクトに通用します。チーズの例に続き、穀物の消費とそれ自体とは必ずしも悪いことではありませんが、度を越えた供給と消費

- そして他の食品に対して適切な比率でない場合 - には、健康と経済両方の害となり得ます。

どんな食品もバランスと調和の上に成立していて、異なる要素が一緒に組み合わせられているものです。私たちがチーズについて理解する時、それはどのような要素が特殊なチーズを類稀なるものになっているのかを理解していると言えます。私たちが経済について理解しようとする時、チーズを例にとってみるならば、特定の要素は異なる範囲や環境においてよりよく機能するもの、従って異なる文化や国の持つ貿易法、関税、保護活動家らによる刺激、規則を守るための基準といった食に発する様々な必要事項を理解し始めるのです。私たちが高品質な食品に世界共通の3つの指標を定義することはできないのと同様、健全な食の経済に必要な条件を3つ挙げるのは不可能なことです。個々の異なる環境、状況、意思が考慮されなければなりません。

私のクラスメイトの中からは、チーズの中に隠されたアロマを識別したり、加工肉を一目見てその製造基準を理解したり、一杯のグラスのワインの香りから産地を割り出すという、味覚のエキスパートとなる者が(あるいは既にそうである)出てくるでしょう。一方で研究事業に従事しながら、あるいは生涯をかけて経済・政策の領域を掘り下げ、誰もが賛同できるのは機能せぬシステムなのだということを確認する者もいるでしょう。“食”というスペクトルの両端極限に焦点を当てた、一見矛盾しているように見える授業を通じて私たちが本当に行っているのは、特殊な条件におけるクオリティとは高価なチーズの価値を測るための注釈でもあり、そして自国の食の安全を維持しようと奮闘する国において、人が求める法案でもあるという - 食品のクオリティを理解することなのです。

そうしてまだ未熟な食の学術領域では、力の均衡(またはその欠如)を理解する事が重要であるように、国際農業取引を調整する際には、カリフラワーの香りを識別し、チーズの出来を考慮した上での乳牛の選別ということが当然重要になってくるのです。

マディ・デウィット(Maddie DeWitt)

食科学大学についてのより詳しい情報はこちら: [www.unisg.it](http://www.unisg.it)

## ホリアティキ(Horiatiki): 正真正銘のギリシャ風サラダ

*ギリシャに“ギリシャ風サラダ”なるものなど存在しません! 無限に多様性の広がるトマト、フェタチーズ、オリーブ品種をベースとし、無数のバリエーションが存在する夏の典型的なサラダのレシピを、スローフード・トラキアが分けてくれます…*

ギリシャ北部のスローフード・トラキア(**Slow Food Thrace**)から、パヴロス・ジョージアディス(**Pavlos Georgiadis**)さんが、私たちの多くはギリシャ風サラダとして知っている、本物のホリアティキの作り方を説明してくれます。

「ギリシャに“ギリシャ風サラダ”などというものはありません! 私たちはそれを、ホリアティキと呼んでいます。言葉自体は“村の”という意味です。この象徴的な夏のサラダは、太陽をいっぱい浴びて熟したトマト、冷やしたきゅうり、玉ねぎ、オリーブの実、フェタ、ライ麦のラスク、山の野生のオレガノ、そして - ギリシャ文化の高貴な紋章ともいえる - エクストラバージンオリーブオイルを合わせたものです。

ギリシャの歴史的な地域のそれぞれにおいて、サラダはその土地の風味を表現しています。限りないバリエーションが存在しますが、基本になるのは数百種にも及ぶトマト、多数のフェタチーズ、そしてオリーブ品種の多様性です。島々では普通、酢漬けにしたケツパーの蕾や葉が加えられます。一方ギリシャ北部では、ぴりっと辛い緑色の唐辛子を足すのが私たちの好みです。

このサラダは夏の食卓の中心となり、ギリシャの家庭で世代から世代へ育まれてきました。私たちはこれをゆっくり味わい、食の物語と由来を理解するために、ゆっくり時間を取るべきだと思います。それは規格産業化された食のシステムに放り込まれた私たちが、この危機から逸脱するために唯一できることだと考えるのです。あなたの暮らしに少しギリシャのスタイルを取り入れて、菜園をこしらえて、このサラダを楽しんでください!

このサラダのクオリティの決め手となるのは、太陽を浴びてよく熟したトマト、ぱりっとしたきゅうり、香りのよい唐辛子とオレガノに、濃厚な味わいのオリーブオイルです。これらの材料なしにはサラダは平凡で味のない、夏の間を作るにはあまりにつまらぬものとなるでしょう。

## 4人分

### 材料

- ・ 完熟トマト 6個 (自家菜園や地元の有機農家で採れたものを常温で)
- ・ きゅうり 1本 (冷やしておく)
- ・ 小玉ねぎ 1個
- ・ 好みのオリーブ ひと掴み (オリーブオイル、塩、塩水に浸けたものどれでも)
- ・ フェタチーズ 200 g (新鮮な山羊または羊の乳から作られたもの、大雑把に手でちぎる)
- ・ 乾燥オレガノ(調味用)
- ・ ライ麦のラスク 1-2枚 (ギリシャではパクシマディ[Paksimadi]と呼ばれる、石臼挽きの100%全粒粉から作られる固い乾燥パン)
- ・ エクストラバージンオリーブオイル
- ・ お好みで: 長めのバナナペッパー 1本 (または、類似の細長い黄緑色の唐辛子)

### 作り方

トマト、きゅうりを角切りにし、サラダボウルに移す。玉ねぎとバナナペッパーは薄くスライスして、オリーブ、細かく砕いたラスクと一緒に加える。そうっと混ぜ合わせる。上からフェタチーズを乗せて、オレガノ、海塩で調味したらオリーブオイルをたっぷり回しかける。30分程休ませ、乾いたラスクに野菜の汁がよくしみ込み、調味料がよく混ぜ合わさるのを待つ。  
それではどうぞ召し上がれ!

イラストレーション: [Dimitra Tzanos](#) © Creative Commons