

地球大学アドバンス[食の大学]シリーズ①

2012.5.28 (月)

ソーシャルキャピタル(社会資本)としてのスローフード

5年目を迎える地球大学アドバンス、今年度は思いっきり「食」の問題に焦点をあて、丸の内「食の大学」として展開していきます。第一回のゲストは、イタリアのスローフード協会・本部で長く活躍された石田雅芳氏、そして日本のスローな食と農のリーダー的存在である大地を守る会・戎谷徹也氏をお招きします。

ゲスト

石田 雅芳 氏
スローフードジャパン国際部長

戎谷 徹也 氏
大地を守る会

企画・司会

竹村 真一

京都造形芸術大学 教授 Earth Literacy Program 代表
エコツェリア・コンテンツプロデューサー

▶ イベントの詳細、申込は..... <http://www.ecozzeria.jp/earth/>

2012年度
新シリーズ
スタート!

ここ十年来、日本でも定着しつつある「スローフード」という言葉——。しかしその本質は必ずしも十分に理解されているとはいえません。

スローフード運動とは、何より生産者と生活者を結ぶ「社会関係のリデザイン」であり、多様な「地域文化の継承・更新」です。単に安全な食材を選び、スローに食を愉しむ以上に、そうした顔の見えるつながり(ソーシャルキャピタル)を創生してゆく社会OSとしての価値。そのコンセプトは例えば、ファストフードとグローバリズムの渦のなかで消滅の危機にある多様で希少な食の生産者を保護する「味の箱舟」プロジェクトにも表れています。

また世界各地のそうした動きが地球規模で連動・共振しあうことで、いわば「地球食」(=宇宙船地球号の食)のデザインOSがそこに創生してゆく——丸の内という「食のハブ」は、そうしたグローバルな結び目となりうる場所ではないでしょうか?

おりしも丸の内では、大地を守る会とのコラボレーションで大丸有エリアとしての「食の共同調達」(大丸有つながる食プロジェクト)が今年度から始まり、食と農で人をつなぐ新たなソーシャルキャピタル創生の一步を踏み出したところ。欧州での経験豊富な石田氏に、イタリアやEU、日本の状況とともに、スローフード運動の国際化戦略についても語っていただき、日本の動きとの連動、また元祖スローフードともいえる日本食の普遍的価値についても討議します。

開催概要

日時: 2012年5月28日(月曜日)

18:00- 受付開始
18:30- セミナー開演
19:30- ワールドカフェ(参加者間での対話)
21:00 終了

企画・司会: 竹村 真一

会場: 新丸ビル10階「エコツェリア」

地図: <http://ecozzeria.jp/access.htm>

TEL: 03-6266-9400

定員: 40名(先着順: 定員になり次第締め切りとさせていただきます)

参加方法: 事前登録が必要です 以下のURLからお申し込みください
<http://www.ecozzeria.jp/earth/>

参加費: 2000円

■お問い合わせ先 ■ 地球大学アドバンス事務局(株式会社サンブラックス内) Mail: earth@splx.co.jp
大丸有環境共生型まちづくり推進協会 事務局(新丸ビル10階) TEL: 03-6266-9400(代) ウェブサイト <http://ecozzeria.jp/>

主催・運営: 大丸有環境共生型まちづくり推進協会(エコツェリア協会)

*丸の内地球環境倶楽部は、大手町・丸の内・有楽町地区において環境・CSR活動の推進や技術開発等に携わる実務者のコミュニティ作りを目的とした緩やかな会員組織です。

企画・運営: Earth Literacy Program、企業間フューチャーセンターLLP、株式会社サンブラックス

地球大学アドバンスとは？

竹村真一がモデレートする、地球環境に関するさまざまな問題や解決法を議論しながら、21世紀の新たな地球観を提示するセミナーです。環境・資源・生物多様性・まちづくりなど、さまざま分野の第一線で活躍する研究者や実務家をゲストに招き講演いただくとともに、参加者のみなさまも交えたワークショップ「ワールドカフェ」を行っています。2007年から毎月一回、新丸ビル10階のエコツェリアで開催されており、今年度までに50回を超えるセミナーが開催されています。

2012年度[食の大学]シリーズとは？

地球大学アドバンス主宰：竹村真一

いま「食」のサステナビリティが問われています。

食の安全やファストフード化、新興国需要の急増に伴う食糧高騰、BSEや鳥インフルエンザ、マグロなど水産資源の枯渇や水不足、生物多様性の危機…。しかし何より危ういのは、過度に「アウトソーシング」された私たちの食生活のあり方そのものではないでしょうか？

たとえば低い食糧自給率(外国の農業と水への過剰依存)、自分たちの食べものがどこから来て、どのように作られるのかが見えない他人まかせの食生活、そして戦後の“アメリカ化”のなかで価値観や食文化そのものまでアウトソーシングしてきた、私たちの暮らしの根幹がいま問われています。

一方で、日本食が世界でブームになり、3.11後の風評被害にもかかわらず食の“日本ブランド”は世界で存在感を増しています。フランス美食文化と並んで「日本食を世界遺産に!」といった動きもあります。

確かに健康・安全かつ美的な日本食は、次代の「地球食」(＝宇宙船地球号の食)のOSとなり得るかもしれない。でも当の私たち自身の食生活は、そうした文化価値を担保しうるだけの暮らしの根幹を保持しているのでしょうか？

“人を良くする”と書く「食」が、地球と人間のサステナビリティを脅かしている。食を軽んじる社会は、結局のところ人間を馬鹿にした社会とならざるを得ません。日本人として、地球人として、「食」のあり方を根本から見直し、リデザインする――。

日本の経済のハブであり、食のトレンドの発信地でもある丸の内は、そうした食文化における新たな価値創造のハブでもありたい。そうした思いを抱いて、今年度の地球大学は、さまざまな角度から「食」の根本問題に光をあてていきます。

ワールドカフェとは？

カフェのようになりリラックスした空間で、メンバーの組合せを変えながら小グループで話し合う対話の手法です。アニータ・ブラウン氏とデイビッド・アイザックス氏によって、1995年に開発・提唱されました。

4,5名が一つのテーブルを囲み「問い」について対話します。一つの答えを出すのではなく、さまざまな意見を出し合い自由な発想を生み出します。会場のテーブルには模造紙とペンが置いてあり、気づいたことをメモしたり絵を描いたりすることができます。そして大きな特徴は一定の時間で「ラウンド」を分け、参加メンバーがテーブルを移り変わることです。同じテーマで対話をしていても、メンバーによって話し合う内容に違いが生まれますが、メンバーを入れ替えることにより、多くの意見が会場全体へと広がっていきます。ラウンドを重ねるごとにその広がりが増していき、新しいアイデアが生まれたり個個人に気づきを得られます。

ワールドカフェは現在国内各地で活用されており、市民による話し合いや企業のワークショップなどで利用されています。普段顔を合わせない人達が本音で語り合うことで、組織や役割の壁を壊し人々を繋げる効果があります。セミナーと組み合わせることで、講師が話した内容の解釈を参加者同士で補い合うことができます。さらに、自らが言葉を発することで自分ごと化していき、それぞれが明日への第一歩を踏み出す気持ちが強まり、実践へと向かっていきます。

地球大学講義録 発売中!

竹村 真一＋丸の内地球環境倶楽部
日本経済新聞出版社 刊
ISBN: 978-4532167967

石油にも原発にも依存しない21世紀のエネルギー安全保障をどうデザインするか？ 洪水や津波、海面上昇…沿岸の低い土地に大都市が集中する日本の水害リスクにどう対処するか？ 3人に1人が高齢者となる時代、交通弱者や災害弱者を増やさない都市と社会のあり方とは？ エネルギー、気候変動から都市災害、水と食、生物多様性まで、第一線の専門家・実務家をゲストに行われた、地球大学の講義ライブを一冊に。

