



3月

論説

農業の未来のために肝心な時がきています。ひいては地球の未来ということです。何年も続く攻撃の、戦いの結末を決めるであろう、最後の襲撃の時がきているかのようです。企業は種子と農業用薬品をふりかざし、そして政府や市場、企業連合に対する強力な圧力団体の力を掲げています。その傍らでは市民、有機生産農家、化学薬品も合法に思慮分別をもって使用する大規模農業、バイオダイナミクス農業も奮い立っています。他方で立ち上がる消費者らは、自分たちが慣れ親しみ、確かだと分かっている食べ物を放り出して、その代りに望んでもいない十分に試験もされていない新しい食品を取り入れる理由などどこにもないと叫んでいます(この点で既に話は筋違いなわけで: 一体いつ食べ物が試験されなければいけないのか? 食べ物は味見するものであって、何故ならそれは食べられるためにあるのですから、あとはその味が好きか嫌いかというポイントだけです)。これらの食品は健康や環境に潜在的に危険であるという以上に、根本的に無駄であるとしか言いようがありません。

EUは市民や持続可能な農業家の意見を無視して、耕作に自由な道を与えました。しかし同時に、加盟国は自国内において拒否権の行使ができることも公示しました。ですからイタリアは、他国いくつかもそうしたように、国内における遺伝子組替えの拒否を宣言したのです。残りの国もその姿勢を取ることを願いましょう。

辛抱強く、判断力を備え、コントロールできる力を持つことが必要です。この2年、3年が決定的な時となるでしょう。強まる一方の圧力は常に存在し、策略はより急速に、決議はより一層反民主主義的なものとなるでしょう。危険な動きを常に注視すること、それはこの地球を愛する人間の役割として基本だと考えるのです。

カルロ・ペトリーニ
国際スローフード会長

今月のプロジェクト

チリ危機

過ぎし2月27日に発生した、リヒタースケールでマグニチュード8.8という記録史上最高の大地震は、チリの中南部地域を襲撃。被災地域では少なくとも20万軒の家屋が倒壊または被害を受け、学校、病院、工場、会社が潰れた結果多くの国民が住まいと職を失いました。

チリにおいてスローフードは2004年以来活動を行なっていますが、その当時から、活動の普及と生物多

様性保護のための支援運動に関わり協力してくれているスタッフの多くが私たちの友人です。

この間私たちと共にプロジェクトに貢献してきてくれた料理人や教員の方たちに加え、今日までに我々のネットワークは5コンヴィヴィウムに所属する200名以上の会員、5つのプレシディオ、10のテッラ・マードレの食のコミュニティに支えられるまでに成長しました。チリの国と私たちの友人らがどんな状況にあるのかを思うと、地震の知らせは私たちの心を深く痛めました。

地震はとりわけ私たちの2つのプロジェクト：ロビンソン・クルーソー島の魚のプレシディオプロジェクト、そして青い卵を産む雌鳥のプレシディオプロジェクトに打撃を与えました。

プレシディオ-ロビンソン・クルーソー島の魚

初震から数分後、太平洋の海中では津波に似た現象が発生し、ファン・フェルナンデス諸島の海岸に襲いかかりました。ちょうどこの場所で2005年、スローフードはファン・フェルナンデス諸島漁業共同組合（STIPA）によるかけがえのない仕事を支援するため、世界でも唯一の海洋エコシステムを保護し、伝統漁業と島周辺の保護区域の拡大を目指してプレシディオプロジェクトを始動しました。

スローフードとSTIPAにとって悲劇の瞬間となったこの時、ライトハウス・ファウンデーション（Lighthouse Foundation）からの出資のお蔭で、漁師のレストラン、加工作業所と魚を売るための売り場の装飾作業がちょうど進められているところでした。津波は全てを破壊しました：多くの漁師が、住まい、ボート、漁具を失いました。サン・ファン・パウティスタ防波堤近くに準備中だったレストランと店舗は、その周囲にあった他の建物と同様、押し流されて消えました。

漁師らがより一層腕の立つ、自立して、競争力をもてるようになるよう支援すること、これが私たちの掲げる目標でした。独特のエコシステムに敬意を払いながら、彼らが改めて収入源を持てるよう、支援することが今日不可欠です。

プレシディオ-青い卵を産む雌鳥

このプロジェクトは2005年、土着の鶏の品種を保護する目的で生まれました。この鶏を飼育する農家は、地震で最も激しい被害を受けた町コンセプション（Concepción）にほど近い村落にあります。地震の後彼らの多くは家屋を無くし、或は鶏を無くし、そうでなくとも家畜に与える餌が手に入らぬ困難に直面しています。ここでもまた事態は非常に深刻です：大打撃を受けた畜産再建を目指し、畜産家、自然な飼料、種畜が手に入るよう支援することが不可欠です。

我らが小規模生産者を支援しながら、チリの危機復興のために是非皆さんの力を貸してください！支援金の寄付はこちらのサイトから www.slowfood.it/donate/

スローフードを2言で

味覚教育

味覚教育は、消費者に生産モデルの変遷過程において積極的な立場を取らせながら、消費者が知識と責任感を持って日常的な食品の選択ができるようになることを助けます。つまり消費者は、おいしくきれいで正しい食品を選ぶ行為を通じ、結果的に“共生産者”となるわけです。食教育におけるスローフードのアプローチは、再発見そして、感覚と知識を磨くことに基礎を置きます。食とは文化であり、共生と喜びである。食べるという行為は価値や行動、感情を左右できるのだという発想から出発しています。スローフードは、子供たちから教師、会員からイベント参加者、地域および国際レベルにおいて、レベル別、全ての人々に向けた味覚教育のプロジェクトとコースを開催します。

より詳しい情報はこちらをクリック

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

大地から食卓まで...

テッラ・マードレ2010で、原住民文化と言語

第4回を迎えるネットワークの世界的な出会いの場に、原住民の文化と言語を

今年第4回目となる世界的な出会いの場テッラ・マードレが、トリノで2010年10月21-25日にかけてサローネ・デル・グストと同時に開催されます。

5日間にわたるこの出会いの機会には、地球とバランスを保ちながら代々継承される知恵に敬意を払い、地域の持続可能な食品生産に貢献する食のコミュニティ、料理人、教師や若者、ミュージシャンらが世界中から駆けつけ、ひとつとなることでしょう。

2010年の新たな試みとしては、文化と言語の多様性が中心に据えられるということ。つまり民族や土着言語を保護し、口承性と記憶の価値を評価するという意図です。

初日の開会式では世界中でも最も貴重な原住民コミュニティ(アメリカ、アジア、アフリカそしてヨーロッパから)が紹介され、式典におけるスピーチは各々の言語で行なわれる予定です。

2日目のプログラムは農業と地球の未来のために重要な8つのテーマに捧げられる予定です(生物多様性から教育に役立つ革新的なエネルギー、伝統の知恵まで)。かわって3日目は国、地域のコミュニティ間の対面が、続く4日目は大地のワークショップと続きます。

テッラ・マードレの閉会の場では、テッラ・マードレの企画を語る、持続可能な未来のネットワークの提案も含むドキュメンタリーが上映される予定です。

イベント会期中は味覚教育(菜園や食堂のプロジェクトなど)や生物多様性(プレシディオと大地のマーケット)に関わるプロジェクトの情報を入手したり、あるいは提案ができるコーナーが設けられます。また、2010年12月10日に世界各地で開催が予定されている第2回テッラ・マードレ・デーを地元地域で、あるいは母国で実施しようとするオーガナイザーへ向けた情報交換も可能でしょう。もう一つ重要なエリアは、テッラ・マードレの若者のためのネットワークに充てられる予定です。

テッラ・マードレの最新情報はこちら: www.terramadre.org

生産者のポートレート

スローフードUKが、小規模農家、シードル生産者、パン職人と酪農家のポートレートを収集

UK - "私たちは「生産者のポートレート」プロジェクトを、スコットランド北部の街インバネスから開始し、スローフードの方針を実行する農場や生産者を訪問しながら、エディンバラ、グラスゴーと南下をしました。スコットランド高地地方の牛の群れに初めて出会い、チーズの作り方を学びました。初めてシングルモルトのスコッチウイスキーを味わいました。イギリスにさしかかりながら最初の出来事となったのは、家畜を放し飼いにする農場との偶然の出会いでした。サマセットでは地元コンヴィヴィウムのリーダーと、彼の製パンと食品全般にわたる幅広い知識を共有することができ、その後訪れたリンカンシャーでは黒銀の七面鳥を見学、ウッドランズのある農場では地元産のオーガニック製品を宅配・直接販売する仕組みをつくり、これが大変よく機能していることを知りました(注:この仕組みは *Veg Box Scheme* = 野菜箱計画 と呼ば

れています)。複数のパン職人と粉屋に知り合い、ペリー(西洋梨酒)を試飲し、パークシャーでは環境配慮協議センターに立ち寄りました。生産者らは皆とてつもなくもてなしがよく、そこからは大地と食に対する大きな愛を感じました。このビデオが皆さんにも気に入っていただければ幸いです。”

Clover Lalehzar

cloverlalehzar@hotmail.com

プロジェクトで訪問した生産者らのビデオポートレートを見るには、こちらのサイトへ

Slow Food UK

<http://www.slowfood.org.uk/Cms/Page/producers-profiles>

1日1りんご...

アメリカで古代りんご年

USA - かつてアメリカではおよそ1500から1600ものりんごの品種が栽培されていたのが、今日では「レッド・デリシャス」1品種で国産りんごの41%が占められ、小売されるりんごの90%中に見られるのは11品種がやっとというのが現状です。10ある伝統品種中9品種が、アメリカの果樹園および食卓から永久に消滅する危機に瀕しています。これに対し「Renewing America's Food Traditions Alliance (RAFT): アメリカの食の伝統復興のための連合」は、2010年を古代りんご年として祝い、活動を起こす決断をしたのです。

RAFT連合はスローフードUSAによって組織された食や農業、環境、ガストロノミーの活動家の集まりで、古代りんご品種を保護し復興させるための初の国家プロジェクトに向けて活動中です。各州ごと消滅の危機にある90品種を識別し、りんご栽培農家、シードル生産者、レストランやキッチンにおいてこれらを推奨し、“りんごの国家文化”に息吹を取り戻すことを目標としています。このプロジェクトは今日衰退しつつある国中の農産および畜産の古代品種を保護・再興するための、RAFTによる事業計画の一つです。

RAFT出版、ゲイリー・ポール・ナブハン(Gary Paul Nabhan)監修、ベン・ワトソン(Ben Watson)序論「忘れられた果物のマニュアルと宣言ーりんご」新版をダウンロードするには[こちらをクリック](#)

より詳しく知るには、スローフードUSAウェブサイト上のこの記事をお読みください:

www.slowfoodusa.org

http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/post/let_2010_be_the_year_of_the_heirloom_apple/

'スロー'な収穫

オーストラリア - 「**Picking slow fruit**」キャンペーンを通じスローフードオーストラリアは、古代品種の全国カタログを作成する目的で、会員に対し果物や木の実、古い果樹園などに関する情報を収集するよう提案しています。関心のある人には是非、果樹や果樹園の写真を撮影し、品種や旬について知っている或は入手できる限りの情報を含む質問表に記入・提出してもらうよう要請しています。プロジェクトの一貫として、各地域の植物・フルーツのより優れたイメージを表彰する前提で、写真コンクールも用意されています。

より詳しい情報を得るには、こちらへお問い合わせ: slow.fruit@slowfoodaustralia.com.au

ラベル探偵

トルコで食品表示ラベルを読むためのルーペ

トルコ - イスタンブールに暮らす多くの人々は少し前から、財布の中に“ラベル探偵”カードを忍ばせて外出するようになりました。これは食品パッケージに表示される小さな文字の判読が容易にできるようにと、スローフード・フィキル・サイビ・ダマクラクス (Fikir Sahibi Damaklarx) によって考案されたものです。国際自主制作フィルムフェスティバルで盛況を博した“Food Inc.” 2回の上映前後に、コンヴィヴィウム会員らは約5000個の拡大ミニレンズを、“本物の”食品を選ぶための情報パンフレットと一緒に配布しました。

トルコから遺伝子組換え食品を追放する最近のキャンペーンの結果、デフネ・コリュレク・コンンヴィヴィウム (Defne Koryürek) の代表は次のような宣言を行ないました。“遺伝子組換え問題を認識しているだけでは不十分で、生産工程の全てを知ることが不可欠なことに私たちは気付きました。トルコに存在する大部分の食品ラベルは判読が不可能です。各々の製品に原材料リストがありますが、これらは頻りにパッケージ上に隠れていて、これら原材料の非常に多くは一般家庭の台所では全く使われないものなのだというのに、誰もが気付いてほしいと考えたのです。”

これらのテーマに関する知識の普及のために、より若いスタッフからも交えてコンヴィヴィウムは活動を行っています。プロジェクトの一つは、子供たちにパン作りを教え、自然な原材料だけから作られるパンを探しに店舗見学するというものです。

より詳しい情報は:

Defne Koryürek

Slow Food Fikir Sahibi Damaklar

dkoryurek@gmail.com

森の保存食を祝いながら

シベリアの子供たちが冬の食料庫準備に向け伝統調理を再発見

ロシア - シベリア南部の山岳地帯ゴルナヤ・ショリア (Gornaya Shoria) では、村の住民が小さな果実や60種以上ものきのこ、松の実など森に実る食べ物を採集し、長い冬に備えて保存食品を作ります。グループになって果実を集め加工しながら、コミュニティでは伝統的に季節毎多様な保存食品が準備されます。ところが今日にあっては工業生産の保存食品という容易な選択に家族らはより魅力を覚えるばかりなため、この習慣は失われようとしているのです。

子供たちに豊かな伝統に親しんでもらい土地と伝統に結びついた食品を讃えるため、ショリアの保存食生産者コミュニティは今年初め、カメシェク (Kameshek) 村で“保存食デー”を企画しました。子供たちは数種の保存食を味わい、ロシアの伝統民謡を歌い、ゲームや保存食のブラインド・テイasting競争に参加しました。

“成功に終わったこの一日の後で、コミュニティはこの企画をリポートし、世界の他のコミュニティと結果を共有することを願っています。” コーディネーターのエレナ・マルヤフコさんは語ります。“まさに畑に種をまく農家のような人たちがこそが、子供たちにこうした伝統の大切さを教えながら、新芽が生えるのを見守るのだらうと確信したのです。大人の立場から私たちも、その保護に貢献できるのです。世界のどこかの子供たちを巻き込んだ類似のプロジェクトと連携できたなら、彼らの地域の特性に関する知識も、地球レベルで問題解決に対面しようとする真剣な関心も高まることでしょう。”

類似プロジェクトを企画しシベリアのこのプロジェクトに連動したいと希望する全てのコミュニティ、

コンヴィヴィウムの皆さん、是非エレナへ連絡してください。

エレナ・マルヤフコ (Elena Malyavko)

ショリアの保存食生産者のコミュニティ

ecolist@mail.ru

食堂におけるスローフード

学校の食堂で活動する子供たち

デンマーク - 昨年12月、コペンハーゲンでも最も外国人居住者の多い地区Klostervaegtsで、学校給食においしくきれいで正しい食事を取り入れようというプロジェクトが起こりました。プロジェクトには6歳から14歳の生徒ら約160名(全国生徒数は250名)が対象となり、各クラスごと子供たちは、調理やテーブルの準備、配布係、食堂と調理室の清掃を手伝いながら積極的に昼食の準備に参加する、というものです。こうして生徒たちは準備の各過程に加わり、食べ物がどこからやってくるのかを知り、材料-全て地元産の有機栽培食品-の無駄をなくすことを学ぶのです。開始当初から反応はとてもポジティブで、はじめの2ヶ月間は全員無料で食堂を利用することができ、その後は多くの生徒たちが帰宅する、或は大変ポピュラーな“ポケットランチ”を急いで食べるよりも、学校給食サービスの利用を選ぶ結果となりました。

深刻な問題なのは、コペンハーゲンに60ある学校の間で校内に食堂を持つところがほぼ皆無であるということ、しかしKlostervaegtsの例は他の6校で模倣する1つのモデルとなりました。プログラムは若い女性料理人とコペンハーゲン・コンヴィヴィウム会員 (Amalie Ørsted) により進められ、実際にコペンハーゲン、Madhus (Food House) で学校での食事の質を向上し、若い世代が食べ物に関心をもつよう働きかける目的で、市からの資金援助もあるより広範囲にわたるプロジェクトの一環に組み込まれています。

連絡先:

Amalie Ørsted

malle61@hotmail.com

Katrine Klinken

katrine@klinken.dk

スローフード コペンハーゲン・コンヴィヴィウム

水槽からフライパンまで

スローフード香港が持続可能な魚について教える...

香港 - “香港の魚市場を歩いてみると、心躍るのを覚えます。魚売りの人たち-防水加工がされたエプロンに長靴、常連が集まる陳列台には水揚げされたばかりの魚が積まれ、ぴちぴちと体をくねらす赤ヒメジから水しぶきがはねる光景も、決して稀なことではありません。大部分の魚は地元の海から揚がってくるにも関わらず、伝統的に魚の持続可能性が重要視されることはありませんでした。そのような訳で、海洋保護は香港コンヴィヴィウムの目標として不可欠なテーマとなったのです。2010年私たちは年間計画における活動とイベントを、スロー・フィッシュキャンペーンに充てることに決めました。まず手始めに香港でも数が増えつつある、持続可能な魚の提供に務めるレストランのうちの一つで学びの夕食会を企画しました。

地元の持続可能な魚に関する手引きの助けを借りながらシェフらを選び、この晩紹介された伝統料理、近代的なレシピはどれも会員らから好評を受けました。

このキャンペーンの活動の中には、WWFのプログラムの領域にあって持続可能な技術を取り入れる水産業施設を訪問する、家族向けのガイドツアーも盛りこみました。この一日のスケジュールの中で父兄と子供たちは伝統法による採集に立ち会い、養殖の水槽から食卓までの鮮魚が辿るルートを追跡します。この体験は父兄にとっても、小規模での有機水産業を知り、大規模養殖に関連した深刻な問題について学ぶ、非常に教育的で役出つものです。”

Annabel Jackson

スローフード香港コンヴィヴィウム責任者

annabel.jackson@gmail.com

テッラ・マードレの声

ケニアの伝統食再発見

エミー・アディサ・オトウオムベ (Emmy Addisah Otwombe)さんはケニアの健康な伝統食推進のために働く栄養士です。テッラ・マードレの期間中、彼女の仕事と彼女を奮い立てる動機について語ってくれました...

ケニア - 私の活動はケニア東部地方にある20の管区にまたがるものです。食に関わる、特に菜園の設置、農業における問題への対峙、ケニアの健全な伝統食の普及といった一連のテーマに関する養成活動を行ないながら、この地域を横断し移動します。

コミュニティのメンバー、外部の農業指導者と共に地域の伝統食に基づいたレシピの開発と普及を行ない、農家やコミュニティ間およびホテル、ケータリング会社でこれらを利用してもらえるよう奨励しています。こうした食品の使い方について、農業や地域の経営者向けのマニュアルも書きました。HIVやエイズ患者とともに運営する菜園のプロモーションにも携わっています。

より沢山の人がケニアの伝統食品を生産し、加工し、消費し、流通するようになるための影響力になりたいという願い、それが私のモチベーションの基本です。こうすることで私たちの国にある栄養と食の安全性に関わる問題、中でも高齢者や女性、子供たちやより貧しいコミュニティといった弱者のために取り組んでゆくことができるのではないかと考えるからです。しかし実現にあたっては教育をし、学校菜園を造って若者と地元農家の養成をすることが不可欠です。

オランダでマスターコースに通っていた2005年、私はスローフードに出会いました。私の仕事はスローフードの活動理念と全く一致しているとある友人から言われ、その翌年私は会員になり、料理人としてテッラ・マードレに参加しました。伝統食品の仕入れに関心を持ったケニアのバイヤーと連絡を取ることができ、テッラ・マードレはかけがえのない体験となり、具体的な助けとなりました。この出会いの場に参加した他の料理人たちからレシピを集めて持ち帰ってきました。他国の類似品に用いられるマーケティングの技法を学ぶことができました。

テッラ・マードレのサイトでエミーさんの物語の続きを読むには、こちらをクリック

Emmy Addisah Otwombe

addisah2004@yahoo.com

食の伝統

ビデオで見るアルガンオイル

生産者向けに実現したDVD ベルベル語

モロッコ - 古い伝統を支えるために最新の技術を用いて、今年はじめにあるDVDがオイル生産に携わる女性協同組合の教育用に、アルガンオイルの生産者の間で最も普及している言語タマズィグト語で制作・出版されました。DVDはプレシディオ・アルガンオイルの創設者であるZoubida Charroufさんが、*Ibn Al Baytar*協会 (<http://www.association-ibnalbaytar.com/donnee/accueil.html>) の協力の下に制作・監修したもので、モロッコ女性協同組合の識字教育プロジェクトの一環でもあります。

DVDには州各地から集まった数多くのベルベル人アーティストが参加し、生産技術、環境問題、地域保護呼称の重要性、商品のマーケティングとプロモーションに関する情報が盛り込まれています。この他アルガンの樹を保護し、オイル生産者に伝統製法を用いることを提唱しています。

次回の出版 - 生物多様性のためのスローフード基金監修による - 2作目のDVDは引き続きベルベル語を採用し、アルガンオイルのテイスティングがテーマとなる予定です。これらの事業はアルガンオイルのプレシディオプロジェクトの一部であり、ピエモンテ州により支援されています。

より詳しい情報は:

Zoubida Charrouf

zcharrouf@menara.ma

プレシディオ・アルガンオイルについてのより詳しい情報は、[こちらをクリック](#)

<http://www.slowfoodfoundation.org/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=157>

「L'oro dell'arganeraie」: アルガンを使った33のモロッコレシピ からレシピの一例

チェルムーラ (Chermoula)

Choumicha Acharki

にんにく	2片	
パセリ	1束	
コリアンダー		大さじ4
クミン	大さじ1	
パプリカ	大さじ1	
アルガンオイル	大さじ8	
酢	大さじ4	
塩	大さじ1	
こしょう	大さじ1/2	

調理時間: 15分

にんにく、コリアンダー、パセリをみじん切りにし、ボウルに移す。アルガンオイル、酢、塩とその他のスパイス(クミン、パプリカ、こしょう)を加え、よく混ぜ合わせる。

チェルムーラはモロッコの代表的なソースで、主にグリルした魚に合わせていただきます。香りと味の調和がとれていることから、他の料理にも合わせることができます。調理には15分あれば十分で、冷蔵庫で2週間まで保存が可能です。

"L'oro dell'arganeraie: 33 ricette marocchine a base di argan"

(「アルガンを使った33のモロッコレシピ」)は、ピエモンテ州の援助のお蔭で生物多様性のためのスローフード基金により出版されたものです。

頭脳のための食品

遺伝子組替えへの対抗

メキシコからブリュッセルまで、スローフードは遺伝子組替え作物の導入に反対します...

ベルギー - EU圏で今月幅広く認可されたあるじゃがいもの遺伝子組替え品種をめぐり、この12年の中で初めてのこのような決議は、エコロジスト、消費者、生産者らとスローフード、この決議に反論するその他の組織による抗議を勃発させることとなりました。澱粉質を1%多く含むというBASFにより開発されたじゃがいもは、消費者の健康と保護のためのEU代表委員を務めるジョン・ダリ(John Dalli)により可決され、飼料用として使用するという承認の下に主にドイツで栽培されることになっています。"一大事だ - 国際スローフード会長のカルロ・ペトリニのコメントですが - まさに私たちの健康を守るという委員会の行為が、議論の余地もないこのモラトリアムの破壊だとは。これは実に委員会が、民衆の健康に対するまだ知られてもいないリスクを考慮することなく、グローバル企業の経済関心に基づいた判断をしている現れた。"

カルロ・ペトリニによる、「遺伝子組替えに反対する10の理由」を読むにはこちらをクリック

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880772e27368jGM38B348B>

請願書に署名を:

Avvaz.orgグループは、多くの同意を集め、リスクに関する自主的な研究が行なわれない限り遺伝子組換えを承認しないよう求める目的で、オンライン請願書を立ち上げました。EU市民の方はこちらをクリックするとご自分の名前を連ねることができます。

メキシコ - EUの決議の少し前、類似の裁決がありました。10年に渡る論争の後に先月、メキシコ政府は私企業らに対し、合法の遺伝子組替えトウモロコシのプランテーションに異議ないことを通達したのです。反対者らは、組替え遺伝子が貴重な土着品種に混じりながら広がって行くことを懸念しています。スローフード Tehuacán Mixteca Popoloca・コンヴィヴィウムは、とうもろこしの伝統品種を保護するためのキャンペーンを始動。家族や農家のとりまとめ役に向けて、メキシコの豊かな生物多様性について知ってもらい、この国が持つ文化遺産を誇りとし、その評価のためにメキシコのコミュニティが貢献するよう奨励をし

ています。そしてこの決断がメキシコ農民の人生に劇的な影響を与えることを、政府と立法議員が十分に配慮するよう望んでいます。

記事全文を読むにはこちらをクリック。

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B880772e25817IOg386A503>

インド - 遺伝子組替えに対し世界規模の論争となっているこの重要な時に、インドではある法律の提案がありました。もしこれが是認されたならば、遺伝子組換えを批判する市民は刑務所行きになる、という内容です。この法案は科学技術省から出されたもので、遺伝子組換えの食品・薬品の安全性に疑問を投げかける全てのインド国民を最低6ヶ月拘禁しかねるものです。“国民の発言と表現の自由という根本的な権利を守るインド国憲法が、全く馬鹿げている、絶対的に残酷なことだ。” 最高裁弁護人である Prashant Bhushanさんはこのように述べました。この提案が出された今、国内ではインド初の遺伝子組替え食品の導入をめぐる激しい討論の最中にある状態です。- 遺伝子組替えなすbrinjalはより詳しい試験を待って、環境省大臣ジャイラム・ラメシュ(Jairam Ramesh)氏から一時的にストップがかかっている状態です。

読むにはこちらをクリック。

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=C2744B88057262D26DyKV39768AA>

本と映画

3月22日は国連が定める「世界水の日」。この日は世界のコミュニティに飲用水の大切さに注意を向けさせ、水資源を持続可能な方法で管理することを約束しました。企画盛りだくさんの祝いの日に際し、この基本的な資源を取り巻く複雑な問題に対し鋭いまなざしを向ける、一通りの本と映画をセレクトしてみました。

Blue Gold(青い宝): 水の世界戦争

「Blue Gold」これは影響力をもったある本と映画のタイトルで、最近の国際通商合意によって可能となったあるタイプの事業-水の私有化と商業化-が急速に進行と増加を続けている様子を描いています。「Blue Gold」はいかにグローバル企業が、飲用水という限られた世界的な資源にうめぼれているのかという、秩序を乱す事実を暴いています。

Blue Gold: World Water Wars, Maude Barlow & Tony Clarke

本と映画に関するより詳しい情報、購入についてはこちらをクリック (47カ国16言語)

<http://www.bluegold-worldwaterwars.com/>

水の採集人

ジンバブエ南部の州Zvishavaneは乾いた不毛の地域で、ここの小さな農場らはもろい土壌、不定期で乏しい雨と闘う毎日、水は非常に貴重な自然資源です。それにも関わらず農家を営むZephaniah Phiriさんは、賢明なひらめきと忍耐で、ある一区画の土地を生活手段として最低必要なだけの、豊かな農園に

変えることに成功しました。本は実際にあった事実を語っています。単なるエコロジストの物語というよりも、「*The Water Harvester*」は生き延びるための戦略と、ある男の忍耐強さ、賢明さと懐の広さを私たちに語りかけます。

***The Water Harvester*, Mary Witoshynsky, Weaver Press, 2000**

より詳しい情報はこちらをクリック

http://www.weaverpresszimbabwe.com/literature.html?page=shop.product_details&flypage=flypage.tpl&category_id=3&product_id=8

***Voices from the Waters 2010*(水のささやき2010)**

: 第5回 水に関するフィルムフェスティバル

第5回を迎える、水に関しては最大の国際フィルムフェスティバルが、水や水と関連するテーマを扱う映像作品の参加を求めています。この9月にインド・バンガロールで開催予定となっており、「*Voices from the Waters*」では水に関する危機の多様な側面を描く作品選が紹介されることでしょう。

より詳しい情報はこちらをクリック:

<http://www.voicesfromthewaters.com/>

多様な環境・社会・食の問題を扱う幅広いセレクションの映像が、**Festival del cinema ambientalista**(自然環境保護主義のシネマフェスティバル)ウェブサイト上で視聴可能です。

http://www.dcenvironmentalfilmfest.org/u/search?search_phrase=water

鮭の養殖に関する事実

カナダの映画作家ダミアン・ギリス(Damien Gillis)が、ノルウェーの鮭養殖産業が世界中に引き起こしている環境破壊の衝撃的な実証を紹介します。これは“純粋な鮭キャンペーンのための世界的活動週間”の機会に公開され、ドキュメンタリーは現在オンラインでも閲覧可能です。

ドキュメンタリーを見るにはこちらをクリック

<http://farmedsalmonexposed.org/2009/multimedia.html>