

守れ食の世界遺産

岩泉

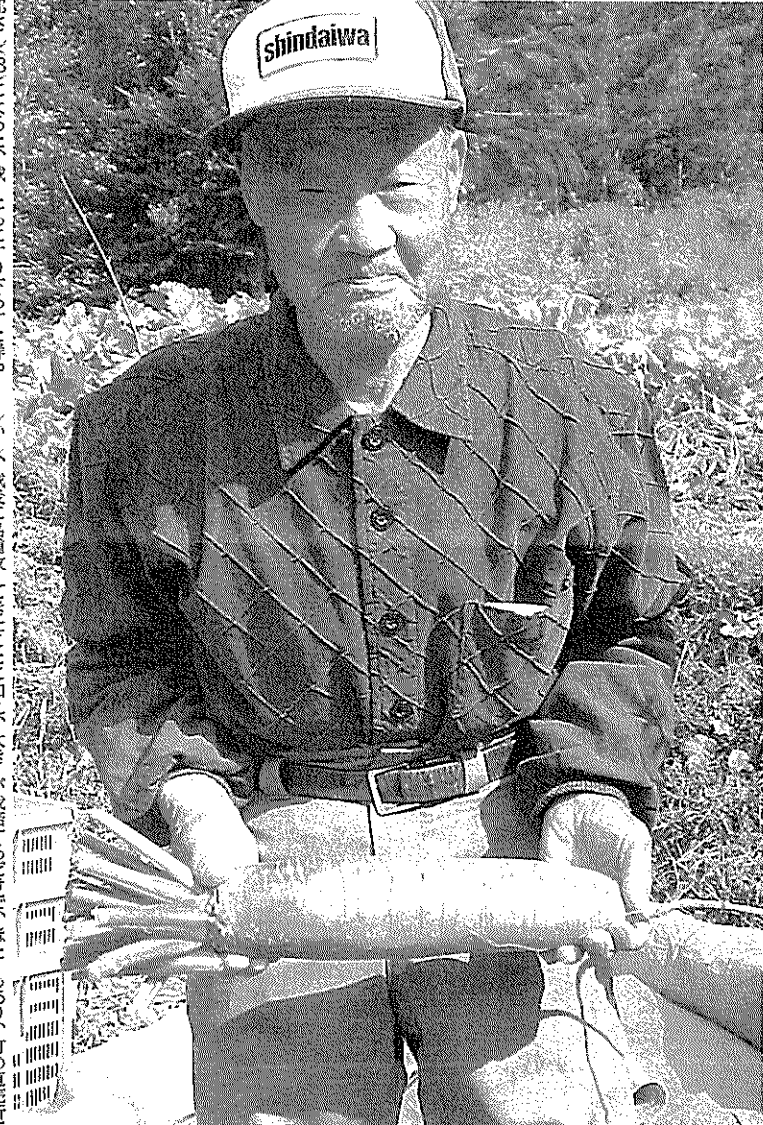
安家地ダイコンどっしり健在

絶滅寸前の貴重な食品を守る。スローフード協会 (本部イタリア) が進めている「味の箱舟」計画は、大量生産の波にのまれてしまいそうな食べ物や、その原材料になる動植物を登録し、次代に残す対象にしようという味の世界遺産のリストづくりだ。昨年末には岩泉町の安家地ダイコンなど日本の食品、食材が初めて登録された。活動に携わる人たちを世界に訪ね、貴重な食べ物を実際に食べてみた。

- #### 短角牛や曲がりネギ 日本から9品目登録
- 日本の残すべき味として▽八列トウモロコシ (宮城)
 - ▽余目の曲がりネギ (宮城)
 - ▽スローフード協会が (特産地・北海道)
 - ▽進める「味の箱舟」計画 (北海道)
 - ▽日本短角牛 (北海道、青森、岩手)
 - ▽長面の焼きハゼ (宮城)
 - ▽初めて日本の食品・食 (北海道、青森、岩手)
 - ▽安家地ダイコン (岩手)
 - ▽エタリ塩辛 (長崎)
 - ▽花作ダイコン (山形)
 - ▽雲仙ぶ高菜 (長崎)
 - ▽鷹菜 (山形)
 - ▽雲仙ぶ高菜 (長崎)

「味の箱舟」に登録された日本の9品目

- 八列トウモロコシ 北海道
- 日本短角牛 北海道、青森、岩手
- 安家地ダイコン 岩手
- 花作ダイコン、雲菜 山形
- エタリ塩辛 長崎
- 雲仙ぶ高菜 長崎
- 余目の曲がりネギ 宮城
- 長面の焼きハゼ 宮城



岩泉町安家地区の畑で収穫した安家地ダイコンを見せる小野寺長十郎さん

スローフード運動は日本でも盛んになりつつある。三十九のスローフード協会があり、会員数は約三千人。二〇〇四年には日本の中央組織「スローフードジャパン」(仙台市)も発足。既に九品目が味の箱舟に登録されており、スローフードジャパンは今後さらに多くの「日本の味」を登録したいとしている。

登録された食材の一つに、岩泉町安家地区などで栽培されてきた安家地ダイコンがある。皮の色が赤く繊維質が多い在来種だ。

冬の厳しい同地区では、保存食として凍干大根などに利用されてきた。生産者の小野寺長十郎さん(88)によると、戦後すぐに下りずと鮮や、前は「この農家も十分な紅色の大根おろしと、独特の辛みと含む」なっていたとあり、かつてその葉菜などに水分は少ないが、皮とはびりたりだ。

しかし、戦後に品種改良されたものに比べ、ほとんどもあり、町の直売所で販売された青首ダイコンな、元企業や二三年に立ち上ったスローフード協会など、普及の動きも農家は敬遠。冷庫庫の普及がなかったためだ。

現在では十数件の農家、岩手支部の販売促進活動が始まっている。

進む「味の箱舟」計画 食材ルポ

スローフードはグルメにあらず

スローフード運動は未来における新しい農業と食料消費の在り方を示すものです。「味の箱舟」に入れた食料を「博物館」に入れる食料と考えているわけではありませんが、普通家庭がこのような食料をもっと食べるようになってほしい。

食べ物はおいしいことが最も重要ですが、健康的で環境に優しく、生産が持続可能なものでなければなりません。「そういう生産過程などを」考えておもしろい食べ物を選びます。

スローフード運動は「グルメ運動」ではありません。エリートたちのぜいたくな運動という見方も誤解です。正しく食べないうことは健康を促して、病に陥ることで結局大きなコストがかかることになり、食品の質を犠牲にして、携帯電話やデジタルカメラなどに出費するものが正しいのか。食べる絶対量を減らし、食品の質を重視する提案でもあるんです。

スローフード協会は二〇〇二年から国連食糧農業機関 (FAO) の協力団体となりました。〇〇の協力団体となり、世界が直面している飢餓などの問題を食を変え、農業を変え、食で解決方法も生まれてくることを考えています。

ジャコモ・モヨリー本部理事



スローフード協会本部理事のジャコモ・モヨリーさん