

農家なくして食料、未来なし

—日本スローフード協会横浜・鎌倉支部会長・齋藤融—

◇おいしい、きれい、ただしい食べ物

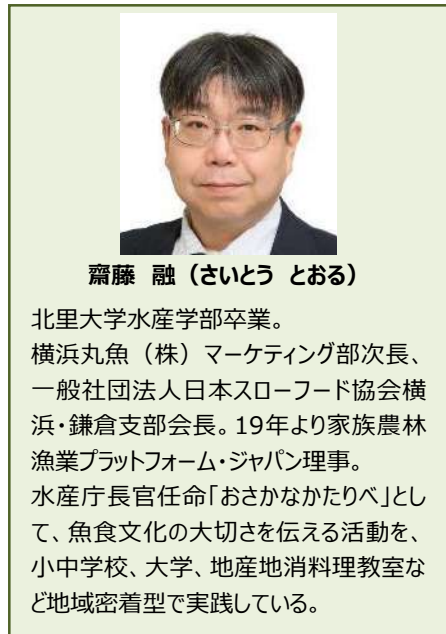
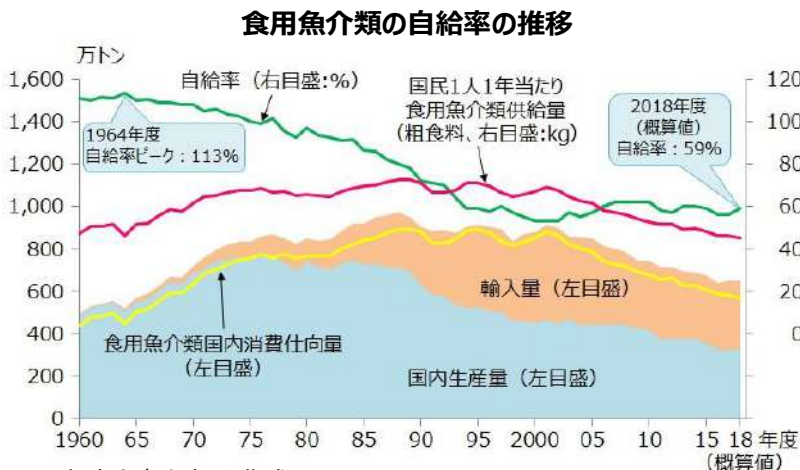
スローフードは、私たちの食とそれを取り巻くシステムをより良いものにするための世界的な草の根運動である。郷土に根付いた農産物、文化を失うことや、ファストライフやファストフードの台頭、食への関心の薄れを憂い、1989年にイタリアで始まった。ファストフードのアンチテーゼとして、おいしく健康的で（G o o d）、環境に負荷を与えず（C l e a n）、生産者が正当に評価される（F a i r）食文化と、食の多様性を守ることをスローガンに掲げ、現在160カ国以上に支部を持つネットワーク組織となっている。「もしあなたが世界を変えたいのなら、悲しみではなく、喜びと共にやるべきだ」とは、創始者カルロ・ペトリニの言葉である。

創立から30年以上がたち、世界が著しく変化していく中で、スローフードも2.0と呼ぶ新たな方向性を打ち出している。食の質的な価値を高める従来の運動に加え、例えば廃棄問題をなくそうと努めること、格差を克服すること、生物の多様性を保護すること、気候変動と闘うことなど、他の団体や個人や自治体、地方のコミュニティーや都市とより密接に協力し、「スローフードの哲学」を伝えるネットワークを構成することがその趣旨だ。

◇スローフードとのかかわりとスローフィッシュ

私がスローフードの門をたたいたのは2007年、パシフィコ横浜でスローフードフェアが開催された年だ。横浜の会長は、書店を展開する有隣堂の松信裕社長（当時）で、メンバーには、著名な芸術家や、いわゆる横浜の文化人と言われる方が多数いて、とても横浜らしい雰囲気印象的であった。もちろん、横浜の農業者もたくさん参加していた。

現在は「スローフィッシュ・持続可能な水産勉強会」を継続して行っている。スローフィッシュは、小規模漁業の地域性を継承しながら食文化を楽しみ、地球規模の水産資源の将来を考えることを目的に、2000年代にイタリアのジェノバで始まった運動である。



日本の排他的経済水域（EEZ）内の海の面積は世界で6番目の広さがある。にもかかわらず、養殖業を含む総漁獲量は、1984年の1282万トンをピークに2019年には416万トンにまで減少している。日本の魚はどこへいき、今後どうなるのか。持続的な取り組みをされている方をお招きして研さんをつむといったことが勉強会の趣旨だ。

昨年11月の勉強会では宮城県塩釜

市の「涛煌」(とうこ)の佐藤文行氏が登壇し、廃棄ホヤについて熱弁した。

◇三陸のホヤを救おう

佐藤氏は3年前からホヤを捨てさせない運動に取り組んでいる。ホヤの生産は宮城県が8割を占め、以前はそのうちの約6割を韓国に輸出していた。ところが11年の東日本大震災で養殖施設は一切合切流されてしまった。その後、生産者たちの努力によって、ようやく以前の生産量に戻ってきたのだが、ここで大きな問題が起こった。福島原発の事故に伴う韓国側の輸入規制によって、輸出がストップしてしまい、解除される見込みが立たないままになっているのだ。

行き場を失ったホヤは廃棄する事態に陥り、その費用を東京電力が負担することで話が付いた。その量はピーク時に年間7700トン、いまでも4000トンが廃棄されている。しかし、その補償も20年3月を以て終了し、いよいよ尻に火がついた状態になっている。

佐藤氏はまず、夏の時期にしか出回らないホヤを瞬間凍結し、年間消費できることを可能にした。その際、独特の臭いを気にする人が多いので、その原因となる内臓(腎臓)を除去した。さらに仙台と塩釜でホヤを食べる専門店「ほやほや屋」を始めた。とはいえ「食べてよ、いま大変だから」と言って、すぐに需要が広がるわけではない。刺し身や酢の物といった従来の食べ方だけでなく、しゃぶしゃぶや空揚げなど、新しい食べ方を提案して、まず年間3個食べている人が10個食べられる仕組みをつくることに重点を置き、それをビジネスとして軌道に乗せ、長く続けていくことを目指している。

しかもその料理レシピや経営ノウハウはすべてオープンにしている。捨てられるホヤ全部を扱えるわけではないので、まねをする仲間をどんどん増やしたいからだ。「ホヤを救うのは僕らであって隣国ではない」の言葉からその熱意が伝わった。



三陸のホヤ

◇家族農業の10年とスローフード運動

15年9月に国連本部で「持続可能な開発サミット」が開催され、150の加盟国首脳が参加し、持続可能な開発目標(SDGs)を採択した。2030アジェンダ前文では、「すべての国及びすべてのステークホルダーは、協同的なパートナーシップの下、この計画を実行する」「我々はこの共同の旅路に乗り出すにあたり、誰一人取り残さないことを誓う」と明言している。

家族農業の10年とスローフード。どちらの視点でも突き当たるのが、グローバリゼーションとローカリゼーションの問題である。グローバリゼーションは、多国籍企業に代表される国際的な生産ネットワークの編成など、経済・テクノロジー・政治・社会・文化といったすべての次元が同時に結び合わされ、それぞれが互いのインパクトを強化し、増幅し合っていることを言う。一方、ローカリゼーションは、地域にあるさまざまな資源を活用する仕組みであり、小さい規模だからこそ、人とそれを取り巻く自然や社会とつながり、自分や子どもたちのための安心な未来を創造することができる。

スローフードは周囲の生態系と調和する地域コミュニティの知恵を基礎にした農業こそが、特に世界の最も貧しい地域において発展の可能性を持つ唯一の農業であると考えている。そして、伝統的かつ環境に配慮した食品や原材料を守り、耕作法、加工法を維持し栽培種および野生種の生物多様性の保護に努めている。

複雑な国際社会の中で、地域特性のある家族農業・家族漁業を考えることは、途方もなく難しい困難な作業である。グローバリゼーションとローカリゼーション、どちらか一辺倒ではなく、それぞれ共存できることが多様性を持った目指すべき社会と言える。「誰一人取り残さない」という宣言の下で、世界は歴史を進めなければいけないのだろう。