

December/06/2009

テッラ・マードレ・デー参加イベント

生物多様性を、味わう！



Slow Food®
SUGINAMI TOKYO

スローフードすぎなみ TOKYO

私たちスローフードすぎなみ TOKYO は、毎年 12 月、「手作り忘年会」を東京都心の高層ビル群を見渡す調理施設で開いてきました。集まるのは、私たちのメンバーだけではなく、その家族・知人・友人そして様々なコンビニウムの仲間たちです。集まった人たちは自慢の料理を作ったり、持ち寄った料理やお酒を楽しみます。12 月 10 日がテッラ・マードレ・デーに定められた今年、私たちはその「手作り忘年会」をパワーアップして、テッラ・マードレ・デーへの参加イベントにしました。

12 月 2 日、スローフード長崎のメンバー岩崎さんから、大根や蕪などが届きました。2 日後、さらに多数の蕪や大根が着きました。

長崎県雲仙市に住む岩崎政利さんは、野菜の在来種・固有種を年間 70 種類以上生産し、各地に残る伝統的な野菜の〈種の交流〉を行っています。2006 年に開かれたトリノのテッラ・マードレでは、日本を代表して「種の保存」についての講演もしました。

岩崎さんが送ってくださった大根は 6 種類、蕪は 7 種類。「手作り忘年会」では、まさに〈生物多様性〉そのものであるこの大根や蕪を味わうことにしました。ダイコン (Radish) やカブ (Turnip) は、日本料理では一般的な

食材として愛され続けた伝統的な食材で、各地に固有種があります。

大根は、日本の伝統的な大衆料理である「おでん」の材料などに煮て使われることが多いですが、生を搾りおろして食べたり、刺身(魚を生で食べる日本特有の料理)のツマ(添え物)に、繊細な細切りにして食べられます。また、かつては各家庭で漬けた沢庵(タクアン)と呼ばれる漬物にも、多量に使われます。

蕪はおもに煮て食べられますが、漬物などにも使われます。また、その葉を茹でて「おひたし」で食べられることも多い、これも日本料理には欠かせない食材です。

これらの大根や蕪を、この日参加してくださったイタリア料理「トラットリア・ラーチェロ(Trattoria l'acero)」のシェフ、中川浩行さんが調理して下さることになりました。

*写真説明

右上、大根各種。右から、聖護院、女山、平家、源助、紅芯、岩崎さんの青首

右下、蕪各種。右から、津田、(不詳)、天王寺、長崎赤、長崎赤長、日野菜、東京青長

左上、岩崎さんの畑。数畝ごとに異なる野菜が育つ

左下、岩崎さんの「宝箱」。多数の在来種・固有種の種が詰まっている。





ところが、中川シェフが出した結論は意外でした。大根も蕪も新鮮なので、生で食べた方がその持ち味がよくわかる、と言うのです。生で食べるために、スローフード東京のメンバーで料理研究家の黒川陽子さんが、用意してくださったのは、3種類のドレッシングでした。

ひとつは、イタリアン・パセリの「ソース・ベルデ」。そして、味の箱船(アルカ)に登録されている「エタリの塩辛」の「アンチョビ風ソース」。三つめは、人参をみじん切りにして、味の箱船のなかでも特に守るべきくプレシデオに指定された「雲仙コブ高菜」と、エタリの塩辛を和えたソース。この三番目のソースは、雲仙コブ高菜を生産する雲仙市守永のお母さんたちが考案した、まさに、「ソース・デ・スローフード」です。

スティックにした生の大根や蕪に、「ソース・デ・スローフード」をつけて食べました。

……なんと、いうことでしょうか!? 大根や蕪の、それぞれ種類によって異なる甘さと歯応えが、口の中に広がります! そして、「ソース・デ・スローフード」が、生の野菜を“料理”に変身させます!

日本には、深い味わいや本当のおもしろさを表す「醍醐味(だいごみ)」という言葉があります。私たちが味わったのは、正真正銘、スローフードの

そして生物多様性の、醍醐味にほかなりません。

黒川さんは、スローフード運動で生物多様性プロジェクトを進めています。黒川さんによれば、いま日本各地で固有な伝統野菜の「困い込み」が始まっているそうです。つまり、その野菜をブランド化して商品価値を高めるため、種を生産地の外に持ち出させないのです。最近復活したあるカボチャは、半切りにして種を掻き出した状態で売られていると言います。

伝統野菜のそんな状況は、これまで日本のスローフードの会議で話し合われたことがありません。生物多様性を掲げる日本のスローフードは、それをどう考えるのか? 黒川さんから、新たな問題提起がありました。

「手作り忘年会」は午前9時から午後9時まで、参加者の出入りが自由なフリータイムで開かれます。黒川さんだけではなく、参加していただいた日本茶の白井敬子さん(通販サイト「清水茶寮」)、カルロ・ペトリーニ著「おいしい、きれい、ただしい」の翻訳者・石田雅芳さん(スローフード秋田代表、元国際本部職員)、SPF 豚(健康豚)の生産者・林寛康さんなどが、話を聞かせてくださいました。また、私たちのメンバー唯一の生産者、森田信幸さんがトマトを持って駆けつけてくれたほか、スローフード江戸東京、神奈川県のスローフード秦野の仲間たちも参加していただきました。

岩崎さんの野菜は、みんなで持ち帰りました。パン屋さん(Le Lourdes/秦野市)の神保桂さんは、「加熱しても味が濃く、美味しかった」との事。今後も、参加者からの味の報告が楽しみです。

こうして、私たちはテッラ・マードレ・デーに参加し、生物多様性の豊かさを味わい、楽しみ、確認しました。



***写真説明** 中段右上、岩崎さんの野菜を調理する中川シェフ
 中段右下、手前「ソース・ベルデ」中、エタリの「アンチョビ風ソース」奥、「ソース・デ・スローフード」
 中段左上、日没後は、キャンドル・ナイト。中段左下、参加者は延べ40人を超えた
 左、スローフードすぎなみ TOKYOは、10月21日、カルロ・ペトリーニ会長の講演会をアテンドした

