

12月
10日

Terra
madre
day

テッラ・マードレ・デーに 1000 以上のイベント 第2回でも世界の食コミュニティを祝うイベントの数が増加中

今現在、スローフードとテッラ・マードレのネットワークのメンバーたちによって、世界中で企画されたテッラ・マードレ・デーは、世界 124 カ国で現在進行中です。ニュージーランドから東西アメリカまで、会員、プレシディオ生産者、食コミュニティ、料理人、大学関係者、若者、音楽家たちが、おいしく、きれいで、おいしい食をテーマとして、世界的な規模で1つのイベントに集結するのです。2009 年(スローフード 20 周年記念)熱狂的に開催されたイベントは大成功を博し、118 カ国で 1028 ものテッラ・マードレ・デーイベントが開催記録として残されました。今年のテッラ・マードレ・デーのテーマは、アフリカの学校、村、地方に 1000 の菜園を実現するための資金を集めるというものです。テッラ・マードレの菜園は食コミュニティによって運営され、地域品種を持続的な方法で栽培するというものです。アイデア自体は新しいものではありません。すでにケニアやウガンダ、コートジボアール、マリ共和国、モロッコ、エチオピア、セネガル、タンザニアの、農業や教育分野で得られた数多くの経験から始まっています。生物多様性のためのスローフード基金は、この資金運営を担当し、アフリカでの活動をコーディネートします。プロジェクトの実現に貢献したい方は、次にご連絡ください。

ortiafrica@terramadre.org

ここからは世界の食コミュニティが、テッラ・マードレ・デー2010 をどのように祝おうとしているのか例を挙げましょう。

ニュージーランドでは「アオテアロアのマオリ」という有機生産者の食コミュニティが、ンガティ・ヒーネ・ヘルス・トラストと共に、スローフードやテッラ・マードレについて語る、1週間のミーティングや討論会を企画することで、彼らの食文化をお祝いします。

12 月 10 日にカヴァカヴァとヴァンガレイの半島北で、「アタ・ハエレ(スローに行こう)」という2つの昼食会が開催されます。これは新しいライフスタイルと良い食事を提案するものです。参加者たちは、有機農法で作られた地域の素材を使って、自分の好きな料理を用意し、家族や友人、コミュニティとそれを一緒に食べます。有機生産者アオテアロアのマオリたちの中には、ペルペル(マオリのジャガイモ)の生産者や、7種類のクマラ(スイートポテト)、他の根菜類やオレンジ、マンダリン、キウイ、フェイヨアなどのフルーツの生産者、牛の生産者がいます。その生産活動は、マオリの農民たちがトウプナ(先祖)より受け継いだ伝統の智慧を活用しながら行われています。2010 年7月に行われた第一回地域ミーティングで、テッラ・マードレ・バルカンによって起草された食と生物多様性、農民文化遺産のマニフェストは、今回すべてのバルカン半島の国で発表されます。マニフェストは市民社会や行政、企業に対して農村遺産への注意を喚起します。この文書はバルカン半島のすべての国で、最も重要な行政機関で発表されます。ブルガリアではマニフェストが12月 11 日に発表されます。同日にスローフード・ブルガリアによってクリスマスマーケットが開催されます。場所はソフィアの歴史博物館で、持続性をテーマとした食材や他の製品が並べられます。ケルニ・ヴィットのゲオルギ・ベンコフスキ学校とソフィアのペツコ・カラヴェロフ

12月
10日

Terra
madre
day

学校の子供たちは、テッラ・マードレ・デーのためのプログラムで音楽会を開催します。訪問客にはお菓子やクリスマスカードがプレゼントされ、義援金はスローフードが行う学校での活動に使われます。サーミ・コミュニティはトナカイのスオヴァスのプレシディオが始まった(乾燥薫製肉) 2003 年より、スローフードと活動をしています。このコラボレーションから、州を越えた初めてのコンヴィウム「スローフード・サブミ」が発足しました。いまやスウェーデンとノルウエーに 100 人以上の会員がいます。将来フィンランドとコーラ半島の会員も仲間に入れようと思っています。スウェーデンのヨックモックではサーミの生産物をベースにした夕食会、講演会、ヨイクの伝統音楽でテッラ・マードレ・デーをお祝いします。

ウガンダではアフリカ 1000 菜園プロジェクトを受け入れるために、スローフード・ムコノが「地域に生き、地域で食べる」というイベントを開催します。子供の親や年配の農業者が招待され、午前中いっぱい使って、地域の伝統農法の知恵を一緒に学びながら、ブイガ・サンライズ・プレスクールに作られた学校菜園で子供たちを助けます。そして忘れられた特産食材を思い出すために、伝統レシピを使った料理ワークショップが続きます。このワークショップはデンプ・ウーマンズ・グループのテッラ・マードレ料理人たちによって運営されます。スローフード・ムコノ支部は、2006 年に食育プログラムをはじめました。若い世代の農業への関心を高め、食の主権を守るための革新的な方法を発展させ、フルーツや野菜が持続性のある技術で栽培される、学校菜園を作ることに焦点をあてて、いまや20以上の学校と活動をしています。

コスタリカのサンタ・バルバラでは、近くの村からも50人もの人々が集まり、料理をするために太陽光線を使ったオーブンをどうやって作るかを学習します。イベントはソル・デ・ヴィダ女性協会によって企画されます。協会は有機農業を推進し、地域の種子を守り、伝統農法を推奨し、料理をするための太陽エネルギー利用を推進しています。人々はアグロエコロジーをテーマとしたワークショップにも参加し、自然肥料の作り方など実践的な知識を学びます。テッラ・マードレの趣旨にそって、イベントの最後には太陽オーブンで調理した昼食会が行われます。ソル・デ・ヴィダの女性たちは、森の木から採られるオヨケナッツをベースにした料理を振舞います。その中にはスープやトルティーヤ、タルトやお菓子、トウモロコシやインゲン豆、マニオカ、クルクマをベースにした料理が出されます。食事の準備や昼食中にはアフロ・チェントロ・アメリカンによる、伝統楽器であるマリンバ音楽が流されます。

アメリカ、ワシントン州の海岸地帯ペーリングムのコミュニティ・メンバーは、毎秋集まって季節に捕られた海産物を味わい、それを保存するために毎秋集まっています。この地域の小規模漁業の重要性を理解し、第2回ではスローフード・フォース・センターがテッラ・マードレ・デーにあてて、地域の数多くのコンヴィウムを集めてイベントを開催します。いまやお祭りとなったイベントは週末中続きます。そこでは各人がブルトンのレシピにならって魚をさばき、料理し、瓶詰めにするという参加をします。魚は海岸地域で針で釣られたビンチョウマグロ。このタイプの漁はマリン・スチュワートシップ・カウンシルによって認定されたもので、モンレー・ベイ水族館のシーフード・ウォッチによって推奨されているものです。