

ライスアイランド

R.I. weekly レポート

～シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

イタリアトレノ 第3回スローフードショー

期間：2004年10月21日（木）～25日（月）

レポーター 小塩幹雄



11時からの開場に列ができ、入場に30分を要する程盛況で、会場内は身動きできない状態でした。

当然、時間と手間暇をかけた食品が、1コマずつ並び、ほとんどが試食できますからおいしさ満載という意味で充実したショーでした。

会期がパリS i a lの翌日からということかも知れませんが、日本人は少なく、特にバイヤーの姿は見られませんでした。

8割がイタリアブースで、ヨーロッパからの参加が少なく寂しい気がしました。意外なブースはチベットの山羊の乳で作ったチーズでした。アマランサスかと思ったものは芥子の実でした。スープにしたり、あんパンに振り掛けて使うことがありますよね。

そばが日本のものよりも小ぶりで少し黒っぽいですが、パスタやスープの原料に使用されているとのことでした。

日本の出展は無く、寿司岩がフードコートに店を出していました。寿司岩の社長西谷さんは前回の一昨年も同じように参加されて、お米と魚の現地調達の難しさを言われていましたが、ミラノに新店を出されるということで意欲的な若い経営者でした。

昨年出展しましたANUGAよりも効果的かなと感じました。再来年には玄米正食・和風天然だしなどを紹介できれば、和食はもともとスローフードですから・・・。

HP アドレス：<http://www.salonedelgusto.it/>

スローフード協会

会長 カルロ・ペトリーニ (Carlo Petrini)

「我々はスピードに束縛され、日々習慣を見失い、それぞれの家庭のプライバシーにまで進入し、ファーストフードを食べることを強制されるファースト・ライフという名のウイルスに感染している。我々、ホモ・サピエンスは聡明さを取り戻し、私たちを滅亡の縁へと追いやるスピードから、自らを解放しなければなりません。」

『スローフード宣言』より