

スローフード「食」再考



スローフード協会本部があるブラのチーズ専門店のブースでは、店主が地元チーズへのこだわりを熱っぽく語っていた

祭典「味の見本市」イタリアで開催

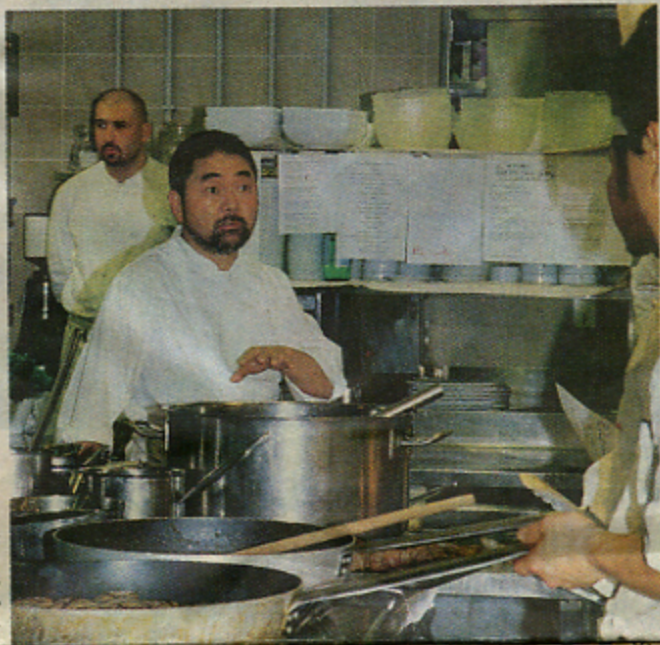
道内でも関心が高まるスローフード運動の一環で、世界の貴重な食材などを集めた二年に一度の祭典「サローネ・デル・グスト(味の見本市)」が十月二十四日から五日間、イタリア北部の都市トリノで開催された。イタリアと世界各地の伝統的な食材や希少な農産物などを展示したほか、晩さん会では留萌管内増毛町出身のシェフ三國清三さんも、日本の食材を取り入れた創作料理に腕を振るった。

(トリノで内本智子、写真も)

チーズ、腸詰め、日本酒 多様性舌で実感

シェフ三國清三
人気立献新

イタリア北部の町ブラ九八〇年代半ば、イタリアに伝える目的で開かれた生産グループのサバ、東北など本部を置く民間非営利アで発祥した。ファストフードに象徴される効率、会場に濃厚な赤い色づいては「四年前に種を採ア人らの人団体(NPO)「スローフード」の追求ではなく、食の多いたイタリアのトマトし出して始めた。今年や企画した食「サンマルツァーノ」の、と千二百を生産でき「イタリアの手エモンテ州政府の共催。様性を守り、人間同士や「サンマルツァーノ」の、と笑顔を見せ各国から参加した延べ十自然との関係を食を通じ、原種が並ぶブラスがあっ、たんだ」と、笑顔を見せ三万八千人が食文化の奥、て見直そうという活動だ。他品種に押され、一た。同国の豚も肉のみを深さを味わった。見本市は、優れた食度は生産が途絶えた幻の、せいたくに使ったクラテスローフード運動は一材やその文化的価値を人トマトだ。原種を復活させ、せいたくに使ったクラテ



サケ、コンブなど日本の食材をアレンジした料理を作る三國

ツロや、サバ、ソルチーズ、谷のコメ、馬肉の腸詰めだ。各地域のきた伝統的な日本料理

いている」と回答。「管、男性会社員は市内、家出の少女、(二)を逮捕