

イタリアンビデオコレクション・メールマガジン “ローマから吹く風” (第10号)

「イタリア発祥の食文化運動・スローフード運動／「味の箱舟」プロジェクト」

## 目次

- 1.はじめに
- 2.スローフード協会の発足
- 3.「味の箱舟」プロジェクト
- 4.誰でも気兼ねなく、美味しいものを味わう運動
- 5.お勧めのスローフードレストラン
- 6.あとがき 全員参加のホームパーティ

### 1.はじめに

前回(9号)のメルマガで、高級レストランのグローバル化に触れましたが、食の多様性を守ると言う視点から、グローバリズムに対抗しようとする動きが、イタリアから出ています。これがスローフード運動と呼ばれるものです。でも、これが政治運動と思ったら大間違い。誰でも気兼ねなく、美味しいものを味わう運動として、イタリア中の人々が、楽しんでいます。一応高邁な理屈はあるのですが、その理屈に基づく、おいしいものの情報交換という側面が強いのです。素材の味を大事にする、イタリアらしい運動(?)です。

### 2.スローフード協会の発足

イタリアでは、ローマのスペイン広場にマクドナルドが開店したことをきっかけに、イタリアの食文化を守るとの視点で、ファーストフードに対置したスローフード運動が始まったと言われています。1989年にはイタリア北部ピエモンテ州のブラ(Bra)にスローフード協会が設立され、現在ではイタリア国内で4万人、世界各国に8万人以上の会員を有する国際組織となっています。発足当初は、“伝統的な食材や料理、質のよい食品やワインを守る”“消費者に食育教育を進める”“質のよい素材を提供する小生産者を支える”といった視点で、活動が進められました。その後、美食とは何かという問いかけから、伝統の食事、素朴でしっかりとした食材、有機農業、健康によいものに関心が向かうようになっていきます。

### 3.「味の箱舟」プロジェクト



1997年から行われている「味の箱舟」プロジェクトでは、大量生産による「食の均質化」という名の洪水から、美味しい食品や食材を「味の箱舟」に乗せて守るというコンセプトで、未来の子供たちに残したい貴重な食材や食品を発掘する作業が進められています。この活動では、スローフード協会のメンバーたちが、各地で農畜産物、伝統漁法、加工食品などの調査を行い、現地のもので作り取材した「箱舟」という雑誌を通じて、守るべき食材や食品の価値を一般やマスコミに伝えていきます。さらに味の箱舟に認定された品目のなかで、特に緊急な支援を必要とするものに対して販売方法を企画・助言し、小さな生産者や加工業者が作る伝統的な食品の市場進出を促す活動を進めています。このプロジェクトでは多様性の保護こそが飢餓問題を解決する唯一の鍵という思いが込められています。

#### 4. 誰でも気兼ねなく、美味しいものを味わう運動

スローフード協会というと何かいかめしい主義・主張や政治団体を思い浮かべてしまいがちですが、イタリアの会員は、各地の美味しいものを探し出して味わいながらその情報を交換し合っているというのが実情のようです。言ってみればミシェランガイドに載るような高級店ではなく、誰でも気兼ねなく、経済的に楽しむことのできる地元の特色ある食材を工夫して使ったレストランや食材を紹介しあって、楽しんでいるということです。考えてみれば、伝統の食事、素朴でしっかりとした食材、有機農業、健康によいものを大切にするスローフードの理念は、マンマの味が一番と考えるイタリア人にとって、あたりまえなものであり、もともとあったイタリアの食文化に回帰すると言う意味で、自然に入っていける運動のようにも思えます。

#### 5. お勧めのスローフードレストラン

スローフード協会では、スローフード運動の理念にあったレストランを協会認定のレストランとして推奨しています。ここでは、美味しくいろいろな味を楽しめることを基本に、地元の食材を使っていること、それらの食材が土地の歴史や風土と結びついていること、小さな生産者によるもので限られた生産量であること、遺伝子組み換え食品でないこと、健康に良いことなどが認定の基準となっています。

<ローマ>

青いオレンジ (Arancia Blu)

ベジタリアンレストランオーナーこだわりのメニュー。これも野菜？と驚くほどの豊かなメニュー。イタリアスローフード協会認定のレストランで季節の野菜を使った目に



も美しい、洒落た料理ばかりです。ワインバーもあり、ソムリエに頼むとおいしいワインを選んでもらえます。

住所： Via Prenestina, 396e Roma

電話：06 4454105

[ivc-net.co.jp/restaurant/aranciablu/index.html](http://ivc-net.co.jp/restaurant/aranciablu/index.html)

#### <シエナ>

##### Hosteria Il Carroccio

シエナのカンポ広場の裏手の歴史的市街区にあるオステリア。小さいながら生粋のトスカーナ料理が堪能できる庶民的食堂。メニューは日替わりで変わり、夜は手書きメニューがあるが、ランチは口頭で説明してくれる。シエナ近郊で捕獲されたいのししの料理やエトルリア風鴨料理など、シエナならではのスローフードが楽しめる。料金もお手軽。

住所： VIA DEL CASATO DI SOTTO 32

#### <フィレンツェ>

##### Antica Mescita San Niccolo

地元で VINAI（ビナイ）と言われるワイン居酒屋・オステリアで、この Vinai は歴史の深い老舗ワイン居酒屋。職人工房の多いサンニコロ地区にあり、種類の多いトスカーナワインとトスカーナの伝統的なつまみ料理がおいしく楽しい。ワイン好きなフィレンツェ人に愛されている。

住所： VIA SAN NICCOLO 60R

電話：055-2342836

#### <ピサ>

##### Osteria dei Cavalieri

ピサの斜塔を観光した後にも立ち寄れるピサ中心街にあるスローフードレストラン。ここのトスカーナの伝統料理は有名で、ピサは港町ということもあり特にシーフードをメインにしたピサ料理がおいしい。レストランの雰囲気はまさに「スロー」だが、サービスは丁寧でスピーディ。いつも混んでいるので予約をしていった方がいい。

住所： VIA SAN FREDIANO 16

電話：050-580858



#### 6.あとがき 全員参加のホームパーティ

イタリアでは良く近所の友達を誘ってホームパーティをします。その時のポイントは、いつも食事。参加者がそれぞれ腕をふるい、自慢料理を提供します。食へのこだわりが、並大抵ではない、イタリア人らしいホームパーティです。当社の山根さんもホームパーティが大好き。アグリツリーズモにお客さんがいると、気軽に招待します。みなさんもローマに寄るついでに、ホームパーティに参加してみても如何でしょうか。

食の話題が続いたので、今回は、陶器の街・ヴィエトリを紹介します。

山根さんのページは→<http://www.ivc-net.co.jp/trans/yamane/index.html>

大晦日のホームパーティは→<http://www.ivc-net.co.jp/cult/kaze/243.html>

#### <クチャーナ・イタリアーナ (イタリアの台所) >

- ・ 月4回、毎週月曜日に発行
- ・ 購読料300円/月
- ・ 刊行予定と執筆協力者→<http://www.ivc-net.co.jp/food/mailmaga/2016/publish.html>
- ・ サンプル版→<http://www.mag2.com/sample/0001670459/html>

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→[info@ivc-net.co.jp](mailto:info@ivc-net.co.jp)

ローマから吹く風 発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0001661250.html>