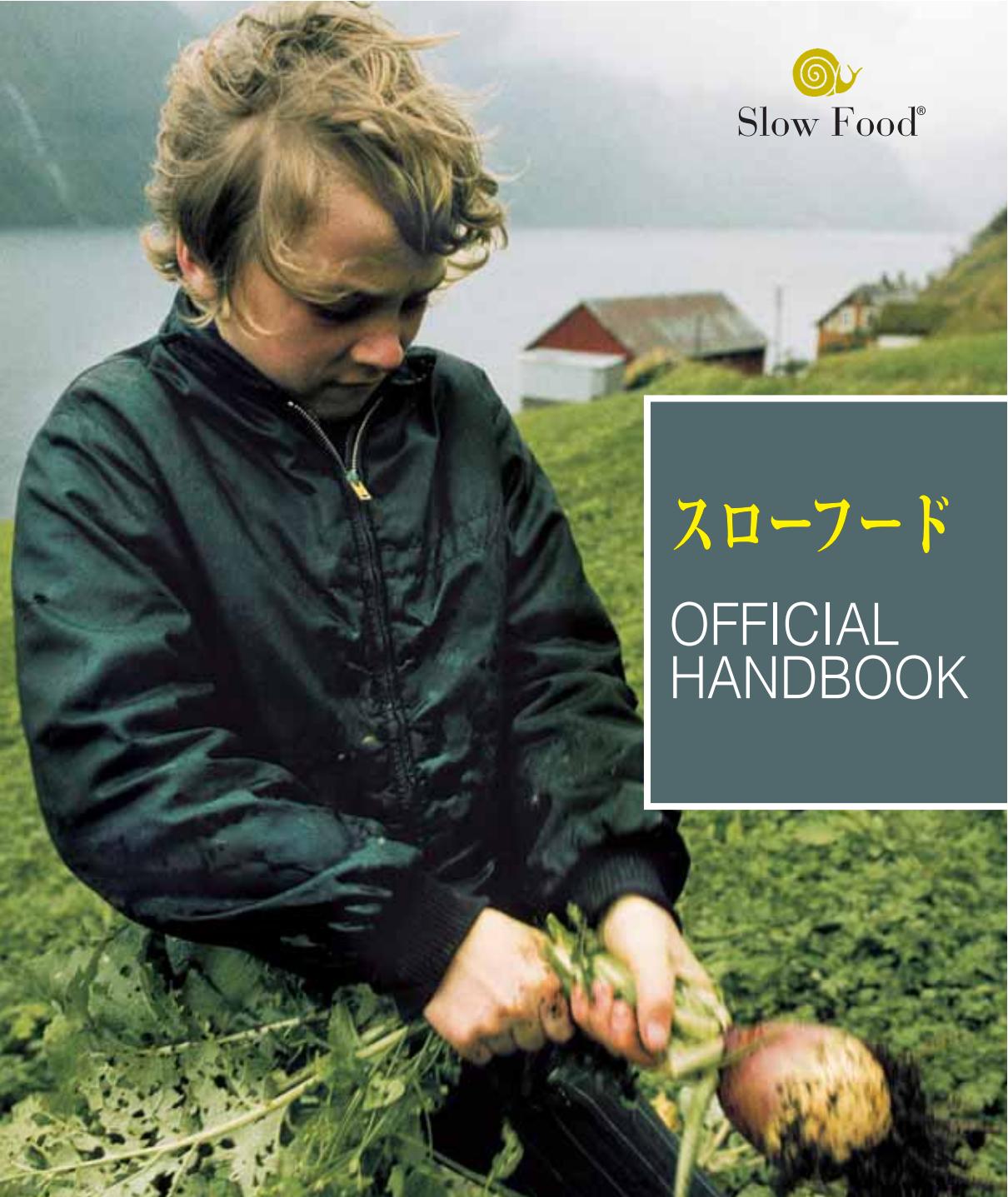




Slow Food®

スローフード
OFFICIAL
HANDBOOK



目次

協会の哲学	2
私たちの使命	5
組織	8
会員	10
協会の仕組み	11
味覚教育	12
学校でのスローフード	14
食の大学	16
出版活動	18
生物多様性の保護	20
味の箱舟	22
プレシディオ	23
テッラ・マードレ 世界生産者会議	24
生産者と消費者をつなぐ	26
サローネ・デル・グスト	28
チーズ～ミルクの形～	30
スローフィッシュ	31
世界のイベント	32
スローにゆきましょう	34
よくある質問	36
スローフードの歴史	40
スローフード・マニフェスト	42
	44
問い合わせ先	45
会員になる1000の理由	46

協会の哲学



おいしく、クリーンで（環境によく）、公正な評価

「人生のリズムに負担をかけるのは意味のないことである。あらゆるものに、どのように時間を割くかを学ぶことこそが、人生のこつである。」

カルロ・ペトリー二協会 会長

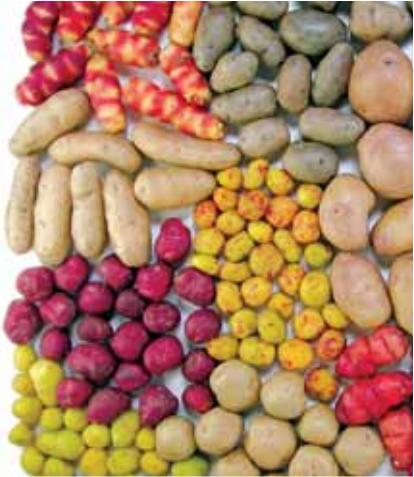
立食でバーベキューをしたり、畳に座ってご飯を食べたり、高級なレストランで食事をしたり、食べるという行為には様々なかたちがありますが、私たちの生活になくてはならないものです。日頃食べているものを見つめなおし、時間をかけて楽しむことは、日常生活を喜びで満たすためのいたって簡単な方法です。そしてこれこそがスローフードの哲学です。食べ物は日常生活の中心をなしており、私たちが何を選んで食べるかということが、田園風景や伝統食品の保持、地球の生物多様性などに、知らず知らずのうちに大きな影響を与えていました。本物の食通ならば、食事と地球環境との深いつながりを無視することはできないはずです。

それぞれのお皿の背後には、それを生産してくれた人々が存在しています。彼らは伝統的な栽培方法を受け継ぎながら、私たちに食を提供し、幸福を与えてくれる生産者たちです。スローフード哲学が導入しようとしている考え方は次のようなものです。私たちの食物はまずはおいしくあるべきです。そして環境を破壊しないような、動物と人間の健康を脅かさないようなクリーンなものであるべきでしょう。さらに生産者たちが、その労働に見合う公正な賃金を得ていることも重要です。

私たちは単なる消費者ではなく、共生産者となるべきです。我々の食事がどのように生産されているかという知識を持ち、生産から消費までの循環過程の一部として生産者のパートナーとなるということです。一人ひとりの消費行動が次の生産を生み出しているのです。

1986年にイタリアで誕生したスローフードは、89年に国際NPOとなりました。現在では約850の「コンヴィヴィウム(支部)」が存在し、8万人の会員によるネットワークが運動の大きな力になっています。

スローフード協会の国際本部は、イタリアのプラ市にあります。スローフードは、地域での活動と同時に、国連食料農業機関(FAO)のような国際機関とも協力関係にあります。それによって世界中の政府とのつながりが生まれ、イタリアの農水省を顧問として、ニューヨーク市長やブラジル政府と共に活動しています。



私たちの使命



政策や農業、環境とガストロノミーを総合的に理解することで、スローフードは農業と環境の部門において、確固とした地位を確立しました。スローフードは食とその喜びに自覚と責任の考えを付加しました。協会の活動は食料の生物多様性を保護し、各種イベントを通して食教育を普及させ、優良生産者と共生産者(消費者)を結びつけます。



生物多様性の保護

良い食材やワインを楽しむことは、失われつつある多くの伝統チーズや、穀物、野菜や果物、動物を守ることと一緒に行われるべきであると、スローフードは考えます。味の箱舟やプレシディオ計画、生物多様性のためのスローフード賞、テッラ・マードレを通して、スローフードは食遺産を守ろうとしています。

味覚教育

普段の食卓では味覚の喜びを自覚することが難しい今日、スローフードは疑問をもって探求し、たえず実験するために、味覚教育を行います。コンヴィヴィウムの活動のひとつに、メンバーに対して新しい食を紹介し、食の専門家によるガイド付きの試食会(味覚ワークショップ)があります。子どもたちは、学校教育の中でスローフードの影響を受け、さらに食の専門家を目指す人は、食科学大学で学習することになります。



生産者と消費者を結ぶ

スローフードは、良質の食品を展示するお祭りやイベント、ファーマーズ・マーケットを開催します。食品が一同に並び、試食と購入ができる国際食品フェスティバル、サローネ・デル・グストの大きな成功は、人々に食の喜びを提供している生産者たちを支援します。テッラ・マードレは、世界中からやってくる生産者たちの出会い、そして経験交換の場となります。他にはチーズ、スローフィッシュ、テイスト・オブ・スローがあります。

組織





「コンヴィヴィウム」はラテン語で「宴会、娯楽、祝宴」を意味します。スローフードは、これを地域支部の意味で使っています。850以上のコンヴィヴィウムが世界中の運動の要となっています。

「パンを分け合ったり、塩と一緒に使ったり、一つのボウルから食べ物をとることが、日々の必要を満足させること以上に、意味のあることだと気づいている人間は、少なすぎるのではないかだろうか。」
ユアン・メイ 中国の詩人

コンヴィヴィウムは生産者との良好な関係を築き、伝統食品を守り、試食会やセミナーを開催し、シェフたちには地域素材を使用するように働きかけます。そして生産者たちに国際イベントへの参加を促し、学校で食教育を行います。そして最も大切なのは、日常生活の楽しみと質にもっと意識を向けるように、人々を啓発してゆくということです。

会員

「あなたが理想とする世界への布石に、自らがなるべきです。」

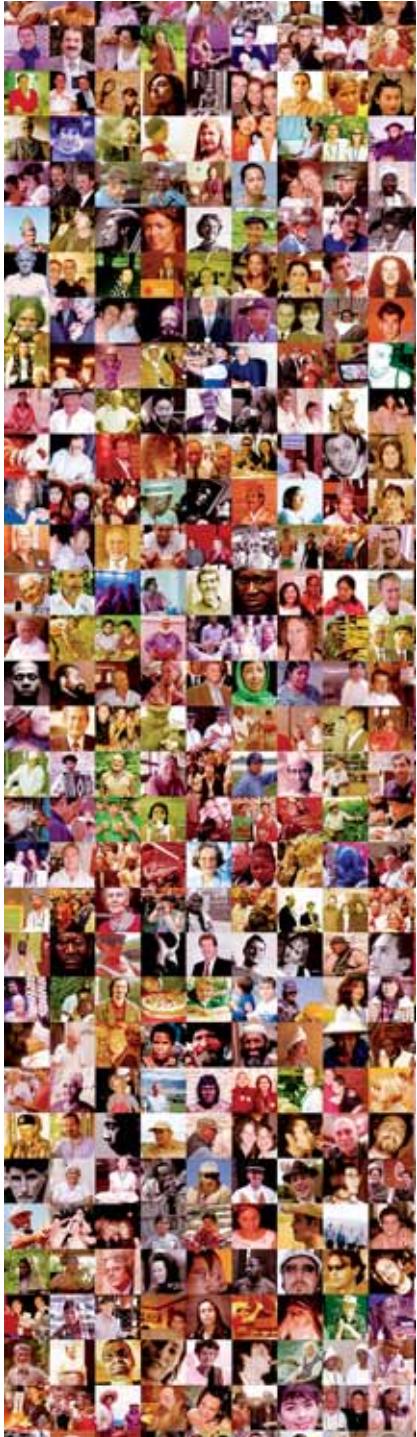
マハトマ・ガンジー

スローフードは、すべての人に開かれた草の根運動です。そして会員の多様性は私たちの強みでもあります。

会員は、地域コミュニティ(コンヴィヴィウム)の一員であると同時に、多様性をもった大きな国際コミュニティの一員となります。そして会員は味の箱舟計画や、生物多様性を守るために他のプロジェクトの支持者にもなります。会費の一部は、スローフード運動の育成・発展と、第3世界のプロジェクトの為に直接活用されます。

会員はコンヴィヴィウム活動に参加することができ、または新しいコンヴィヴィウムを開くこともできます。それぞれの会員はコンヴィヴィウム独自のイベントを開催するために、活発な役割を果たすことができます。または地方、国内、国際レベルで開催される活動で、興味をもったものに自由に参加することができます。

定期的に発行される会員誌が郵送されるほか、スローフード・グッズの特別割引が受けられます。

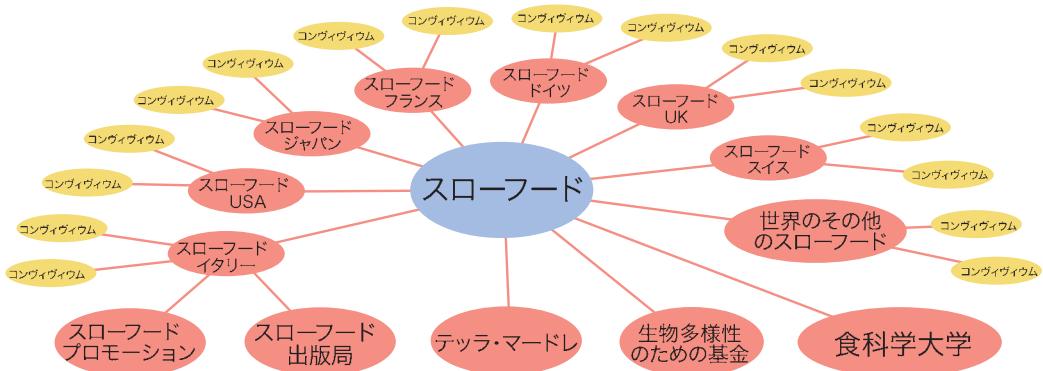


協会の仕組み

スローフード協会は、そのプロジェクトを実現するために、多くのコンヴィヴィウムを発展させてきた国際組織です。4年に一回開催されるスローフード国際大会の場で選出された国内委員が協会を先導して行きますが、そのベースになる地方グループがコンヴィヴィウムです。国際委員会は、国際理事に加えて会長、副会長、そして500人以上の会員を有する国の代表によって構成されています。国内委員会によって運営される国内本部もあります(下図参照)。

国内本部は会員管理業務のほか、そのニーズに答えるようにイベントや事業を企画します。いくつかの国内本部はそれらの事業によって、協会運動を支援するための資金を獲得しています。生物多様性基金(21ページ)は、特に第三世界に焦点をあて、農業の多様性と食の伝統を守るために、2003年に設立されました。テッラ・マードレ(24ページ参照)は、スローフードの最先端のプロジェクトとおいしく、クリーンで、公正という概念を打ち出しました。テッラ・マードレは生産者、流通業者、料理人、大学研究者、責任ある持続性生産に関わるすべての人々によるネットワークを創造し、発展を続けています。

また、スローフード協会は、食の科学と文化を学際的に提供するために、食科学大学を創立し、研究者の学問的知識と生産者の伝統的知識を結びけた独自の授業を行っています。



味覚教育





「健全な食品を手にする権利は、誰にでもあります。このことを最良の方法で子供たちに教えることほど、美味なる革命はないでしょう。」

アリス・ウォーターズ
スローフード協会副会長

スローフードは試食を、感性を磨くための教育的経験と考え、すべての人を対象に教育プログラムを計画しています。そこには子供、教師、そしてスローフードの活動に興味のあるすべての人が含まれます。

イタリアでは「マスター・オブ・フード」という大人のための食育コースが、国内プログラムに成長し、現在では食文化の約23コースを開催しています。このコースについての詳しい情報は次のアドレスへお問い合わせを。
masteroffood@slowfood.it

コンヴィヴィウムの活動は、タスマニアでのリンゴ畠訪問から、フランスの食とワインを巡る終日コースまで多種多様です。新しい食を探訪し、牧場の訪問などをするこによって、コンヴィヴィウムの会員は、味覚への感性を研ぎすまし、食品の知識を得て理解を深めます。教育機関や生産者たちと協力し、作家や専門家などによるシンポジウムを開催することで、コンヴィヴィウムは味覚教育を発展させ、現代の問題について、より多くの人々の関心を喚起します。

味覚ワークショップは、国際レベル、地方レベルで、スローフードの主要な活動として認められています。生産者や専門家によって説明された食品を、参加者は試食します。ワークショップでは、蜂蜜のような特定の食品がテーマになったり、または新鮮なモツツアレッラとカチョカヴァッロのように、類似した方法で作られている2つの食品が比較されたりします。食品と飲み物の組み合わせもしばしばテーマになり、それはジビエ料理とワインのような伝統的なものから、ビールとチョコレートのように革新的なものまであります。

学校でのスローフード

味覚教育はすべての世代を対象に教えられるべきものです。2003年に600人の代表者たちが集まったスローフード国際大会において、各コンヴィヴィウムがスクールガーデンを設営することが決議されました。世界のコンヴィヴィウムは、子どもたちに味覚教育を行うために、エディブル・ガーデンを提供し、教育機関に働きかけます。

イス、ランカール

2003年ブントナー・ヘルシャフト・コンヴィヴィウムは、プランターティ事業を始めました。これは有機栽培ポテトの生産をすべて子供たちが行う事業です。4月の終わりに種いもを植え、8月の収穫後は自分たちが作ったポテトを使って、様々な料理を作ることを学習しました。

オーストリア、スティーリア

スローフード・スティーリアは2005年から地域の学校と協力し、五感を使ったゲームを通して、実践的な学習をしています。国内15の学校からやってくる子供たちが、先生や家族たちの助けを受けながら、低学年はイチゴやハーブを育て、高学年はブドウなどの果樹を栽培します。また種子、植物、料理レシピを交換するためのネットワークを作り、子供たちの活動は地域の農村文化を守るのに役立っています。





アメリカ、セント・ルイス

2004年よりスローフード・ミズーリは、現代芸術センターと共同でアフター・スクール・プログラムを企画。スラムの小学生たちを地域の作物に触れさせ、それをどのように調理するかを教授。8週間のプログラムは、シェフや農家を巻き込み、子供たちが育てた作物は、近く学校のカフェテリアに置かれる予定です。

中国、香港

スローフード香港は、香港大学の教育学部と共に、子供たちへの食と料理のサマーコースを企画。2004年から行われている、数週間のコースでは、寿司や春巻きの作り方など、アジアの料理の基礎を教授し、牧場やキッチンを訪問しています。

イタリア、カルタニッセッタ

シチリアの小学校は2006年にスクールガーデンを導入しました(現在90カ所)。子供とその家族、先生、生産者、地域ボランティアからなる学習コミュニティがこの計画を実行するために作られました。

子供たちはみんなの協力を得ながら、植物や環境持続型の学習をしたり、消えつつある味覚を再発見したりしました。このプログラムによって、社会や環境、感覚教育、賢い消費活動などのテーマに触れました。

食科学大学

University of Gastronomic Sciences (UNISG)

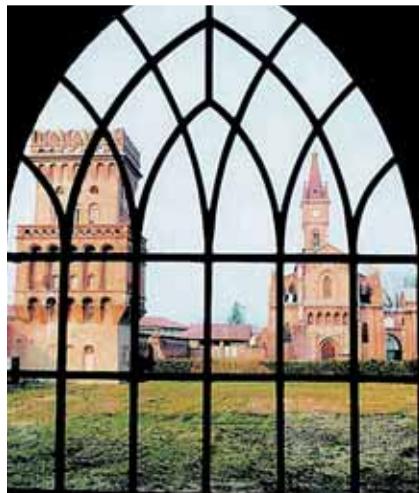


食科学大学では調理の授業はありません。その代わり、植物学や食品技術、農業史、知覚分析、人類学といった科目を学びます。カリキュラムは人文科学と科学の科目が組み合わされたもので、食品技術、食品文化、生物多様性の保護、食の伝統保護などがあります。食科学大学の実地研修では、学生たちは世界中の食材生産者とじかに会うことが出来ます。

ピエモンテ州のポッレンツォにあるキャンパスでは毎年65人の学生が入学し、食科学に関する3年間の学位取得コースをイタリア語または英語で受講します。学生達はヨーロッパ全土や南北アメリカ、アジア、アフリカからやってきます。エミリア・ロマーニャ州コロルノにあるもう一つのキャンパスでは大学院の2つの修士コースに50人の生徒を迎えています。

食科学大学はピエモンテ州及びエミリア・ロマーニャ州自治体の協力を得てスローフードによって設立された私立大学です。食の研究を極めるために作られた世界で初めての教育機関として、食科学大学はスローフードを支える哲学を新しい世代へと伝えています。

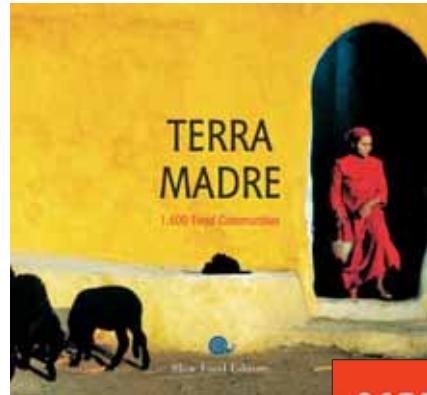
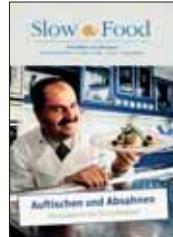
大学の詳しい情報は次の公式サイトをご覧ください。
www.unisg.it.





出版活動

「食べ物は我々の共通の基盤であり、普遍的体験である。」
ジェームス・ビアード
食研究家 アメリカ



協会哲学を共有するために、スローフードは出版局と公式サイトwww.slowfood.com、国内ニュースレターをつくりました。

スローフード出版局

スローフードの出版活動は、ローマの新聞の付録だった、ガンベロ・ロッソの食とワインの別冊を手がけた1986年にさかのぼります。1987年に初版が発行された「イタリアのワイン」は、イタリア・ワインの貴重な年鑑であり、イタリア語、英語、ドイツ語版で入手可能です。

その後1990年には他の出版物も発行され、出版局が正式に創立されました。今では食とワインのガイドをはじめ、観光ガイド、料理本、エッセイやマニュアル本など、100以上の出版物を発行しています。



Slow Food

Forum Vic '07

Slow Food is a non-profit, slow-gastronomy membership organization founded in 1986 by a concerned few food-lovers who wanted to ensure that good food, where it comes from, how it tastes, and how we feel about it, would always be available. Today, we have over 16,000 members all over the world. Find out more [join us](#) and [volunteer](#).

Join us today!

About Slow Food

- About us**: Our mission, why we do what we do, where we are.
- What we do**: Taste Education, Definition of SlowFood, Cooking products and procedures.
- Our events**: Local, National, International, Webinars.
- Our publications**: Reporters, SlowFood Japan, SlowFood Leader Area.

SlowTalk: [SlowTalk 07: The Future of Food](#) | [SlowTalk 06](#) | [SlowTalk 05](#)

[www.slowfood.com/japan](#)

Slow Food

la Banane del Vino

[Slow Food Italia](#) | [Slow Food Worldwide](#) | [Slow Food Japan](#) | [Slow Food USA](#) | [Slow Food France](#) | [Slow Food Australia](#) | [Slow Food Mexico](#) | [Slow Food Canada](#)

News

Slow Stories

Slow Stories: [Slow Stories: How Slow Food can help to change the consumption of fruit...](#)

Slow Talk: [Slow Talk: Slow Food Italia presents its new book - A 20th-century calendar... SlowFood's first ever...](#)

Voices from the Slow world:

Slow News Correspondent: [Slow News Correspondent: Slow Food Italia launches the Slow Food Italia website, a new platform for Slow Food Italia members to share their stories and ideas...](#)

Slow + 10 days 07: [Slow + Design: Slow Food Italia, in collaboration with the Slow Food Foundation, during the Salone del Mobile, the Furniture and Design Show in Milan, presents the Slow Food Italia exhibition, organized by the Slow Food Foundation, featuring Slow Food Italia members and their Slow Food Italia慢食设计作品...](#)

News archive

国内ニュースレター

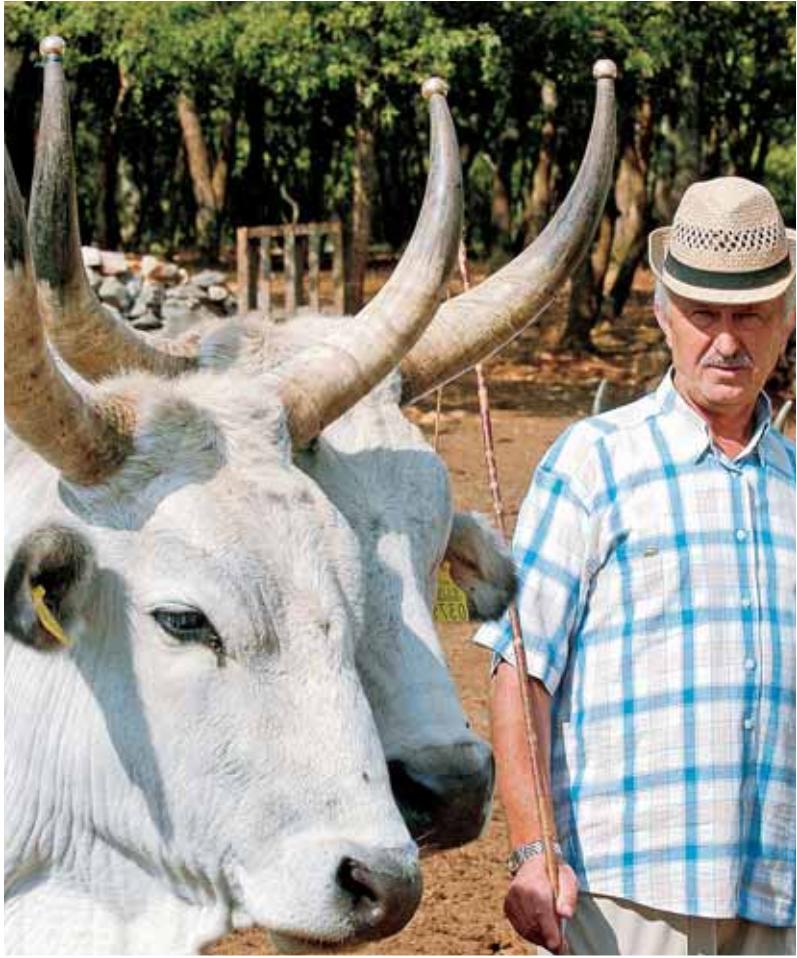
全会員を対象にしてニュースレター(会報誌)を発行しています。これは日本国内のコンヴィヴィウムやスローフードジャパンの活動をはじめ、国際本部や世界の各国の動きを紹介するものです。

2006年には12カ国でニュースレターが発行され、会員の情報源として広く読まれています。

国際公式サイト

2001年以来、英語での公式サイト www.slowfood.com は、スローフード国際運動の実質上の声となっています。サイトは常に進行形で、活動の発展の状況を知ることができます。サイトの中核となっているのはスローウェブで、イギリスの新聞「ザ・ガーディアン」の食ジャーナリスト、マシュー・フォートや、インドの環境活動家ヴァンダナ・シヴァなどの、専門家たちによるニュースや記事を含む、オンラインの日刊雑誌です。サイトではスローフードのイベントについて簡単に学んだり、直接入場チケット購入をすることもできます。このサイトにはコンヴィヴィウムの情報を載せることができ、そこから国内や地方のスローフードサイトにリンクしています。

生物多様性 のために





Slow Food Foundation for Biodiversity

「多様性は喜びの
根本原理である」

アフラ・ベーン
「ザ・ローバー」より 1677

今日人類の生命維持は、非常に数少ない作物に依存しています。30種類以下の穀物が世界の95%の栄養供給を担っています。20世紀の初めからアメリカは農産物の種類の93%を失い、ヨーロッパでは85%を失いました。わずか一世紀の間に、世界中で25万の植物が絶滅したのです。

生物多様性のためのスローフード基金は、エコガストロノミーをテーマにしたスローフードの各事業を運営するためのNPOです。基金はトスカーナ州との連携でスローフードによって2003年に創立され、農産物の多様性と食の伝統という私たちの遺産を守るプロジェクトを企画し、資金調達をすることが目的です。

基金による資金的貢献は、特に世界の後進国に直接行われます。そのような場所での生物多様性は、生活の質を向上させることだけではなく、生命や国、文化を守ることを意味しています。基金はスローフードの生物多様性に関するプロジェクトを支援するために使用され、そこには味の箱舟やプレシディオ事業が含まれます。

基金への寄付や、味の箱舟やプレシディオ事業についてより詳しい情報は、公式サイトをご覧ください。
www.slowfoodfoundation.com.



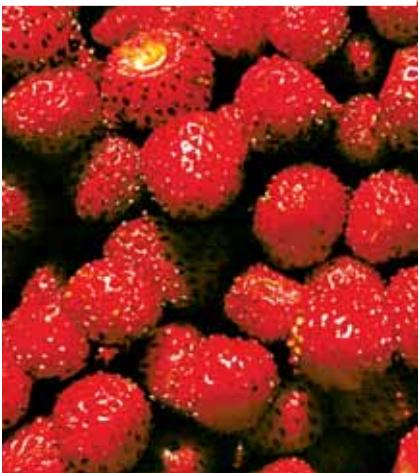
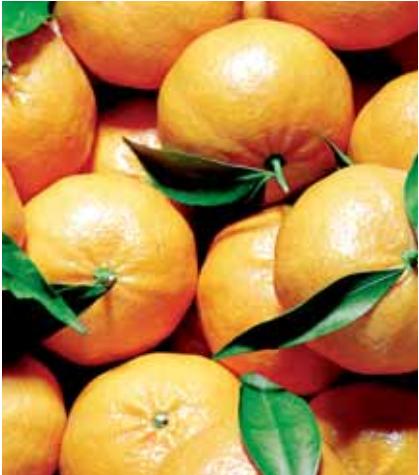
味の箱舟

味の箱舟は、絶滅の危機にある優良な食品を記録して忘れられた味覚を再発見し、カタログにすることを目的にしています。1996年の創立より、世界中の国から750種類以上の食品が味の箱舟に加えられました。そこにはアルゼンチンのカピア・コーンから、シチリアはモンティ・イブレイのタイム蜂蜜、カラクッコ・ブレッドまで様々なものがあります。

この事業によって、食品は記録され評価されます。そして地球が提供してくれる食品の本当の豊かさを学び、希少な動植物種の復活を望む人々の貴重な情報源となります。各国の味の箱舟学術委員会は、研究者、科学者、食の専門家などで構成され、箱舟に乗せるための食品を選抜する機関となっています。箱舟国際委員会は、学術委員会がまだ存在していない国からの候補について審議するために国ごとの代表委員で構成され、国内レベルのガイドラインを設定しています。

より詳しい情報は次を参照ください。

www.slowfoodfoundation.com.



プレシディオ



プレシディオは味の箱舟に認定された品目のなかでも、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、安定した消費に結びつける事業です。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目的で、1999年に発足しました。まず、生み出される現場で生産技術を確立し、一定の基準を設けて生産者が徹底することによって、生産物の品質と価値を維持します。それを地域で消費できるように販売環境を拓き、整え、最終的には生産物と生産者が自立すること、そして伝統的な手づくりの食品が普遍的に受け継がれることを目指します。現在では世界中で250の小規模事業が行われています。

より詳しい情報は次を参照ください。

www.slowfoodfoundation.com

テッラ・マードレ 世界生産者会議



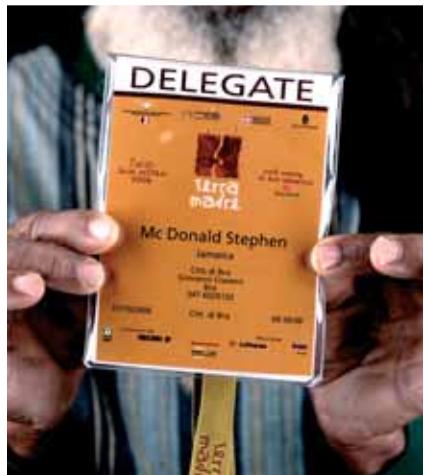
テッラ・マードレは、新しい小規模食品生産システムを構築し、国際ネットワークを作るためのスローフードのイベントです。テッラ・マードレは、世界の味覚と食品の多様性を守るために、人と地球をより尊重するような、おいしくクリーンで公正な食べ物に焦点を当てています。

テッラ・マードレは2004年に、画期的な世界生産者会議としてトリノで始まりました。工業的な農業に支配された世界の中で、テッラ・マードレは小規模で持続性のある、伝統的な生産活動を応援します。

生産者、流通業者たちはより小規模の集会を企画したり、国際交流やネットワークを発展させようとしています。彼らはスローフード哲学に賛同し、多くの人が協会の会員となりました。

隔年ごとに食品生産のあらゆる部門の代表たちがトリノに集まり、自分の活動について議論をしたり、それぞれの経験を話し合って自分たちの声を反映させようとします。イベント期間中に参加者たちは、持続性、生物多様性、コミュニティ、地域の発展などを中心テーマとしたワークショップ、討論会に参加します。

テッラ・マードレはカリフォルニアのあんず生産者とペルーの果樹生産者が出会う機会を提供します。そしてカナダとエチオピアの小麦農家に、食べ物と議論、そ





「食コミュニティとは、共通の価値、関心、目的をもち、食に関するあらゆる活動(種子の保存、収穫、農業、畜産、漁業、食品加工、流通、広報、食育)を行ないながら、小規模生産物が消費者に届くことを可能にする、具体的に存在する団体のことである。」

カルロ・ペトリーニ



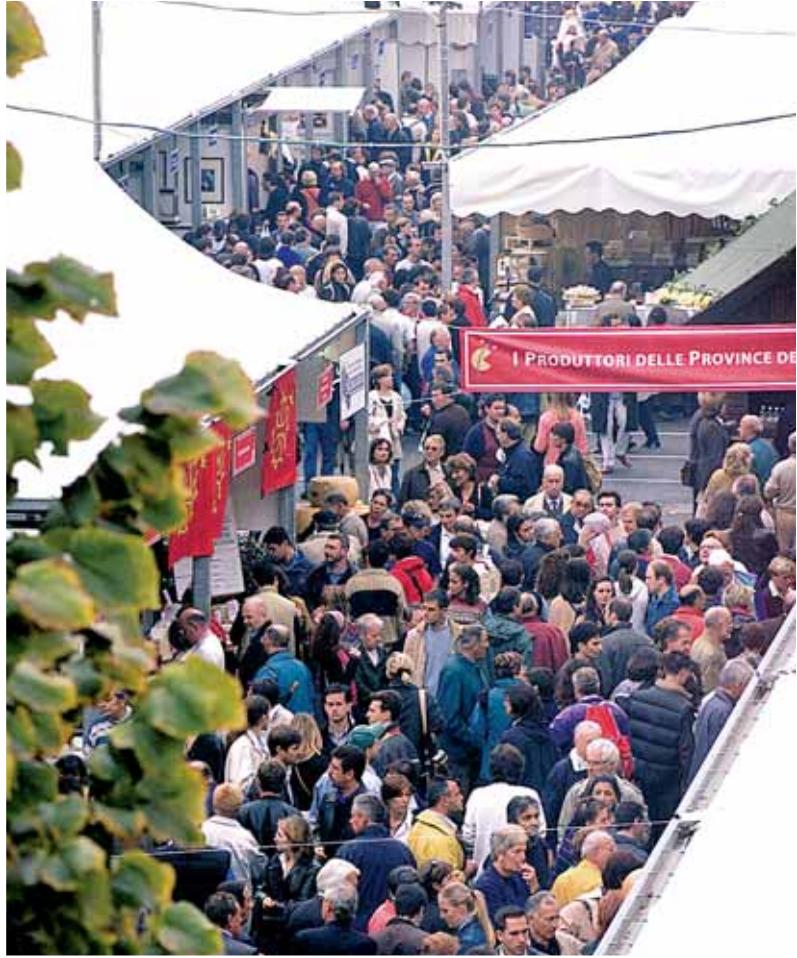
して友好を交わす機会を提供します。これは小規模生産者のお祭りであり、これにはブラジルのルラ大統領の次官フレイ・ベットから、チャールズ皇太子、イタリア共和国大統領ジョルジオ・ナポリターノなどが支持を表明しています。

2006年に行なわれた第2回テッラ・マードレでは総勢9300人の参加者が集まり、その中には5000人の手作りの生産者、農場経営者、漁業者が1600の食コミュニティを代表してやってきました。さらには1000人の料理人、225の大学機関を代表する400人以上の研究者、2300のNGO関係者、研究機関の代表者たちがやってきました。そして1000人以上の報道関係者が取材のためにやってきました。

テッラ・マードレの精神は参加した生産者たちの地域にも少しずつ広がっています。スエーデンのミーティング、ブラジル、中東など…。

テッラ・マードレについての詳しい情報については、次のサイトをごらんください。www.terramadre2006.org

生産者と 消費者をつなぐ



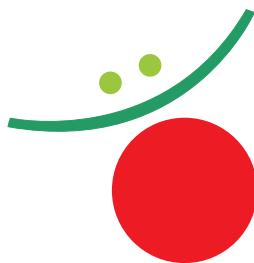
「生産者にとってスローフードは指標であり、日々悪化する官僚主義から身を守るためにの傘である。そして私たちのような小生産者が商業主義に陥らないよう、勇気を与えてくれる。」
イギリス、シルフィールド・ファーム、ピーター・ゴット



スローフードは、環境に優しく友好的な方法で美味しい食品を作っている生産者たちを称賛し、それを宣伝するためのイベントを企画します。コンヴィヴィウムと国際イベントは、より美味しい未来を創出するために必要な、生産者と消費者の関係を強めていきます。



サローネ・デル・グスト



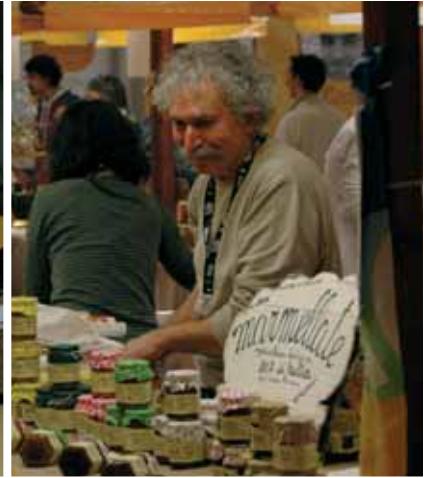
SALONE DEL GUSTO®

偶数年の10月にイタリアのトリノで開催されるサローネ・デル・グストは、2006年には17万2千人の入場者を迎えるました。イベント期間中は5日間に渡って巨大な食品マーケットを楽しむことができます。そこにはたくさんの国々からお菓子類、穀物類、加工肉、酢漬けの野菜、チーズ、ジャム、ビール、シャンパンなどの、ありとあらゆる食品が集まります。エノテカには、テイスティングのために栓を抜かれた数多くのワインが並びます。来場者は数百種類のワークショップや、ピエモンテ州の食の小旅行、有名シェフを迎えて開催される、味のシアターに参加することができます。子どもだけではなく大人が参加できる味覚教育のワークショップも催されています。



サローネ・デル・グストは、誠実な生産者と、質の高い食品に関心を持っている人々をつなぎ、生物多様性の危機の現状を知るための理想的な場所です。もちろん、味覚の喜びを探求する場所であるということが前提です。

より詳しい情報については、www.salonedelgusto.com へ。

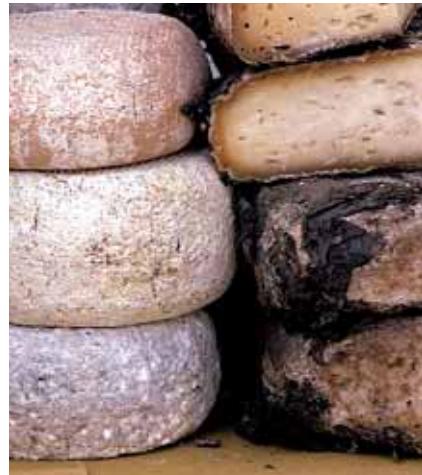


チーズ ～ミルクの形～



強い風味をもった山岳牧草地のトーマから、水牛のモツヴァレッラまで、ミルクの形はさまざまです。スローフードは大きなフェスティバルのテーマとして、チーズが適していると考えました。「チーズ～ミルクの形～」は、チーズの生産が古くから行われてきたイタリアのブラ市で、隔年開催されます。

チーズ～ミルクの形～第1回は1997年に開催され、今やブラの人口の3倍にあたる10万人が訪れる、人気の行事になりました。このイベントは、世界中からやってくる数々のチーズの展示と同時に、生乳を使う生産者の苦労や、消えつつある移動牧畜などの問題について、人々に考えるきっかけを与えます。



スローフードと生乳チーズ

ミルクを加熱することは、健康に害を及ぼす微生物が死滅する温度まで加熱して、それらを取り除くということです。しかしチーズが小さな規模で、注意深く作られるとき、加熱は、その特有の風味を生み出す有益な菌まで殺してしまう、必要のない工程なのです。パルミジャーノ・レッジャーノやロックフォール、エメンタルなど、世界の名だたるチーズが非加熱の生乳で作られていることは、偶然ではありません。2000年にスローフードは、過度の衛生規準によって生乳チーズが脅かされている国で生産者の権利を擁護するために、2万人の署名を集めて宣言文を発表しました。(詳細はwww.slowfood.com)スローフード・プレシディオに選ばれたチーズは、すべて非加熱の生乳で作られています。アメリカ、アイルランド、イギリス、オーストラリアのスローフードでは、このようなチーズを作っている生産者を保護することに重点をおいています。



スローフ ィッシュ

Slow
fish
The Sustainable Seafood Salone

第二次世界大戦以降、世界に存在した海洋資源のうち90%が絶滅しました。だからといって、魚の消費量が減少したわけではありません。工業的な集中捕獲は、伝統的な海洋資源を破壊し、海の生態系を脅かしています。

このような背景から、スローフードは2004年に、海産物の祭典、第一回スローフィッシュを開催しました。イベントの目的は、海の資源の危機に対して、何らかの解決方法を模索することです。イタリアの港湾都市ジェノヴァで隔年行われるこのイベントでは、シーフード・マーケットのほか、子供たちへの教育活動、味覚ワークショップ、晚餐会、味覚シアターなどが催されます。

スローフードと漁業

魚の健康に悪影響を与える要因を、簡単に説明するのは難しいことです。それは海洋汚染から地球の気候変動までが関係しているからです。魚は先進国の重要なタンパク源となっているため、最近はその乱獲が最も大きな問題の一つにもなっています。

消費量を抑制していかなければならぬ海洋資源について、スローフードは何が出来るでしょうか。第一回スローフィッシュの宣言文では、喜びの追求と調和を保ちながら、責任ある消費のための3つの提案がなされました。1つ目は、私たちの文化に根付いている優れた製品を保護しながら、プレディオによって、小さな規模の沿岸漁業と伝統的な漁法を支持します。2つめにスローフードは、食物連鎖の下位にいる魚の消費を奨励します。それらは小さく、骨っぽいながらも、長い間地中海料理のベースだったものです。あまり知られていない美味な魚を食べることは、人気のある魚への一極集中を避けることになります。3つ目に、従来の養殖や工業的なものよりも風味のある魚を育てるために、密度の低い飼育槽システムなど、環境への負荷を和らげる養殖によって、天然の海洋資源を守ることを提唱します。

世界のイベント



国際イベントに加えて、コンヴィヴィウムは、地域レベルのイベントを企画しています。次に例をあげましょう。

「味覚サロンと原点の味覚」フランス、モンペリエ

隔年開催の「テロワール」の祭典で、地域の味覚と文化を提示するために、世界中から集められたワインと、国際プレシディオの製品が一同に会します。そこには味覚マーケット、味覚ワークショップ、エスニック・フードの実演会、数々のワインが集められたエノテカがあります。

「スロービアードイツ、ムンチベルク

北バイエルン地方のムンチベルクで行なわれる、手作りビールと醸造の文化をテーマにしたまだ新しいイベント。ヨーロッパ各国の手作りビールの展示と販売が行なわれます。ビールバーには80種類ものビールが並び、焼き肉やチーズ、パンを出すブースが用意され、味覚ワークショップでは多様なスタイルのビールを楽しむことができます。

「テイスト・オブ・スロー」オーストラリア、メルボルン

オーストラリア最大のスローフード・イベントで、2週間に及ぶ講義、ディナー、討論会、ティスティングの集い。参加者たちはオーストラリアの良質な食材を試食し、それを支える生産者たちに会い、地域または国際的な専門家やシェフを講師に招き、学習会を行います。



「スローフード・アイルランド・ウイークエンド」アイルランド

アイルランドの食、飲料、文化を一同に集めたこのイベントは毎年開催され、天然のスモーカーサーモンや、ケリー・ビーフ、ブラック・プリンや生乳チーズを、歴史家やジャーナリスト、シェフたちと共に楽しめます。ファーマーズ・マーケットと味覚ワークショップが週末を彩ります。

「アーバン・ハーベスト」アメリカ、ニューヨーク

スローフード・USAとフランス料理協会は、都市近郊だけでなく地方で収穫されたものを食材として提供し、料理で季節感を感じさせてくれます。リンゴの試食会から、ノースイーストの農家で作られた生乳チーズまで、イベントでは都市部に住む人々に豊かな田舎の味をもたらします。都会で秋の恵みを楽しむのに、これ以上 の方法があるでしょうか？

「コンヴィヴィウムとテッラ・マードレのミーティング」ケニア、マチャコス

ケニアのコンヴィヴィウムとテッラ・マードレの食コミュニティの代表者たちが、政府関係者や地域のNGOと共に、地域の食物生産と自分達の仕事について討議するために、マチャコスで会合をもちます。

スローに
ゆきましょう



スローフードは倫理と喜び、そしてエコロジーとガストロノミーが交差する場です。そして味覚の均一化、多国籍企業の強大な力、工業化された農業、ファースト・ライフの狂気に対抗する考え方です。スローフードは食に文化的尊厳を取り戻し、食卓を囲む楽しさのある生活を復活させます。

「食卓の楽しみは、すべての国
の、そして歴史の、社会のすべて
の場における、すべての人間の
ものである。それは我々のすべて
の他の楽しみの一部分とな
り得るものであり、最も長続き
するものである。そしてすべて
を生き抜いたときに、慰めにな
ってくれるものである。」
アンセルム・ブリヤ・サヴァラン
フランスの食研究家



スローフードは、日本の料理人も、チリの島々の漁民も、フランスのソムリエも、シベリアの酪農家も、皆同じように受け入れています。それは知識と経験を交換しようとする人々の世界であり、単に食を楽しむ行為から、政治的に影響力をもつ活動へ発展させました。すべての料理の背後には、生産現場や物流、学校や議会での決定があることを、スローフードは知っています。

よくある質問

どうしてスローフードという名前になったのですか？

ファースト・フードという考え方と対照的に、スローフードは食卓から始める急がない生活への提言として考案されました。

どうしてカタツムリがシンボル？

カタツムリはゆっくりと移動し、人生もまた自分のやりかたでゆっくりと過ごすからです。

どうしてスローフードはブラで生まれたのですか？

ブラは協会の創始者であるカルロ・ペトリーニの生まれた町で、ワインと白トリュフ、チーズと肉牛で有名な土地です。古くから、食はイタリアにおいて、社会生活を送る上で、必要不可欠なものと考えられています。この町はスローフードの哲学を育てるために最適な環境であったといえます。



スローシティとは？

スローフードはスローシティ運動の成長に寄与しました。特に普段食べているものの質を見直し改善するために、いくつもの市町村が集まった独自のグループです。スローシティはより住みやすい町になるように、ガイドラインを守ります。例えば週に一回町の中央部の交通規制をしたり、町の特徴を守るためのインフラ政策を支持します。スローシティは、消費者と優良生産者とのダイレクトな交流の機会を提供することで、伝統食を守る努力をします。スローシティはイタリアだけでもいくつも誕生し、国外でもノルウェーからブラジルまで、たくさんの町へ広がりました。スローシティについてさらに詳しい情報は、www.cittaslow.netをご参照下さい。

スローフードは有機農法のことですか？

有機農法を支える原理を、スローフードは支持しています。例えば環境への影響が少ない農業を奨励すること、世界中で使用されている除草剤を減らす政策などです。しかし有機農業も大規模になってしまふと、従来の単一作物栽培に非常に酷似していると考えます。そして有機認証のみでは、生産物が持続的な方法で作られているということの、確固とした証明にはならないと考えています。

プレシディオ食品の多くは、有機農法を取り入れていますが、費用がかさむために、実際に認証を得ているものは非常に少ないので現状です。プレシディオに選ばれるためには、持続的な農業の考え方と合致しないなければなりません。そして、その食品が伝統的なものであり、自然で、安全で、おいしいものでなければなりません。将来的には、生物多様性のための基金をプレシディオ認証の資金的援助に役立て、さらに宣伝活動を行い、この認証によって販路を開拓し、収益を上げることを目標としています。

遺伝子組み換え作物へのスローフードの姿勢は？

現在、大学や公共機関での研究が禁止されてはいませんが、スローフードは遺伝子組み換え作物の商業栽培に反対しています。我々人類は、植物の遺伝子を他のものへ移し替える技術を持ち、自然界の生物多様性を脅かしながらも、その結果を予測する能力をまだ持っていません。遺伝子組み換え作物のもう一つの問題は、農業者がどのような作物を育てるか選ぶ権利を奪ってしまうということです。遠くから遺伝子組み換え作物の花粉がたどり着き、従来のまたは有機農法の畑で受粉してしまえば、図らずも生産者は栽培したことのない作物を育てることになります。消費者が何を支持し食べるのかの選択ために、遺伝子操作されたすべての作物は、その真実を商品に表示し、正確な情報を提供する必要があると、スローフードは考えます。

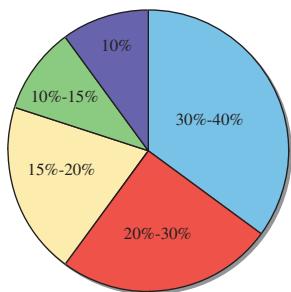
スローフードはどのような財政基盤をもっているのですか？

我々の国際協会は会費から多くの資金を得ています。その他に国際イベントからの収益、グッズ販売や書籍販売もスローフードの財源になっています。7つの国内オフィスは会費の一部を財源に充てており、寄付や行政機関からの資金などの、付加的な財源をもっているところもあります。スローフード・イタリアは最も古い国内オフィスで、営利組織であるスローフード出版局を含む資金調達システムが最も進んでいます。もう一つの営利組織はスローフード・プロモーション・オフィスで、大きなイベントを企画し、出版物の広告スペースを売り、スローフードの哲学に合致するようなスポンサーを探します。スローフード出版局とプロモーション・オフィスは、規約に沿ってすべての収益を協会に再投資します。

スローフードの資金調達にガイドラインはありますか？

あります。スローフードの資金調達ガイドラインには、スポンサーと長いパートナーシップを構築し、相互理解と協会哲学の共有をして行きたいという願いが込められています。スポンサーは運動哲学と合致しない活動をしてはいけません。また、協会の決定や活動に影響を与えてはいけません。そしてスローフードは、スポンサーを尊重しながらも完全な自立を維持します。ガイドラインの全文はwww.slowfood.com.をご参照下さい。

会費配分の内訳



- サービス・センター
郵送、会員資料、フリーダイヤル、データベース管理
- コンヴィヴィウム
地域イベント計画など
- 國際本部
運動の発展、国内ニュースレター、会員資料、国際ミーティング
- 出版活動
- 生物多様性のためのスローフード基金
アルカとブレジディオ計画のサポート

支払われた会費はどこへ？

会費はコンヴィヴィウムと、会員サービスを提供する国内本部、そして国際本部の各オフィスに配分されます。この資金はコンヴィヴィウムでは活動費用に、国際本部では生物多様性のための国際イベントに充てられます。

製品やレストランにスローフードのロゴを使用してもいいでしょうか？

それはできません。スローフードのロゴは登録商標であり、スローフードの国際、国内イベントやコンヴィヴィウムのイベントにのみ、使用することが許されているからです。スローフード・ロゴの使用規定は、サイトで見ることができます。www.slowfood.com.

異なる言語でスローフードの出版物を探したいのですが。

次のサイトをごらんください。

英語: www.slowfoodusa.org, www.slowfood.com, www.slowfoodireland.com
and via London publisher Grub Street

イタリア語: www.slowfood.it

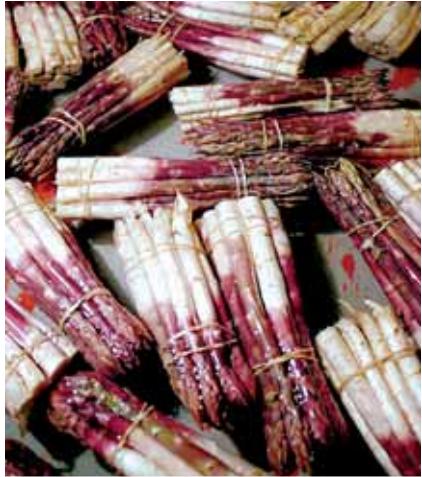
ドイツ語: www.hallwag-verlag.de and www.rotpunktverlag.ch

オランダ語: www.metsenschilt.com

www.roulartabooks.be (Flanders)

フランス語: www.souffledor.fr

スローフードの歴史



- 1986** イタリア ブラ市、セッラルンガ・ダルバ市、バローロ市
62人の創始者たちが、スローフードの前身である、アルチゴーラの創立集会を開催。
- 1989** フランス パリ 15カ国の代表たちによって、宣言文にサイン。国際スローフード運動が発足。
- 1990** イタリア ブラ市 スローフード出版局設立。
イタリア ヴェネツィア 第一回スローフード国際会議
- 1992** ドイツ クーニッギングシュタイン スローフード・ドイツ発足
- 1993** スイス チューリッヒ スローフード・スイス発足
- 1994** イタリア パレルモ スローフード・イタリア国内大会で、スローフード・イタリアは協会の国際的発展に投資することが決定される。
- 1996** イタリア ブラ市スローフード・インターナショナルは、法人格を取得。スローフード国際部が発足。雑誌「スロー」第一号がイタリア語、英語、ドイツ語で発刊される。
イタリア トリノ 第一回サローネ・デル・グスト開催
味の箱舟プロジェクト始まる。
- 1997** イタリア ブラ市 第一回「チーズ、ミルクの形」の開催。
イタリア オルヴィエート 第2回スローフード国際大会開催
- 1998** イタリア トリノ 第3回スローフード世界大会の開催
- 2000** アメリカ ニューヨーク スローフードUSA誕生。ニューヨークに国内オフィス。
イタリア ブラ市 プレジディオ計画発足
イタリア ボローニャ 第一回、生物多様性のためのスローフード・アワード開催



- 2001** イタリア ブラ市 国際公式サイトwww.slowfood.comがオープン。
- 2002** ベルギー ブリュッセル欧州委員会委員長ロマーノ・プロディは、スローフードの持続性農業への貢献を評価し、カルロ・ペトリーニにシコ・マンスホルト賞を授与。
- 2003** フランス ラストゥール モンペリエに国内オフィスを設け、スローフード・フランス発足。
イタリア ナポリ 600人以上の代表者を迎えてスローフード国際大会が開催される。スローフードは第3世界に焦点をあてることを決定。
イタリア タオルミーナ スローフードは非公式会合で28人のヨーロッパ農林大臣に、特産物によるバイキングを実施。
フランス モンペリエ 第一回「味覚サロンと原点の味覚」開催。
- 2004** 日本 仙台 仙台に国内オフィスを構え、スローフード・ジャパン発足。
イタリア ローマ FAO (The Food and Agriculture Organization of the United Nations) はスローフードと公式にコラボレーションすることを決定。
イタリア ジェノヴァ 第一回スローフィッシュ開催
イタリア ポッレンツォ 食の大学開校
イタリア トリノ 生産コミュニティの世界大会、第一回テッラ・マードレに5000人の生産者が一同に会する。
UK ロンドン タイム誌のヨーロッパ版で、29人のヨーロッパのヒーローにカルロ・ペトリーニが選ばれる。
- 2005** UK スローフードUK誕生
ブラジル ポルト・アレグレ スローフードはブラジル農業省と、2005年ワールド・ソーシャル・フォーラムにセミナーを企画。
- 2006** イタリア ブラ スローフード協会の20周年記念



スローフード マニフェスト

1989年11月9日に、創立メンバーの一人である、フォルコ・ポルティナーリによって起草されたスローフード・マニフェストに、15カ国から代表が署名をしたときより、スローフード・インターナショナルは正式に発足しました。

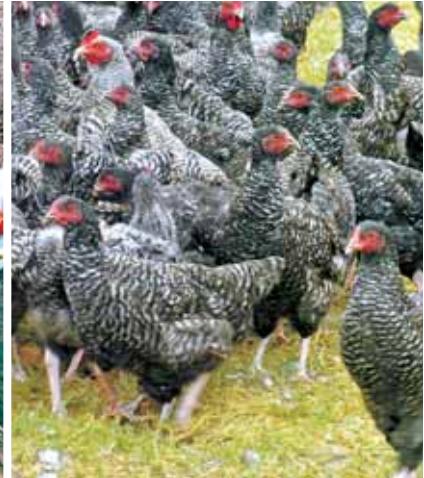
「我々の世紀は、工業文明の下に発達し、まず最初に自動車を発明することで、生活のかたちを作ってきました。

我々みんなが、スピードに束縛され、そして、我々の慣習を狂わせ、家庭のプライバシーまで侵害し、ファーストフードを食することを強いるファーストライフという共通のウィルスに感染しているのです。

いまこそ、ホモ・サピエンスは、この滅亡の危機へ向けて突き進もうとするスピードから、自らを解放しなければなりません。

我々の穏やかな歓びを守るための唯一の道は、このファーストライフという全世界的狂気に立ち向かうことです。

この狂乱を、効率と履き違える輩に対し、我々は感性の歓びと、ゆっくりといつまでも持続する楽しみを保証する適量のワクチンを推奨するものであります。



我々の反撃は、スローフードな食卓から始めるべきであります。

ぜひ、郷土料理の風味と豊かさを再発見し、かつファーストフードの没個性化を無効にしようではありませんか。

生産性の名の下に、ファーストフードは、我々の生き方を変え、環境と我々を取り巻く景色を脅かしているのです。

ならば、スローフードこそは、今唯一の、そして真の前衛的回答なのです。

真の文化は、趣向の貧困化ではなく、成長にこそあり、経験と知識との国際的交流によって推進することができるでしょう。

スローフードは、より良い未来を約束します。

スローフードは、シンボルであるカタツムリのように、この遅々たる歩みを、国際運動へと推し進めるために、多くの支持者たちを広く募るものであります。」

Who's Who



国際ガバナー

イタリア

シルヴィオ・バルベーロ
ジーノ・ボルトレット
ロベルト・ブルデーゼ
アルベルト・カパッティ
カルロ・カステイ
アントニオ・ケルキ
マヴィ・ネグロ
ガエターノ・パスクアーレ
ナンニ・リッチ
ピエロ・サルド
レナート・サルド
チンツィア・スカッフィディ

USA

エリカ・レッセル
バルバラ・ボウマン
ギャレット・オリヴァー
ナンシー・ピアナイア
ハンスヤコブ・ヴェルレン

ドイツ

ヘルムート・エルテル
ハンス・ヴェルナー・ブンツ
ハンス・ゲオルグ・ペツカ

スイス

ルカ・カヴァディーニ
ジュゼッペ・ドメニコーニ

オーストラリア

ジェームス・ブロードウエイ
レオニー・フーバー

フランス

ディディエ・シャプロル

オランダ

アンドレア・ヴァン・ゲムス

会長

カルロ・ペトリーニ (伊)

副会長

ジュリオ・コロンバ (伊)
アリス・ウォータース (米)

国際理事

マイケル・ディモック (米)
フレデリック・クラット (独)
ジャン・ルリティエ (仏)
ジャコモ・モヨーリ (伊)
ラファエル・ペレツ (イス)
パオロ・ディ・クローチェ (伊)

日本

小黒一三
若生裕俊

UK

ジョン・フレミング
クリス・ウォルトン

オーストリア

マンフレッド・フリーザー

カナダ

シンクレール・フィリップ

テッラ・マードレ代表者として
ヴァンダナ・シヴァ

以上が2003年のナポリ国際大会で4年任期で選出された、スローフード国際理事会のメンバーです。会員数によって国際ガバナーの補填が行われます。最新情報についてはwww.slowfood.comをご参照下さい。

問い合わせ先



フリーダイヤル

オーストラリア	1800 009684
オーストリア	0800 281141
ベルギー	0800 79329
カナダ	18662 666661
フランス	0800 907164
アイルランド	1800 553930
スペイン	9009 86946
オランダ	0800 0227794

Slow Food International
(協会国際本部)
P.zza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) - Italy
Tel. +39 0172 419 611
www.slowfood.com

スローフードジャパン
+81 (0)22 727 2347
www.slowfoodjapan.net

Slow Food USA(アメリカ)
+1 718 260 8000
www.slowfoodusa.org

Slow Food Italy(イタリア)
+39 0172 419 611
www.slowfood.it

Slow Food UK(イギリス)
+44-1584879599

Slow Food Germany(ドイツ)
+49 (0) 4271951165
www.slowfood.de

Slow Food Switzerland(スイス)
0800 562898
www.slowfood.ch

Slow Food France(フランス)
+33 (0)4 99 613047
www.slowfood.fr

スローフードを 支援する方法は 1000通りあります



なぜならあなたは 食べ物はおいしくてクリーンで公正でなければならない信じているからです。そして社会的地位や経済状態に関わらず、誰もが良質の食品を得る権利を有していると信じているからです。

なぜならコンヴィヴィウムのメンバーと共に、食卓を囲むことを愛しているからです。地域の伝統を継承し、地域の食品や生産者のこと自らが学んだり、他の人にも知ってもらいたいと思っているからです。

なぜならあなたは 食の楽しみが、穀類や野菜、果物、動物飼育という我々の遺産に、そして食文化に固く結びついていると信じているからです。

なぜならあなたは 社会の変化のためにはすべての年代の消費者を教育することが必要と考えているからです。



1000の方法 プラス1

あなたもスローフード協会の会員に！

入会のご案内

入会に際しての資格等はございません。運動に賛同していただければ、どなたでもご入会いただけます。会員になると

-各コンヴィヴィウムが開催する様々なイベントやツアーナどに参加できます。

-各コンヴィヴィウムから会員の方へ、イベントなどの各種情報が送られます。

-会報誌を定期的に郵送いたします。



入会ご希望の方はwww.slowfoodjapan.net

スローフードジャパンのホームページ右上部にある「入会資料をダウンロード」をクリックし、入会申込書をダウンロードしてください。必要な項目をご記入のうえ、スローフードジャパン事務局もしくは、入会を希望されるコンヴィヴィウムへ郵便またはFAXでお申し込みください。

スローフードジャパン事務局

〒989-3201

宮城県仙台市青葉区国見ヶ丘6丁目149-1

東北福祉大学ウェルコム21内

TEL/FAX 022-727-2347

E-Mail : slowfood@tfu-ac.net

URL : www.slowfoodjapan.net



テキスト

Winnie Yang, Michèle Mesmain

翻訳

石田 雅芳

日本語校正

松浦 弘子

グラフィック・デザイン

Mauro Olocco, Paolo Rubei

印刷

Stamperia Ramolfo, Carrù

カバー写真

© T. Spiegel/Corbis

写真

Fabio Artusi, Czterj Bacowie, Giovanni Bellingeri, Marco Bruzzo,
Giuseppe Cucco, Paolo Di Croce, Carlo Fanti, Giuseppe Fassino,
Andre Federov, Anya Fernald, Carlo Gaia, Tino Gerbaldo,
Jean-Claude Leberre, Marcello Marengo, Moyra Mauger,
Maurizio Milanesio, Serena Milano, Cristina Molinari, Alberto Peroli,
Manfredo Pinzauti, Davide Rovidone, David Szanto, Marco Sasia,
Carmen Tedesco, Trace Foundation/Slow Food Archives,
www.owenfranken.com

Copyright © 2005

Slow Food

All Rights Reserved

Forth Edition, March 2007

この冊子は再生紙に印刷されています。



Slow Food®

Slow Food, P.zza XX Settembre 5, Bra (Cuneo), Italy
tel +39 0172 419611 - international@slowfood.com - www.slowfood.com