

くらし

食&いのち

安全安心の食

— 23 —

いのちの未来を守る

◆問い合わせ
スローフード岩手
岩泉町乙茂字乙
茂90の1 岩泉産
業開発内 (0194・2
2・4432)

岩泉町 スローフード岩手

安家地大根や短角が、2005年に短角牛、何種類もの雑穀など独自の食文化をほぐってきた岩泉町。失われかけていた伝統食材を見直し、守り伝える活動に取り組んできたのがスローフード岩手(合砂哲夫会長)だ。古くからの栽培方法や食べ方、加工法など食文化を中心に見直し、立場を超えた会員が集まる。

活動の1つの成果



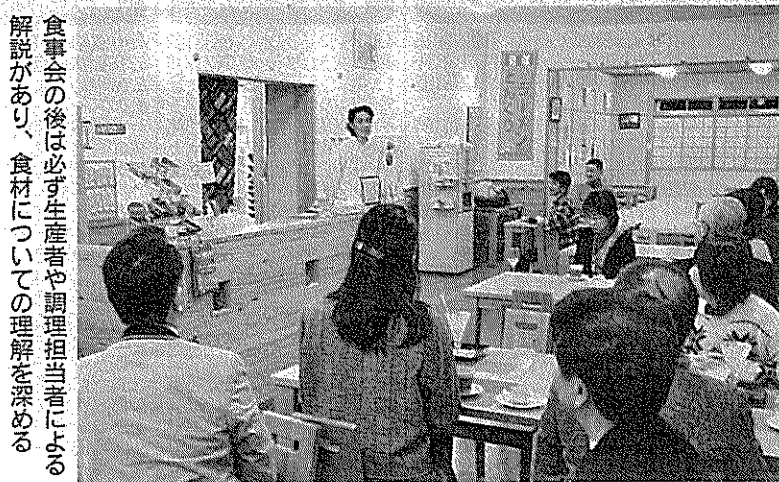
伝統食材見直し伝承

作り手、消費者垣根越え

(終わり)

「作る側も食べる側も一緒に伝え、残していこう」と。生産にも消費にも偏らない活動ができています。自らも短角牛生産者の合砂会長(58)は胸を張る。学生たちは何度も農家に通い、昔ながらの栽培法で雑穀を生産する。「岩泉の雑穀は手作りの雑穀。大量生産はできないが仕上がりがきれい」が自慢だ。02年結成の同会は来年10周年を迎えるが、合砂会長は「10年くらいで何かが大きく変わるわけではない」と気負いはない。「忘れないうちに、後世に伝えていこう」と未来を見つめる。(佐藤 瑛子)

側」という意味の「Fuori Piatto」(フオリ・ピャット)と名付けた食事を毎年3度ほど開き、皿の上の料理と共にその外側、生産や調理法についても学び、「生産者も消費者も同じ食卓を囲むことに意味がある」と、事務局の塚原良子さん(34)が、地元食材をテーマにした食卓会「Fuori Piatto」でそれぞれの立場を超えて食卓を囲む会員。合砂哲夫会長(右)は「作る側も食べる側も後継者」と話す。



食卓会の後は必ず生産者や調理担当者による解説があり、食材についての理解を深める