談話室

スローライフあってのスローフード

先日，あるテレビ番組を見ていたら，心臓の手術の後遺症で，接待ディナーはドクターストップ，仕事仲間と飲みにもいけなくなったという方が紹介された。けれども，それによって，彼は，家族と毎晩，いっしょに食事ができるという貴重な時間を手に入れた，というようなナレーションが流れた。これには，改めて面食らった。意地悪な見方をすれば，日本はまだ，病という口実でもなければ，一家団欒を楽しむこともままならないのである。いつまでたっても勤勉で，ストレスの多い国である。

先日も，グリーン・ツーリズムの普及に尽くしてきた熊本大学の佐藤誠先生と，そんな話になった。その名も『九州の村』という雑誌で，日本の先駆けといわれる大分県の安心院という村の農家民宿で，お母さんたちが持ち寄った，おいしい郷土料理をつまみながらの，呑気な対談である。その中で，佐藤先生が面白いことを教えてくれた。何でも，夏になると数週間の休みをとって，家族で海辺の家や山にでかける欧米型のバカンスの歴史は，それほど古いものではないそうだ。1860年，それまで，とりたてて上流階級のものだったシーサイド・リゾート熱が，一気に庶民にも広がって，大衆化したのが，その始まりらしい。各国で，バカンス法なるものが設定され，普通の人が4～6週間の休みを保証されるようになったのは，戦後も60年代になってからのことだとか。

それに，何より驚いたのは，2000年に，あの中国が，１週間ずつ分けて，トータルで４週間のバカンス法を実施していたということだ。バスに乗せられ，名所を次々に巡り，挙げ句の果ては土産物屋に押し込まれる忙しい観光ではなく，ゆったり過ごす旅を，旅遊と書いて区別しているらしい。そして，国内総生産に占めるバカンス・ビジネスの割合は，２％から５％にも跳ね上がった，らしい。世界中どこにいっても，年中無休を看板に働くような中国人が，バカンス法とは時代の流れも変わろうとしている。せっかく，と言うと怒られそうだが，バブルも弾けて久しいことだし，日本もそろそろ考え時かもしれない。

近頃，そんなことをしきりに考えるのは，１年半前，拙書『スローフードな人生！』（新潮社）で紹介した，イタリアで生まれたスローフード運動もまた，

やはり，スローライフが基本だからである。それなのに，近頃どうも，スローフードという言葉だけが，せっかちに飛びまわり，そこには，まだまだ誤解もある。

スローフード運動は，80年代の半ば，ローマのスペイン広場に，マクドナルドの第１号店ができたのをきっかけに，その３年後，正式に立ち上げられた食のNPOである。とはいえ，ファーストフードの反対運動ではなく，あくまでもファーストフードを支える考え方に反旗を翻している。要は，世界中，いつでもどこでも同じ味というのがファーストフードのモットーだとすれば，スローフード運動は，その反対，多様な味の世界を目指す。ローマにはローマ，パレルモにはパレルモ，安心院には安心院，その土地ごとの味があり，できれば家庭ごとに違う味がある。そんな多様な世界。

そこには，宣伝力のない，小さな質の良い生産者，土地どちの味，郷土料理を大切にしよう。また，子供を含めた消費者たちの味の教室，さらに，近年，加速する食のグローバル化によって失われていく料理や農水産物を守ろう，といった活動の柱もある。マスコミお得意の「究極で，こだわりで，数百年続く老舗」だけが，スローフードな世界の後継者なのではない。第一，ここまでがファーストで，ここからはスローと簡単に線を引けるものではない。大切なのは，個々の頭の切り替えである。

食は，家族や友人，地域社会や自然，私たちとあらゆるものの関係の真ん中にある大切なもの。それが，作られ方も，運ばれ方も，食べ方さえ，慌ただしくなり過ぎたことで，いろいろな歪みがでている。そこをもう少しスローにすることで，関係をも変えていこうという壮大なる修復活動こそが，スローフード運動なのだ，と本を書いてかなりの時間が経過して，近頃，ようやくわかってきた。ツアーではなく，旅遊の心。スローライフ。冒頭の人は病というハンディを得たことで，誰に憚ることもなく，人生の時をスローダウンすることができたが，環境の時代，高度経済成長期には，評価されなかったスローなあり方を，そろそろ手を揚げて選択していい頃ではないだろうか。

（ノンフィクション作家　島村菜津・しまむらなつ**）**