



Slow Food®

Terra
madre

Newsletter

2013年5月

スローな物語

アフリカのためのユートピア

カルロ・ペトリーニとジャーナリスト ステファノ・リベルティ氏が、アフリカ大陸のランドグラブングについて討論…

“アフリカは今、決して私たちは加担してはならない前代未聞の脅威にさらされています。この土地を豊かなものにする、地面のその下に眠る資源が、上を覆う土が、大陸の全域が搾取に遭っているのです。”

2年に1度のデモクラシー、トリノの街で開催される文化イベントの場で、とりわけアフリカで痛烈な勢いで蔓延しているランドグラブング(land grabbing土地収奪)現象について、カルロ・ペトリーニはこのように激しく訴えかけました。“大地のためのユートピア”のミーティングでは、ラ・スタンプ(La Stampa)紙編集長であるマリオ・カラブレッジ(Mario Calabresi)氏が、スローフード協会会長と、ジャーナリスト・ドキュメンタリー製作者であり『Landgrabbing: Journeys in the New Colonialism』, by Stefano Liberti, Verso [<http://www.versobooks.com/books/1446-landgrabbing>]の著者であるステファノ・リベルティ(Stefano Liberti)氏の対談でモデレーターを務めました。

“ランドグラブングとは肥沃な土壌を広大な区画で、笑いの漏れるような破格で売買することを意味し、その結果としては頻繁に地域コミュニティを深刻な状況に貶めるもの”とリベルティ氏は説明しました。“特にアフリカでそのスピードはより激しさを増しており、アフリカばかりでなく他の大陸でも多くの政府が贈賄に関わり、漠然とした開発の約束と引き換えに数千ヘクタールという土地が売却されるに至っています。しかし幸いにしてこのテーマは少しずつ地域の大衆論議に加わるようになっており、より組織のしっかりした農民組合による、関心喚起のための介入のお陰でもあります”。

土地の横領は決して新しい現象ではありませんが、しかし近年では劇的な規模に拡大しています。“2008年の食料価格危機では”、リベルティ氏が語ります、“肥沃な大地を目指して最初に駆け出した役者たちは、政府系ファンドでした。急騰した原料価格に驚いたのはサウジアラビアのような、輸入により多く依存している国々でした。少ししかないならば、何を食べたのでしょうか？ 石油でしょうか?! 保険をかけた方がよいでしょう、原料でないとしたら、それを産出する土地に”。

今日ではところが脅威はより一層深刻なものとなっており、取引の速度は増し、透明性は低く、影響は大きさを増している。これは金融の資本主義によるものです。多くの年金基金が土地に投資され、その結果、地域住民に劇的な影響を及ぼしています。そして大抵投資に署名する者は、取引のこれらの事情を知らないのです。

ペトリーニが再び訴えかけます “土地収奪は、新植民地主義の、武器で実現されたそれより尚一層攻撃的な態をし

ています。すぐに実現すべきユートピアは、この暴行を制止することです。アフリカのいくつかの国には土地台帳が存在せず、土地は伝統的に慣習法に基づいて管理されています。多国籍企業は何の問題もなしに数千ヘクタールという土地を買収し、そして庶民らは自分が飼育する動物を放つための、自給するための食料を栽培する土地を失います。それでいて私たちはランペドゥーザ島に上陸する難民に不平をこぼす。もうひとつ追求めるべきユートピアは、現状のコミュニティの助成システムを変えることです。今日のモデルでは、ヨーロッパの農産業生産者らが、アフリカで地元価格を下回る額で食料を販売するのを可能にしています”。

土地の未確認譲渡は、地元住民の人生そのものや食糧主権を危険にさらし、親から子への知恵の伝達において解消し難い溝を作ることになります。“ランドグラビングは、小規模農業のそれに真っ向から対立する文化モデルの表出です” リベルティ氏が加えます。マリではセネガルと同様、集約農業や化学薬品、単一栽培と共にこの現象が進んでいます”。

“それでも家庭レベルの農業のお陰で、緊急事態からは脱出するでしょう”と、ペトリーニは強調します。“拡大を続けるスローフードによるプロジェクト「1000の菜園をアフリカに」をもって、私たちは希望の種だけを蒔きました。ですからそこから花が開くのを、今願っているのです”。

より詳しく知るには: www.slowfood.com/landgrabbing landgrabbing@slowfood.com

自然派ワインの本質

専門用語は物好きそれとも革新的哲学? 食科学大学マスターコース学生が、自然派ワインに光を当てます…

白熱の討論の火花を散らすことなく、自然派ワインという語を公にするのは至難の技です。人々を二分する言葉と言えます。その定義は混乱を引き起こすものです。消費者らはそれを愛するかさもなくば嫌うか定められているかのようです。矛盾の多くは意味論に基づきます。その曖昧な“自然の”品質は議論を焚き付け、一方で主流派の生産者らは、このような語彙が、比較すると彼らのワインが“不自然である”かのように含蓄すると言って攻撃にかかります。自然派運動の信条の下に肩を並べる生産者らの間でさえも、こうしたワインを何と呼び、どのようにラベル貼りするかについて不一致があるのです。

一般的に自然なワイン造り(話を平易にする目的で私がそう呼ぼうとするところでは、化学肥料なしにぶどうを育て、果実を手摘みし、工業生産された酵母の添加を避け、亜硫酸塩を使用する場合でも最小限の量に抑える、といった実践を行う造り手グループの特質を統合するものだと考えます。この“自然さ”をどれだけ造り手が忠実に表現するかのレベルは、彼らが自らの製品を - ‘本物の’、‘ありのままの’、‘熟練技による’、または‘サステイナブルな’ - などの言葉で定義するのと同じ位、様々です。いずれにしても誰もが共有する唯一のことと言えば、なるべく手を加えないワイン造りに励むということでしょう。このアプローチは、アイデンティティや特殊性を保存する手段として理解されるため、賞賛されています。

この分類におけるカギ、‘オーガニック’、‘バイオダイナミクス’そして‘サステイナブルに生産された’ワインであることが、必ずしも自然な型に当てはめるために必要なものではありません。多くのワイナリーでは前述の手法がぶどう畑では実践されながら、ひとたび醸造所に入ったなら、ぶどうは工業的手法にさらされてしまうことが多くあるのです。これには逆浸透膜法やマイクロオキシジェネーションのような技術も含まれ、さらには着色料、酵素、砂糖、人工香料や合成保存料の添加も意図します。

“近代の醸造技術と洗練は、知覚可能な欠陥を消去することができるが、同時に個性も殺してしまう”と、「ラ・ストッパ(La Stoppa)」で醸造を担当し、また、新たなドメイン、デナヴォロ(Denavolo)の創設者でもあるジュリオ・アルマーニ(Giulio Armani)氏が言います。いずれもイタリア、エミリア・ロマーニャ州のワイナリーです。“自然派ワインの喜びとは、同じヴィンテージでもそれぞれのワインが生きていて、ボトル毎に個性があることです。”

多数の反論者は、このアプローチは単なる物好きで、ずさんなワイン醸造法を言い訳する流行に過ぎないと主張します。著名な評論家ロバート・パーカー・ジュニア(Robert Parker Jr.)氏は、自然派運動は「ワイン消費者らを惹きつけるための詐欺の過半の一種だ」とコメント。ここからは、いかにして私たちが、製品中の欠点・欠陥を区別しようとするのか、食物、美術と工芸の間に重複する不明瞭な何かを定義しようとするのか疑問として浮かび上がります。し

かし自然派ワインを愛飲する多くの人々は、ワインが最高であることを求めるのではなく - ここで最高とは洗練されたあるいはエレガントなという意 -、ワインに意外性があり、生き生きとして、個性があり、生産者が特定の原材料をもって特定の場所でなす仕事を反映するものだから好むのです。

最後に、市場には確実に両者が存在する余地があると言えます。自然派ワインは増長する均質性に対抗し、絶えず普及し続ける同一性を備えない製品が造られる間、生産者と小売業者が肩を組み合う様を見るのは励みになります。

パトリア・ネルソン (Patricia Nelson) さんは食科学大学マスターコースの学生です。

今月のレシピ

すいかの皮ライス

ファヴェーラ・オルガニカ [Favela Organica] によるレシピ、ケータリング会社と、リオの貧民居住区で果物・野菜の可食廃棄物を使った食教育プロジェクトから…

普段は捨ててしまう野菜の残りくずを食べるのは非常識に思われるかもしれませんが、それは単に可能であるばかりでなく - おいしく栄養あるものとなり得ます。リオ・デ・ジャネイロの貧民居住区 (Favela ファヴェーラ) で、かつてメイドをしていた Regina Tchelly さんは、2011年にファヴェーラ・オルガニカ (Favela Organica) - バナナの皮などのような捨てる食物から料理を創造し、僅かな収入から滋養がありおいしい食べ物をどのように作るかを住人らに訓練するキッチン - を開設した際に、自らを食料ロス起業家と名付けました。

「私たちは茎や殻、葉、種などのような捨ててしまう部分を利用します」Regina さんが言います。「私たちは、普段家庭で廃棄するものからおいしい料理が作れることを人々に教えています。」使用する素材の中には、すいかやバナナの皮、パッションフルーツやかぼちゃの皮、ブロッコリーの茎なども含まれます。

サステイナビリティへのファヴェーラ・オルガニカの献身は大学やケータリング企業からの賞賛を得、ハリソン・フォードやウィリアム皇太子といった面々も含む著名人からの関心を集めています。最も重要なことは地元住民らの間に広まること、そしてワークショップがプロジェクトの始まったバビロン (Babylon) 貧民居住区から、市内の他の貧民居住区へと拡大することです。

2012年 Regina さんは、イタリアでスローフード協会により開催されたテトラ・マードレのミーティングに、ブラジルの料理人、農家、教育者の代表一団と共に参加しました。

ここでは彼女のレシピのひとつをご紹介します。有機すいかの皮を使用しますが、大量生産の場合では相当の殺虫剤を含有し得る素材です。

すいかの皮ライスレシピ

材料

- | | |
|-----------|---------------------------|
| ・ 炊いた米 | 3 カップ (炊く前の 1.5 カップに相当) |
| ・ オリーブオイル | 大さじ 3 |
| ・ 玉ねぎ | 大 1 個、みじん切りにしておく |
| ・ すいか | 中サイズ 1/4 個の果皮、洗って削りおろしておく |
| ・ 水 | 200 ml |
| ・ トマト | 2 個、洗って角切りにしておく |
| ・ ベルペッパー | 2 個、洗って角切りにしておく |

- ・ サワークリーム 300ml
- ・ Requeijão(ポルトガルやブラジルで作られる、リコッタに似た乳製品) 250g(またはクリームチーズで代用)
- ・ パセリ 1束、洗って細かく刻んでおく
- ・ 塩・こしょう
- ・ 調味用チミチュリ(Chimichurri: アルゼンチン発祥のソースで、パセリ、にんにく、油、酢がベース)

作り方

鍋で湯を沸かし、塩を加えて米を予めゆでておく。ゆであがったら湯を切っておく。

オリーブオイルで玉ねぎがきつね色になるまで炒め、続けてすいかの皮を加える。そのまま数分炒め、水を足し、すいかの皮が柔らかくなるまで加熱する。

トマト、ベルペッパー、サワークリーム、クリームチーズも加え、かき混ぜながら弱火で数分加熱する。ゆでた米を加え、火からおろして全体がクリーミーになるまでよく混ぜ合わせる。パセリを加え、塩こしょうで味付けする。

好みで加えられるよう、チミチュリ・ソースを添えて盛りつける。

ファヴェーラ・オルガニカの[blog](#) や [facebook page](#) を覗いてみてください。

食べてしまいたいほど

蜜蝋とココナッツオイルの保湿ローション

3つの材料から15分で、柔らかくて弾力性のあるしっとりしたお肌のためのレシピ…

このレシピでは、3つのシンプルな材料と15分の時間を要します。ココナッツオイルは肌を柔らかくし、水は肌を保湿します。一方で蜜蝋はこれら2つの材料を混合する上で乳化剤の役割を果たし、同時に肌を守るバリアを作ります。

削りおろした蜜蝋	スプーン1
ココナッツオイル	スプーン3 (またはオリーブオイルやブレンドオイルのような、肌に良いオイル)
水	スプーン1 (または緑茶)

蜜蝋をガラス瓶に入れ、それをさらに鍋で沸騰させた湯の中に沈め、蜜蝋が溶けるまでそのまましておく。

オイルを加え、2つの材料が溶けてよく混ぜ合わさるまでかき混ぜ続ける。火からおろして全体をブレンダーで混ぜ合わせる。慎重に水を加えながら、攪拌し続ける。続けての10分間は、全体が完全に冷めきらないうちに、1分置きにブレンダーで攪拌する。

出来上がったローションは顔や体の保湿用に使えます。通常一週間程度保存できますが、冷暗所ではより長く保存が可能です。