



Slow Food®

Terra
madre

Newsletter

2013年1月 - 2月

地球の命にかける戦い

産業的生産による画一化に脅かされ、生物多様性は危機に陥っています。大地とその住民らの存続のために保護プロジェクトを掲げ、スローフードは必死の戦いを続けます。

“生物多様性という言葉はごく最近のもので - 1986年、ワシントンで昆虫学者エドワード・O・ウィルソンにより初めて発せられ - 少々難しく響き、残念ながらごく僅かの、殊更これを学ぶ人たちにしか関心を持たれていないのが実際のところでは。

本当は誰にも易しいテーマのはずなのです。何故ならそれは自然であり、生命そのもの、命の多様性、より小さく単純なレベル(遺伝子-命を形成するレンガひとつひとつのようなもの)から、動物種に植物種まで、そしてより複雑なレベル(エコシステム)まで様々なレベルにわたります。これら全てのレベルで互いが相関し合い、互いに影響し合い、発展しているのです。

スタンフォード大学の研究者数名らは、ある生態系に属する動物種と植物種らを、一機の飛行機を形とどめる鉄の数々と例えました。いくつかの鉄が外れたとしても、少しの間は何も起こらずに飛行機は機能し続けるでしょう。しかしやがては構造が弱まって、或る時ひとつの鉄を外すだけで飛行機は墜落します。

大地の歴史においてはどの時代においてもあらゆるものが誕生し終末を迎え、多くの種が消滅しました。しかしここ近年のような、前時代に比べ**1000倍**もの驚愕的なスピードでは決してありませんでした。

丹念な研究の後、イギリスの重要な研究機関であるエクセター大学(Exter University)は、昨夏次のように発表しました。地球は第6回目の大規模消滅の時代を迎えている(第5回目 - 650万年前 - にはディノサウルスが消滅)。今回と過去の度々の消滅との間には本質的な違いがあります: ただならぬ事情、それは人間が初めて責任を負っていることにあります。湿林を破壊し、土をセメントで固め、除草剤と化学肥料で水と土を汚染し、海にプラスチックを堆積し続けています。そして大地の最期の守り番: 非常にはかない自然の均衡を解り、尊ぶことを知る小規模の農民らや放牧民、漁師らを阻害しようと躍起になっているのです。

生物多様性が消え失せたら、私たちの食べ物に一体何が起こるのでしょうか? 野生の植物・動物と共に、人間が作物化した植物や、乳や肉を得るために人間が選別した動物たちも消滅することになるでしょう。FAOによれば植物種の75%は回復不可能なまでに失われたそうです。アメリカではこの数字は95%に及ぶということ。今日世界の栄養摂取の60%は、小麦、米、とうもろこしの3つの穀物に頼っています。かつてインドや中国で栽培されていたような、農民らが選り出した、数えきれぬ程の品種の数々ではありません。メキシコで栽培されていたような、数多のとうもろこしの品種にはありません。たった一握りの多国籍企業により販売される、選ばれた僅かな交配種に依存しているのです。

スローフードがまず直感したのが、身近な生物多様性に携わるということでした。それはパンダやチチュウカイモンクアザラシばかりでなく、(フランス)ガスコーニュ地方の鶏や、(イタリアーヴェネト州) アルパゴ地方の羊も、エーデルワ

イスだけでなく、(イタリアーリグーリア州)アルベンガの紫アスパラガスも視野に入れるということです。

これだけではありません。私たちは味、関連する知識、伝統的な飼育技法、栽培方法、加工技術にも関心を寄せています。そして次なる直感というのが、我らが味の箱船プロジェクト - 守るべき製品のカタログ - ここにはパン、チーズ、サラミ、菓子などの加工製品も加えました。何故ならこれこそが生物多様性だからです。

ひとたびアクションを明確にした後、**私たちがどのように行動したか**という？

農学士から料理人、獣医からジャーナリストまで、それまで**議論し合うことのなかった世界同士を結び付けたのです**。

この統合には2つの達成すべき目的があります：

1 - 小規模生産者を支援すること： ある動物品種を保護するのに、私たちは遺伝子選択から取り組んだものではありません、あるりんごの品種を守るために、品種採集から始めたものではありません。私たちはまず初めに、その動物種を今も飼育する放牧民を、そのりんごを栽培する農民を探したのです、、、そして彼らと話をしました。これは決しておざなりにはできなかった過程と言えます。こうして世界のあちこちに**400ものプレシディオ**が誕生しました。

2 - 生物多様性の知識を深めること

私たちは生産者たちと、技術者たちとばかりでなく、学校やジャーナリスト、レストランとも協力しなければなりません。これらのテーマが大学の教室や科学研究室から飛び出して皆の財産となるように、私たちは書き、語り、あらゆる手段を使って生産者らのストーリーを伝えてゆかねばなりません。

何故なら生物多様性は、科学者らが守れるものではないからです。市場にとって関心のないものですから、世の有力者でさえ保護しようとはしないでしょう。

恐らく箱船を引いた新たなノアが現れることはないでしょう。

ですからこの戦いには私たちが、手を貸してくれる全ての人々を巻き込み、自らの地域で、毎日挑むしかないのです。我らが味の箱船にプレシディオ、大地のマーケット、コミュニティ/学校菜園、これから溢れ出てくるであろう数えきれぬ程のアイデアを掲げて。

何故なら生物多様性保護のための戦いは、そんじょそこの戦いではないからです。**それは地球の命に関わる戦いなのです。**

Serena Milano (セレーナ・ミラノ)

生物多様性のためのスローフード基金 総務部長

スローな物語

レバノンの大地のマーケット

ハムラ(Hamra)に続き、レバノンはベイルートに新しい大地のマーケットを開設します。スマックにケチェック、有機栽培の野菜や果物で、通りが新たな色と香りに染まります。

2012年12月13日から、ベイルートの通りは新しい色で飾られました。旬の有機栽培の果物と野菜、スマック(sumac:深紅色で柑橘系の味をもつスパイス)、saj (凸状をした鉄板)の上で焼いた薄いパン、シトロンのほちみつ、ケチェック(kechek:発酵させた小麦に香草で香り付けし、オリーブオイルに浸けて保存したもの)に保存食品であるmouneh の入った瓶の数々、オリーブオイル、ワイン。前回のテッラマードレ・デーに合わせて Sodeco Ashrafyeh のスーク・エル・アルド(Souk el Ard)に開設された新しい大地のマーケット(linkto: www.earthmarkets.net)では、発見し、味見をすることができます。

この重要なニュースは街の中心部、近代的なビルとオフィス、レストラン群の間に見つけることができます。毎週木曜日の朝8時から午後2時の間、15程の生産者が集まります。しかしマーケットの推進者らは、さらに漁師、乳製品の生産者、有機はちみつ生産者、その他たくさんのおいしくきれいで正しいレバノンの食の代表者らを、新たに加えてゆこうと動いているところです。

プロジェクトの目的は都市に開かれたハムラのマーケット同様、レバノンの食文化と、大地に作物を耕す農民の仕事のごとく、農民の行いのごとく皆を養う大地のイメージたる食品の地産を活性化することにあります。そしてまた、農産業食品の影響により往々にして非難されてきた、小規模生産者と責任ある消費者との間に直接的な関係を再構築することもまた目的のひとつです。それぞれのマーケットが希望の種と、知識と伝統に培われた新たな農業のアイデアを、重要な畝溝に蒔いているところです。

Ashrafyeh の大地のマーケット (Souk el Arad)
Sodeco, Damascus Road, ベイルート
毎週木曜日 午前8時から午後2時まで

www.earthmarkets.net

スローチーズ

無殺菌乳、なんという情熱!

ブラジルの職人生産チーズの歴史は深く何世紀にも及ぶのに関わらず、危機に面しています。スローフードはこれを、常に勇敢の一途を辿るワークグループと共に保護します…

もし私たちが話しているのが武器や麻薬、密輸品だとしたら、違法取引と定義されて当然でしょう。ところが私たちが話しているのは、無殺菌乳から職人技により多くの小規模生産者たちによって作られる、チーズのことです。そして事例はブラジル、技術支援と農村発展のための組織(Emater)によると、およそ40%の職人チーズがこっそりと不法に売買されているという国の話です。

理由は簡単です。50年以上も前から、ある古びた、厳格で大規模生産のために作られた法が、国産の無殺菌乳を使用する小規模生産者の大部分に、不正規販売を余儀なくさせているからです。法律は、無殺菌乳チーズをブラジルの他州で販売するには、製品が少なくとも60日以上熟成されていること、伝統的には木製である棚・型・作業台がステンレス製でなければならないと定めます。作業場を合法的なものにする工事は小規模生産者らにとって高く付きすぎ、経済的な理由ばかりではなく、木の代わりにステンレスを使うというのはつまり、品質と乳製品そのものの味わいを落とすことにつながります。

こうして伝統の知恵や職人技、ブラジルの食文化を何世紀も昔から特徴づけてきた、凡庸ではない味が失われることとなります。ブラジルにおけるチーズ作りは大変古く：初めてのチーズ作りがペルナンブコ(Pernambuco)州で行われたのは、1597年のことであると記録に残っています。現在では無殺菌乳チーズの生産者は、南東部のミナス＝ジェライス(Minerais Gerais)の quejio canastra チーズから、パラ(Pará)州マラジョ(Marajó)島の水牛チーズ、国の南端に位置するリオグランデ・ド・スル州(Rio Grande do Sul)の植民地時代のチーズにセラノチーズまで、国内あちこちの州と地方に数多く存在します。

ミナス＝ジェライス州における状況は象徴的なケースで、いかに複雑で無殺菌乳に関する法に矛盾するかを表す一例となっています。2002年、州法令はそれまで禁止されていた無殺菌乳チーズの生産と販売を合法化しました。生産者らはいずれにしても、彼らが州境を越えてチーズを販売することはできないという、国の法令を考慮しなければなりません。

素知らぬ振りをすることはこれ以上不可能でした。そこで2011年スローフード・ブラジルは、無殺菌乳チーズの小規模生産者らの味方に付くことにしたのです。コンヴィヴィウムリーダー、味の箱船のメンバー、ネットワークに加わる料理人に食通たちが、- ワークグループとして - この重要な食の遺産を守るため、国内各州からの研究者や専門家らと組んで力を集結させ、邁進しました。味の箱船全国委員会のミーティングが企画され、一団は、ブラジルの職人生産チーズに関する初のセミナー調整において、ネットワークの生産者らも含め重要な役割を任せられました(2011年11月セアラ[Ceará]州にて、3日間にわたるセッションを Embrapa Agroindústria Tropicana と Emater が主催)

「無殺菌乳の職人チーズは、ブラジルにとって大切な食の遺産です」、そう語るのには Bibi Cintrão さん Denise Gonçalves さん、いずれもワークグループのメンバーです。「チーズはどれも国内の様々な州と地方で作られており、数えきれぬ程の小さな会社と家族らを巻き込み、そしてその存続と文化は彼らの知恵に依存しています。大きな妨害があり、これらの生産を合法化するという課題は容易ではないことは分かっています。つまるところ大変な任務です。ですから私たちはより多くの助けを必要としているのです」。

地元の非政府組織や国内その他の組織と協力し、大学や地域の保健衛生当局との話し合いを強化し、無殺菌乳による職人チーズ保護のための全国ネットワークを介して消費者に情報を与え教育するため、グループは活動を行っています。カンファレンス、イベント、試食会、マーケットは、- 環境、文化、食文化といった - 無殺菌乳チーズ生産の価値や、大量生産の安全性という不確かな概念の下に生産者らが国内で対峙する困難について、正しく市民に伝えるためのツールとなることでしょう。ブラジルの大部分の街にこの種の生産が存在しない理由を知ることが、市民社会に、これらチーズを生産州を越えて買える自由という権利を取り戻す、基本の第一歩なのです。

ブラジルでのスローフードのキャンペーンをフォローしてください!

www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais

より詳しく知るには

“Resistenza Casearia(酪農レジスタンス運動)”は、無殺菌乳とその生産を保護するための、スローフードによる国際キャンペーンです。こちらからフォローしてください: www.slowfood.it/resistenzacasearia

今月のレシピ

消防士のためのバタークッキー

1月、世界がオーストラリアで拡大する火事の行方に息を飲み見守る中、スローフード・ホバート(Hobart)から、地元の料理人と生産者たちにより緊急事態に出動する何百名もの消防士たちに食料供給が行われました...

1月にオーストラリアの田舎を襲った、上昇し続ける温度、範囲の拡大する火事に世界が息を止めて見守る間、時間との戦いにあらゆる手を尽くして勝利しようと国中の全てのコミュニティから出動が行われました。火事による被害をより激しく受けたタスマニア州ホバートのスローフード会員たちは、消防士らに炊き出しを行おうと地域の料理人そして生産者数名らとの協力体制を組みました。一組 30-250 名から成る消防団に 1 日 3 食を用意するというのは目立つ行為ではありませんが、根本的な行為でした。

料理人でスローフード・ホバートのコラボレーターでもあるジョー・クック(Jo Cook)さんは突然にして緊急の厨房を準備するよう要請され、一瞬たりとも無駄にはしませんでした：数時間のうちに自前の移動式キッチンを持ち込み、素材を確保し、必要な補助スタッフを集めたのです。ジョーさんはたくさんの料理人と生産者たちに状況説明を行い、地域の生産者マーケットに連絡を取り、食品の提供と協力を呼びかけたところ、これが次第に広まってゆきました。初めの数日間、消防士一人当たりの予算(3食と飲み物)は 25 オーストリアドル、20 ユーロに僅かに満たない額でした。「選択肢は 2 つありました：質の良い食べ物を提供し、しかしスタッフには無報酬で働いてもらう。もしくは協力者らにお金を払い、消防士には粗悪な食事を与える。」、ジョーさんは宣言しました。「消防士らは極限まで消耗していました。何しろ一日に 12-15 時間も働いていたのです。栄養のつく食事を必要としていました、だから最高品質の材料が欠かせなかったのです。」

人々はこの事業に、チーズや肉、魚、様々な食材と時間を寄付しながら支援しました。消防士らのうちの一人は、これ程おいしい食事をしたことはなかったと言いました。ジョーさんの肩を叩いた人物は、スタッフたちの精神は勲章に値すると言いました。

菓子職人でスローフード・ホバートのコラボレーター、マリー・マクネイル(Mary McNeill)さんは、以下に紹介するバタークッキーを作りました。甘くてエネルギー源になるおやつを用意しようと、地元の食材から作られるジャムを間に挟みました。「レシピはタスマニアの伝統的なレシピ集、*Miss Irvine's Central Cook Book* から取りました」、マリーさんが説明します。個人的にはもう少しきつね色に仕上がる方が好きなので、焼き時間をもう少し長く取るのをお勧めしますが、オリジナルのレシピによれば、バタークッキーは白っぽい仕上がりでないといけないそうです」。

材料

バター 500 g
粉糖 1.5 カップ
小麦粉 5 カップ
好みの地元産または手作りジャム 1 瓶

バターと砂糖をもったりするまで泡立てる。

小麦粉をふるいにかけて、混ぜ合わせる。

これを作業台の上にあけ、生地が均一になるように手早く捏ね上げる。

生地を薄く平らに伸ばす(オープンペーパーの上に伸ばすとその後冷蔵庫に移しやすい)。

冷蔵庫で 10 分余り冷やし、生地をカットしやすくする。

好みの形に生地を切り分け、フォークの先でやさしく穴を開けて天板にのせる。

160°Cに温めたオープンに入れ、ビスケットの中央がクリーム色に、端がかかるくきつね色になるまで焼く。

オープンから取り出して冷ます。ビスケットを 2 枚一組にし、間にジャムを塗って挟む。

粉糖を上からかける。

ふるまう直前にジャムを塗ると、より長くビスケットを保存することができます！