

ファストフードに対抗して生まれたこのことばは、そもそも北イタリアのピエモンテ州ブラの町で一九八六年に立ち上げられたアソシエーション（共通の関心や目的にもとづいて複数の人が自発的につくる集団の形式）に端を発する。アルチゴラという食道楽のアソシエーションが誕生したこの年には、ふたつの大きな出来事があった。ひとつは地元ワイン製造会社が高コストでワインを「製造」するために添加したメタノールのせいで死者や失明者を何十人も出した事件であり、もうひとつが、翌月に起きたチェルノブイリ原子力発電所の事故である。

ピエモンテ産のワイン、バローロや地元料理タヤリンについて語り合うことが、食の問題にとどまらず、生産様式、社会関係、生態システム、エネルギーなどあらゆる問題と不可分であることをこのとき自覚したと創立者の一人カルロ・ペトリニは語っている。こうして食道楽の集まりにすぎなかったものが、スローフードという名の、食を通じた政治的・文化的運動へと成長していく。

文化人類学は、食べるのが社会的な行為であることを示してきた。だが今日では、食べることは、より政治的な行為になった。多国籍生化学企業の遺伝子組換え大豆を飼料とする牛の乳で作られた大量生産のチーズをユーロで買うのか、有機飼料で育てられた牛の乳から伝統的なやり方で作られたブラ・チーズをユーロで買うのか、消費者はその購買行動によってどのような生産者を支持するか日々投票し、自らの未

## スローフード Slow Food

まつしま たけし  
松嶋 健 日本学術振興会特別研究員／民博 外来研究員

人生を深く味わう

人間学の  
キーワード

来选择しているのである。政治の場が国会から日々の食卓、さらにはわたしたちの舌の上へと移ったことをスローフードははつきりと示したのであり、だからこそ消費者は「共生産者」とよばれるのだ。

それは必然的に、スローライフやスローシティのような、ライフスタイルや地域のあり方の見直しへとつながっていく。これはもはや人間だけの政治にとどまらない。文化的多様性を生物多様性と結びつけ、生態システムのなかに人間の社会システムを位置づけながら模索されているのは、微生物から人間まであらゆる生き物が参加する広義の政治なのである。

食はこのような政治へのあくまで入口にすぎないが、同時にもっとも身近で根源的な入口でもある。だからこそ「おいしい、きれいな、ただし」をモットーとするスローフードにとつて、おいしいものとおいしくないものを感じ分けられることは最重要事項となる。実際、赤ん坊のときから（母親も含めて）ちゃんとしたものを食べさせてみるとよい。子供は、驚くほどはつきりと違いがわかるようになるだろう。ものの味がわかるということが、人生の味わいがわかるということにつながる訳がない。食べ物でも人生でも、それがおいしくあるために必要なのは、新奇な刺激よりも、持続するなかでゆっくりと深まっていく奥行きのある味わいであろう。食についての専門大学さえ創設するにいたったスローフードのアソシエーション運動は、五感の教育とは五感の政治にほかならないということとを全世界に発信しているのである。