

《第 52 号》「アリスのおいしい革命」

遠藤 住子(グリーンコンシューマー東京ネット会員)

スローフードの母、アリス・ウオーターズの番組「アリスのおいしい革命」が再放送されました。アリスは大学でフランス語を専攻後、渡仏してフランス料理を学びました。1971 年、ファストフード全盛のアメリカで、「自然と人間に優しい農法で育てた地元の新鮮な食材を使う」レストランをオープンします。そして、このレストランが「オーガニック」「地産地消」の発信地となります。

やがて、オーガニックに拘るアリスに賛同し協力する農家が定着し、サンフランシスコのファーマーズマーケットを営むまでに拡大します。市場の場面では、野菜や肉・卵の作り手と消費者が楽しそうに会話する様子が映り、両者の信頼関係を感じました。レジ袋は無く、野菜を手で受け取り各自の籠や袋に入れることが当たり前のような感じでした。「2~3 世代前から中止されていた、農家から消費者への直接販売が復活した」と、生産者はニコニコ顔でインタビューに答えていました。「有機栽培」「地産地消」をコアにスローフードの輪がドンドン拡大していった様子です。

アリスの日常も勿論スローフードを実践・・・庭には様々なハーブや野菜を植えて収穫し食卓へ、野菜くずは堆肥箱に積み込み、できた堆肥を庭や畑に戻して、豊かな土作りをしています。実は私も落ち葉や野菜くず等を木の桶に積み込んでいるのですが、番組で見たアリスの「銅製の野菜くず入れ」を真似て、祖母から受け継いだ「銅の茶こぼし」を野菜くず入れにしました。大切な資源に感謝して・・・いい気分です。

アリスの調理道具は木製・陶器・金物のみ！アメリカ的なカラフルなプラ製品は一切使っていません。日本の「すり鉢とすりこぎ」を揃え、愛用しています。ニンニクやハーブを使い易そうにつぶしてました。電子レンジ・トースターは無く、ガスか薪ストーブで調理していました。調理器具からエネルギーまで、安全性・環境保全を基準にした選択は、みごとです。

レストラン開店から 40 年、アリスとレストランの仲間達、そして農作物の生産者たちが共に努力して「スローフード」を実現していった事を確信します。アリスのレストランは、今や、全米で「最も予約の取れないレストランの1つ」にまでなっているそうです。そしてアリスは自信を持って言います「食で世界を変えられる」と。正に、「アリスのおいしい革命」です。

今私たちは、放射能汚染という過酷な現実に生きています。問題解決は容易ではありませんが、何もしなければ何も変わりません。「食」に限らず、安心安全な暮らしを求めて踏み出す消費者の一步が、今こそ必要な事を「アリスの 40 年」が教えてくれたように思います。

以上