



7月

Editoriale

私たちに子供に本当の食べ物を食べさせたい

スローフードの会員たちは、自分のコミュニティの中で、食と農業がおいしく、きれいで、おいしいものであるように努めています。この努力は国際レベルでなされているにもかかわらず、歴史的には地域レベルで行われていました。地域でのアクションだけでは十分ではない場合というものがああります。時には国内レベルの政策を考えなくてはならないこともありますし、国際レベルの政策を考えなくてはならないときもあります。それは一つの声で話すということの意味します。アメリカ合衆国のスローフードは、初めて一つの声で話しかけることを決めました。つまり私たち全員に重要なことについて話すことを決めました。

6月にスローフードUSAはタイム・フォー・ランチというキャンペーンをはじめました[LINK]。それは学校給食のための国内プログラムが改編すべき時に来ていることを政治家たちに伝えるためのものでした。目的は給食に、洗練されすぎたひどい食べ物ではなく、本当の食材をもたらすということです。会員はタイム・フォー・ランチの嘆願書にサインをし、9月7日の勤労感謝の日に向けて、地方公共団体にコンタクトしながら、または「イートイン」を企画しながら、私たちがサポートしているところです。会員が私たちがこんなに情熱をもってサポートしてくれていることを大変嬉しく思っています。キャンペーン1ヶ月の後、160のイートインが43州で行われました。私たちのコンヴィヴィウムの85%がそこに参加します。

私たちの勤労感謝の日では、私たちが子供たちのために本当の食を求めており、持続性食品という環境で、スローフードUSAが大きな力を発揮しようとしているというメッセージを発信します。

Josh Viertel
Slow Food USA会長

Terra Madre Day テッラ・マードレ・デー

スローフードは世界中にテッラ・マードレ・デーを広報しているところです。それは今年12月10日に行われます。テッラ・マードレとスローフードの理想を目指して活動しているすべてのコンヴィヴィウム、コミュニティ、グループは、自分のいる場所でイベントを企画することが望まれます。それは小さいものでも、象徴的なものでもいいのです。全員がこのチャンスを情熱とやる気をもって生かそうとするならば、この地球上で行われたことのないほどの規模の、食の多様性をテーマとした最も大きいイベントの一つを実現することができるでしょう。このイベントのおかげで、歴史に書かれることになるでしょう。自分のコミュニティ内で小さなイベントをするだけでいいのです。それが大きなものに結実するのです。地球規模の革命は、地域レベルから始まります。そこでは地域コミュニティこそが倫理的、創造的な主役になるのです。実際コミュニティの日々の活動は、世界的な農業インダストリーと比較すれば、すでに革新的なものであると言えます。皆さんが創造力という素晴らしい資源をフルに使って、12月10日を記念すべき日にしてくれることを望みます。それはトリノに集合した時と同じように、自分のやることに自信と、誇りを与えてくれるものになるでしょう。それも今回は自分のいるところで企画するのです。

カルロ・ペトリーニ

スローフード・ボキャボラリー

コンヴィヴィウムとはスローフードの地方の活動拠点のことです。スローフードの哲学を普及し、実際の行動にしてゆく会員グループです。それぞれの傾向や想像力によって、コンヴィヴィウムは一連のイベントを企画します。それは日常の食の喜びを共有するために会員が集まるような、簡単な夕食会やテスティングから、生産地や地域の農場、講演会、討論会、映画祭、子供や大人のための味覚教育コース、大地のマーケット、CSA、地域の食や生産者を知るための他の多くのイベントやプロジェクトまで広がっています。コンヴィヴィウムは、食べることは農業的行為で、食料生産はガストロノミー的であるという考え方にのっとった方向性に関心のあるすべての人たちによるネットワークを作ります。コンヴィヴィウムはスローフードの背骨になる部分で、会員の耐えることのない活動でなりたっており、彼らはボランティアとして時間とエネルギーを費やすのです。今日会員は100000人、150カ国に1000のコンヴィヴィウムが存在します。

地域をたべよう

セネガルの地域食文化を再構築するプロジェクト

セネガル - 「地域を食べよう」プロジェクトは2008年に、レク・マニエフ・セネガル支部とテッラ・マードレ・ネットワークの料理人たちによって創立されました。彼らは一緒に地域農業や食の伝統をテーマにしたプログラムを作り、2つの学校に提供しはじめました。セネガルでは地域で生産された食料の消費が少なくなって来たおかげで、地域経済を弱めてしまい、同時に貧困層の増大と健康問題、知識と生物多様性が失われつつあります。すべては食料輸入が急が増えたことと、ダカールのようにファーストフードがどんどん増えていることに大きな関係があるのです。プログラムは10歳から12歳の子供を対象にしており、彼らに地域品種やセネガル料理の伝統、地域の食コミュニティを知ってもらおうという目的をもっています。教室での講義はキッチンや学校、またはダカール市内のセネガル料理の専門レストランでの実習と交互に行われます。2010年の目標は、ダカールの最も貧しい村の第3学校に導入することでプロジェクトの範囲を広げてゆくことです。さらに学生たちに伝統栽培法や食品加工について直接的な経験を伝えるために、プログラムには学校菜園や地域生産者の訪問が組み込まれています。学校では家庭やより広い人々に地域のものを食べることが有効であることを理解させるために、コミュニティに開かれたお祭りも開催されます。来年このプロジェクトが実施されるようにサポートをしたい方は、スローフードの国際サイトのAdopt a Projectを開いてください。そこにはより詳しい情報が掲載されており、スローフードの他のプロジェクトも載っていますので、どれに寄付をするかを選択することができます。

www.slowfood.com/donate

大地からテーブルまで

テッラ・マードレ・アルゼンチン

アルゼンチンのネットワークが集結し、共通の政策を決定します。

アルゼンチン - 8月13日から16日にかけて、ブエノス・アイレスでは第1回テッラ・マードレ・アルゼンチンが開催されます。イベントはクラリン・グループによるCaminos y Saboresと共同で行われ、テッラ・マードレの国内ネットワークから、農業者、漁民、おいしく、きれいで、ただしい食品の生産者、料理人、学生、大学教授、共生産者など100名の代表が集まります。代表は国中のあらゆる場所からブエノスアイレスに集結します（ティルカラからウシュアアイ、ミシヨネスからメンドーサ、さらにはウルグアイから）。彼らは自分たちの土地を代表し、数多くのセミナーに参加し、共通の関心事について議論し、生産と消費における日々の問題の解決法を模索します。テッラ・マードレ・アルゼンチンはスローフード・アルゼンチンのメンバーたちに、共通のアクションを起こし、持続性のある食料生産にむけた具体的プロジェクトをスタートさせようとしています。

フランスの夏期大学

スローフード・フランスは給食について考えるために会員を集めます。

フランス-スローフード・フランスの第4回夏期大学はトゥールで先日7月4、5日に行われました。これはすべての会員と教会に賛同する人々に門戸を開いており、給食における高クオリティと言うテーマを扱っています。それは共生の場所で健康でおいしい食品を提案するという、持続性モデルは可能なのでしょうか？専門家たちと一緒に、地域の料理伝統にインスピレーションを得たものが、集団究極の場にもたらされるようにするためには、具体的にどんな行動をしたらいいのでしょうか？誰もが手の届く価格で、高品質で健康的な季節の食材を提案するにはどうしたらいいのでしょうか？

2日間の目標はこれらの質問に具体的な答えを見出すことでした（食材の入手から料理サービスまでのラインで活動している人々の声として）。

専門家の中にはフィリップ・コルボア（トゥール大学、食社会学）、ファビオ・サルメント・ダ・シヴァ（アリメンテラ）が参加しました。料理はアンドレ・パツラ、ドミニク・ヴァラディエが担当し、コンロの前で美味しく、バランスのとれた、安い料理、つまり完璧な学食！をふるまいました。おいしく、きれいで、おいしい食に、子供や大人、お年寄り、身体障害者、病人、衆人などすべての人々の手が届くように。

より詳しい情報については:

<http://www.slowfood.fr/france>

味覚の原点への旅

スローフード・インターナショナルが味覚教育のためのキットを発表

スローフードの感覚教育のための新しいキット「味覚の原点へ」がやっと出来上がりました（2008試行プログラムとしてテラ・マードレ2008に発表されたもの）。導入ビデオでは参加者は味覚の基本的な考え方に慣れます。そしてキットは、味覚、視覚、嗅覚、触覚、聴覚、多感覚性の6つの部門に分かれた相方向型のゲームを紹介します。

ウガンダからトロントまで、キットは一般人を相手としたイベントや、学校、生産者自身が、自分の感覚をみがくためのツールとして、世界中のコンヴィヴィウムや食コミュニティが使うことができます。4月、メープルシロップのフェスティヴァルで、スローフード・トロントとプリンス・エドワード・カントリーによって企画された学習キットのプレゼンテーションで、この感覚の世界にカナダの200人の子供たちが参加しました。オーストリアではリンツ・コンヴィヴィウムが、5月30日から6月1日まで行われる市の最も重要なお祭りにこのキットを発表。大人も子供も入って200人以上の人々が教育コースを占めました。6月にはスローフードUKとオクソン支部が、子供食フェスティバルで、「5つの島」に展開された教育プログラムと、地域の生産者のお話を運営しました。ウガンダではスローフード・ムコノが、コンヴィヴィウムが指導した学校菜園の15プログラムに子供を参加させるために、このプログラムを使いました。初回は3歳から6歳の子供のグループと行われ、良い成果をあげました。子供たちは、自分たちで栽培し収穫した野菜で、自分たちの感覚能力を追求しました。この感覚教育のプロセスは、味覚教育の分野でベラルーシ、アゼルバイジャン、トルクメニスタン、ウクライナ、南アメリカでも近いうちに実験されます。キットは7カ国語で用意されます。イタリア語、ロシア語は完成しています。ドイツ語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語ももうすぐ出来上がります。ビデオが入ったDVDも同封されており、レシピとグラフィックのついた実験ガイド、IN CHE SENSOという感覚教育のマニュアルブックも入っています。

ビデオ「味覚の原点へ」を視聴するにはここをクリックしてください。

より詳しい情報とキットの入手については、次にコンタクトください。

Slow Food Education: education@slowfood.com

http://www.slowfood.com/educazione/welcome_eng.lasso

Per vedere il video "Alle origini del gusto" cliccate qui.

ビデオ「味覚の原点へ」を視聴するにはここをクリックしてください。

[http://multimedia.slowfood.com/index.php?](http://multimedia.slowfood.com/index.php?method=multimedia&action=zoom&id=28112)

[method=multimedia&action=zoom&id=28112](http://multimedia.slowfood.com/index.php?method=multimedia&action=zoom&id=28112)

健全な「カイ（食べ物）」健全なコミュニティ

ニュージーランドのマオリによる有機食材の文化的・環境的持続性についての会議

ニュージーランド- 3日に渡るウナファイ（会議）は、6月に北ニュージーランドのアヒパラで行われました。そのテーマはマオリ族コミュニティの有機食材生産というテーマのもと、生産者、料理人、教育者、学生を集めるというものでした。テッラ・マードレのネットワークの代表者が参加したこのイベントは、次のような多様なプログラムを提案されました。ファ・パラコレの栽培におけるマオリのシステムについてディスカッション、マナウエヌア・チャレンジに参加した青年農業者のためのお祭り、純粋な伝統のカイ（食べ物）を楽しむチャンス、スローフード会員アレッサンドラ・ゼッキーニとマリアピア・デ・ラツツァから新しいレシピを学ぶ。国中からやってきたあらゆる年代の人々を動員した参加資格のような言葉は、2006年テッラ・マードレの代表パーシー・ティペーネの宣言「健全なカイへの情熱」と、マオリ・オーソリティ会長、生物学者テ・ワカ・カイ・オラによるつぎの言葉でした。「いまや土着の食システムは、その持続性において世界レベルで認識されており、有機栽培のマオリ・ファ・パラコレ基準は、文化的にもエコロジー的にも責任ある食と薬品への需要増加に対する私たちの回答なのです」テッラ・マードレ2008の代表だったルイーベン・タイパリ・ポーターは、会議が刺激的な人々を集めて、ネットワークを形成し、知識を交換し、新しい技術を学ぶ良い機会だったと証言しています。「参加した多くの料理人、関係者たちが、健全な食について学んだことを、私たちの同胞や、特に子供たちに伝えてくれることを望みます。」

より詳しい情報は:

Rueben Taipari-Porter
rporter@xtra.co.nz
www.huamaori.com

自分の食べ物のために立ち上げられ カリブで新しいスローフード支部の誕生

ジャマイカからキューバまで、カリブのコミュニティがスローフード支部の誕生を祝いました。生物多様性を支持するための、テッラ・マードレ、イタルの食コミュニティの努力がむくわれ、スローフードは砂浜のマンゴーフェスティバルによってジャマイカにやってきました。スローフード・ジャマイカのメンバーは、食教育と伝統食というテーマで、特産の料理と食材という遺産を広く知らしめ、若者たちに自分の住んでいる地域の食文化に情熱をもたせるために一連のイベントを企画しています。キューバの最初のコンヴィヴィウムはハバナ県で今月誕生しましたが、こちらは古いジェネレーションに働きかけて、コミュニティ全体を変革しようとしているところです。スローフード・ハバナ・ジェルミナル支部は、料理遺産を次の世代に伝えるために、伝統レシピを収集します。現在、食料保存の技術について双方向からの交流を図っているところです。プエルトリコでは国内で2番目のコンヴィヴィウムである、スローフード・ポリクアが、持続性養蜂と地域種の蜂コロニーの消滅というテーマのセミナーと共に誕生しました。コンヴィヴィウムの目的は有機生産という文化を広めること、持続可能エネルギーとその養蜂への利用について関心を高め、エコ農業者のいくつもの団体を集めてコーポレーションを作り、食文化を探求し、ラテンアメリカの国々の間のコミュニケーションを改善するというものです。

テッラ・マードレの声

2人の女性と1つのマーケット

イスラエル - シェフと食のジャーナリストであるシル・ハルベリンとミハヤル・アンスキーは、テルアヴィヴの大地のマーケットを運営する若い女性です。料理の歴史への情熱が2人を結びつけ、イスラエル初の生産者マーケットを作るために、2007年より一緒に活動を始めました。これは彼女たちの物語です。

「クオリティのある伝統食材を作っている小さな農業者、生産者を探して、町

の近郊にある農業区域を回りながら、自分たちの夢を追いかけることから始めました。多くの大衆の心をつかむにはどうしたらいいのか自問自答して、スローフード・テルアヴィヴと力を合わせることを決めました。2008年5月に、収穫祭に結びついていた古い習慣である、Havout祭りに合わせて、テルアヴィヴの生産者マーケットを打ち上げました。次の段階に自然に進むことは私たちにとって光栄なことです。2009年1月に大地のマーケットのネットワークに参加します。実際、食インダストリーに関わる女性として、このプロジェクトに情熱を傾ける、非常に個人的なモチベーションを持っていました。私たちの野菜は本当にさえなく味もしないのです。私たちは中庸の生産物と妥協するのに飽き飽きしていました。最も良いイスラエルの食材はヨーロッパに輸出されているのを知ってましたから。私たちはフランスやイタリア、アメリカで見たような生産者マーケットを夢見るだけではあきたらず、自分たちの町にも何か代替策を考えなかったのです。インダストリアルなものに比べて、平飼いの鶏の卵や、有機農法の新鮮で熟したトマトがどれほど美味しいものかということを知ると、もうもとへは戻れなくなってしまいます。私たちはテルアヴィヴの中心に、より多くの消費者がこのことに気づくことができるようなマーケットを作りたかったのです。今日テルアヴィヴの大地のマーケットは、町の生活の一部になり、市民に愛されるものになりました。城壁の外の新港地域に作られ、多くの町の優秀シェフたちが食材を仕入れる場所となり、毎週何千人ものお客さんがやってきます。マーケットの出店は中央のスペースを囲んで同心円上に並べられ、真ん中には「今週の生産者コーナー」が順番でやってきます。この雰囲気はスーパーマーケットの冷たく孤独なものとは格段に違って、友人と外で出会い、おしゃべりをしたりするのですが、一番大切なのは正しい価格で新鮮で優良な生産物を見つけながら、町の周りの生産者から直接買うということです。私たちの目的は食の交流をさせるだけではなく、文化的、環境的、社会的局面を考慮することです。このようにしてマーケットは周りの地域やその生態系に結びついた地域産品、季節の生産物を提案します。生産者と消費者、年寄りと若者、富める者と貧しい者、イスラエル人とパレスチナ人、ユダヤ人とアラブ人との間の本当の意味での話し合いができる文化的出会いの場所を作ることを提案します。マーケットの中では子供を対象にしたツアーを企画し、それによって新鮮さや、季節性、生物多様性などの概念に慣れさせ、自分でつくるコンポストの特別セミナーに参加させます。テルアヴィヴの大地のマーケットは、諸感覚を楽しませる本当のお祭りになりました。これ以上幸せにはなれないでしょう。夢は現実になりました。」

テルアヴィヴの大地のマーケットは毎週金曜日7時からシャバト（日没）まで、毎週火曜日夕方5時から11時までテルアヴィヴの港で開催されます。

新サイトEarthmarkets.net には、英語で大地のマーケットの全情報（歴史、原則、どこにあるかなど）が掲載されています。

donate@slowfood.com

食の伝統

フルーツ保存のための古代の方法

シチリアでは冬メロンと紙に包んだブラム

イタリア - フルーツがまだ飛行機で大洋を行き来していなかった頃には、季節が日常の食生活を規定していました。農民は寒い時期にそれらを保存するために巧みなシステムを考案していました。そのうちのいくつかは今でも残っています。例えば南イタリアではメロンとブラムのための非常に古い方法が残っています。トラパニでは「冬メロン」と呼ばれるカテゴリーのブルチェッドウ・ダルカモが栽培されています。楕円形をしており、皮がしわだらけで緑色、果肉が白くて果汁たっぷり。時間が経つにつれて糖分が凝縮して、より甘くておいしくなります。伝統製法は涼しく風のおおる場所の床にメロンを重ねて、時々うごかすというものでしたが、プレシディオの生産者たちはこれを改良しました。メロンは網に入れられて木枠にサラミのように吊るされます。パレルモの周辺の田舎、モンレアーレへ移動すると、もう一つの魅力的な伝統をみることができます。それは「紙に包まれた」ブラムです。昔は秋になるとパッラロやヴッチリアのマーケットの出店が、これでいっぱいになっていたものです。現在2家族が薄い紙ででいた長いサラミ状のものにフルーツ（大変甘いモンレアーレの白ブラム）をつめているところです。涼しいところに吊られて、ブラムは味と香りを残しながら、乾燥して皺ができます。

モンレアーレの白ブラムのプレシディオ
Marilù Monte
monte@susinebianche.com

ブルチェッドウ・ダルカモのメロンのプレシディオ
Nunzio Bastone
Nunzio.Bastone@donrizzo.bcc.it

出版物

言葉で料理をする

グルマン・ワールド・クックブック・アワーズを受賞したスローフード関係の出版物と著作者

イル・チョコラート: スローフード編集局によって出版されるサラ・マルコーニとフランチェスコ・メーレによる「長い旅の日記」は、今年バリの Gourmand World Cookbook Awardsで、子供と家族のための最優秀料理本として表彰されました。本ではマルタという9歳の女の子が、おじさんから著レートについて何もかも教えてもらいます。作り方の全プロセス、カカオの木からチョコレートまで。本は「非常に重要で革新的」と評され、スローフードの活動にも「料理の知識をすべての年代に伝えた」という評価を得ました。スローフード出版局についてのより詳しい情報はこちらをクリック。

http://editore.slowfood.it/editore/welcome_eng.lasso

マンオウシエ: ベイルート支部の創始者で、レバノンにおけるスローフード基金プロジェクトのサポーターである、バルバラ・アブデニ・マッサドによる「ストリート・コーナー・ベーカリーにて」は、著作者のキャリアとレバノンの食文化への貢献をたたえて、審査員特別賞が授与されました。この本はバルバラの民衆的レバノン・スナックであるマンオウシエ探しの旅について語ります。この日常食を作るためのあらゆるレシピを書き、言葉やイメージを通してであった人々について語っています。

バルバラのサイトは次をクリックしてください。

www.barbaramassaad.com

オーストラリア・スローフードの会員であるリッツ・ハーフルは、ブルーリボン・クックブックで「最優秀簡単レシピ賞」カテゴリーで2位になりました。リッツはこの本で、地方コミュニティに特化して集中した仕事をしました。オーストラリアの南部全域で開催される地方のお祭りのために、年に一回何時間もかけて腕を振る、才能のあるアマチュアの100もの料理人によるレシピを収集しました。本では3歳から93歳までの、男女を問わない料理人たちについて、そのレシピの話が書かれています。また本で紹介されるのが稀な、世代から世代に口頭で伝えられたようなアドバイスも収録されています。

グルマン・ワールド・クックブック・アワーズは、「言葉で料理をする者」を表彰するために産まれました。それは毎年食とワインについて書かれる26000もの本の中から、最良のものを選べるように読者の手助けをし、出版社や本屋にこれらの出版物を知ってもらうことを目的としています。

Gourmand World Cookbook Award

www.cookbookfair.com

豊かな言葉

アダの料理

異文化が交流して、新しい食文化が産まれるとき: オランダ人と中国人の共生の苦悩の歴史

オランダの食の歴史とスリランカのそれとの歴史は、長く苦悩に満ちたものでした。最初の出会いは1602年のこと。それは東インド会社のオランダ交易会社の旗印のもとで最初の船団がセイロンに達した時でした。何ヶ月もの旅のあとに、この時に国の名前が付けられました。副海軍中將のセバルド・デ・ウイールトと彼の指揮する乗組員は、塩漬け牛肉をベースにした食事をする事で海の危険を乗り越えていました。またはテーブル・ベイ、カーボ・ディ・ヌ

オナ・スベランツァ、西インド洋のいくつかの島に寄港するたびに持ち帰ることのできたものでしたのでいました。彼らは最近キリスト教に改宗したドム・ジョアオ王のもとに迎えられました。

ドム・ジョアオはポルトガルとの交易をやめたところで、セイロン島の海岸地帯にあった城塞にこもっていたところでした。そのため敵を追い払うためにオランダ人と手を組もうと思っていた矢先でした。ウールトの介入に対してポルトガル要塞とセイロン島に豊かにあったスパイスの独占取引権を差し出すことになりました。しかし副海軍中将与部下たちはセイロン島に放牧されていた家畜にも興味を持っていました。それは何ヶ月にも渡る保存食の日々の後、新鮮な肉を入手できるという魅力的なものでした。」

英語の全テキストを読むにはここをクリックしてください。

キャンペーン

スローフィッシュ

海のお祭り

アイスランドで伝統漁法と食文化のお祭り

アイスランド - アイスランドでは伝統的に6月の第1週に船乗りの日を制定しています。船の乗務員全員が下りて来て、船団が歴史的にアイスランドの経済に果たして来た重要な役割をたたえられるのです。今年レイキャビックのスローフード支部は町のお祭りに招待され、漁と魚加工の持続性を中心テーマとしてゆくことを宣言しました。お祭りでは小さな漁船で針を使って釣られた海のナマズとベルシコをベースにしたスープが振る舞われました。同時に海洋博物館では、南東部名産の乾燥ヒラメや北部の海の幸、小生産者によるマスのクリームが紹介されました。地域のレストランは燻製タラを用意しました。これはつい最近まで地元の伝統料理だったものが、すっかり消滅してしまったものです。今、小さな燻製所が復活したおかげで、また人々が口にするができるようになってきました。北欧の新しい料理、中央市街の新しい魚市場プロジェクト、感覚教育などについての短いセミナー、各種テースティングも開催されました。スローフードが参加することで、フェスティバルに大きな貢献をし、協会のイベントは人々の間で大変な成功をおさめました。2010年にも参加しようと思います！

Dominique Plédel Jónsson

スローフード・レイキャビック支部リーダー

donate@slowfood.com

私にとってスローフード、テッラ・マードレとは...

5年前からこの運動に関わっています。それは私たちのコミュニティにとって「おいしい、きれいな、ただしい」の哲学が有効であると信じているからです。環境や食システムにおいて何が起きているかを検証するだけで、手作りの素晴らしい多くの食品が、若い世代がそれを認識も食べもしないために消えてしまおうとしているということが分かるでしょう。小生産者が農業生産物がどれだけの苦勞をして作られているかなど理解しない消費者によってひどい扱いを受けているのを見ると心が痛みます。このためウエウエテナンゴのコーヒー・プレシディオの責任者として、コンヴィヴィウム・リーダーとして、自分のコミュニティの生産物と生産者の存在を知らせるために、またそれらと消費者との間に強い結びつきを作るために、若い世代が自分の食の伝統を忘れてしまわないようにイベントを企画します。

Manrique López Castillo マンリケ・ロベス・カスティーリョ

グアテマラ、ウエウエテナンゴ支部リーダー、ウエウエテナンゴ高地のコーヒー・プレシディオ代表

カレンダー

チーズ！

イベント「チーズ」では、国境を越え、見知らぬ谷々を訪ね歩いて最高の味覚

を楽しみながら、本当のミルクの道を散歩することになるでしょう。どこへゆけばいいかをちょっと紹介しましょうか。

味覚ワークショップ「オーストラリアの手作りチーズ」は、オーストラリアで最も権威のある手作り食品と生ミルクチーズの専門家ウィル・スタッドがガイドをします。ヴィクトリア州のヤギチーズとブルーチーズから、この国のチーズ生産のエデンともいえるタスマニアの牛乳チーズまで、この広大な世界の真珠を探しに行きましょう。ブルニー・アイランド・チーズ社によるC2をぜひ試食してください。これは政府がチーズ生産に課した法律と戦っている希少な生ミルクチーズです。合わせるワインは、ハンターヴァレーのセミヨンから、イクトリア州のシラーやピノネロ、タスマニアの発泡ワインまで用意されています。

予約には次をクリックしてください

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC012/i-formaggi-artigianali-australiani.html>

味覚ワークショップ「カタロニアのヤギ」

カタロニアのヤギチーズは、消費と生産環境で何年にも及んだ工業製品チーズの支配の後に、やっと伝統と生ミルクに戻ろうとしているチーズ生産の氷山の一角でしかありません。ピレネーからガローチャ、リエイダ地方まで6つのチーズを試食していただけます。一緒にジャムとドライフルーツ、アルト・ベネデスのカヴァ（発泡ワイン）、コンカ・デ・バルベラの赤ワイン、唯一のアンダルーザであるマンツァニリアのアモンテリヤードもどうぞ。

予約には次をクリックしてください

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC021/le-capre-dei-territori-della-catalogna.html>

ごはんの時間

毎日きちんとした食べ物を学校給食に提供しながら、私たちの子供たちの健康をつくるための強い基盤を作るチャンスをつくることができます。アメリカではこれまで以上に緊急課題になっています。4人に1人の子供が肥満、超過重量になっています。3人に一人は将来糖尿病になる可能性があります。このような緊急事態において、学校は子供たちの健康を害する、ひどく加工されたファーストフードのような食べ物を与え続けるだけです。このような現状からスローフードUSAはガッシュ国全土のコミュニティに呼びかけて、9月7日に近所の人たちや子供たちと一緒に食事することを提案しました。このナショナル・デイ・オブ・アクションはアメリカ合衆国議会に明確なメッセージを送ることでしょう。アメリカの子供たちにいまこそ、学校で本当の食べ物を与えるときがきています。次の秋に開催される、学校給食のための国内プログラムを制定するチャイルド・ヌートリション・アクトは変革されなくてはなりません。みんなで声を合わせて政府関係者に、変革を今は待つことはできないと言おうではありませんか。この日にすでに43州で200ものイートインが用意される予定です。50州すべてを網羅しようとしているところです。請願書にサインしたり、キャンペーンにの内容については次のサイトをご覧ください。

www.slowfoodusa.org/timeforlunch

この秋のイベントの後、スローフードUSAは10月24日に行われる地球環境運動の日をサポートするために350.orgに参加します。そして地球の温暖化とインダストリアルな農業との関係に注意を向けるためにオーガナイザーをサポートします。12月には世界のリーダーたちがコペンハーゲンに集まって、気候変動についての新しい条約について討議します。NASAは最近、大気中の二酸化炭素が350ppmを越えると、「生命と我々の文明が発展して来た天体」には適さないという生命を出しました。この350デーは、まさしくこの数字をタイトルにして、交渉者たちの目に新しい判断基準を提供しながら、人々の心にとどめるようにしました。世界のほぼすべての国で何千ものイベントが計画されています。ヒマラヤ登山をする者、グレート・バリアリーフでは350人のスキューバダイビングが予定されています。もちろん農業者もこのイベントに参加することになっています。スペインのスローフード支部は太陽熱オープンで作ったパエリアを350皿作ります。面白い、知的イベントであればプロジェクトの助けになります。特にこの日にイベントの写真を撮って、他の世界中か

らやってくる情報に加えていただければより有効になるでしょう。それは重要な役割をしている人々に、農業分野の変革がこの問題の根本解決に重要な役割を果たすということを思い出させてくれることでしょう。次のサイトへ行って開催への支持を表明してください。 www.350.org