



わた なべ さと し  
渡辺智史さん

イラストレーター/スローフードフレンズ北海道事務局長/  
かわいいイラストで、食の楽しさや大切さを伝える活動を展開中。  
置戸の学校給食の取材、佐々木十美さんとの対談会、第36回全町女  
性交流会のパネリストと、過去3度の来町。



「スローフードは、日々食べている食事について、これは一体どこから来たものなのだろうと考えてみる運動。私たちの体は日々食べたもので作られている。この魚はどここの海で採れて、どんな人が釣って、どんなルートで自分が手に入れたのか、その海はどんな環境なのか。食から環境、地域の状況もすべてひっくるめて考えてみよう」と

「食べ物の裏側を知るとは面白い。環境を守ること、地域を守ること、すべてが繋がっていると実感できる」

「置戸には、日本一の学校給食があり、オケクラフトがあり、公民館サロンのような取り組みもある。そういった地域の宝を見つめ直し、上手にリンクさせて『食』を通じたまちおこしにつなげてもらいたい」

すずきももさん

山形県鶴岡市出身/ドキュメンタリー映画監督/  
山形県各地に伝わる在来作物の種を守り継ぐ人々の姿を追った映画『よみがえりのレシピ』のメガホンを取り、話題に。  
12月1日、第36回全町女性交流会講師として来町。



「農業の工業化が進む中で、なぜ、手間のかかる『種採り』をあえて守り、育てているのか。生産者の思いを通して、『種』から農業と食文化を見つめ直す気運を高めていければと思います、この映画（『よみがえりのレシピ』）を撮った」

「風の人（地域外からの人）と土の人（地元の人）が手を携えたときに、地域の本当の価値が発見され、多くの人たちが関心を持ち、共感を得ることができるコミュニティが誕生する」

「農作物や食品の地域ブランド化には、地域の人たちが愛着を持って育て、食べ続けていることが重要である。その地域の生活文化や歴史も一緒に伝えられる物語があることも大切で、もしなければこれから物語を編み出していけばよい」

「味覚は10歳前後で決まると言われている。地域ならではの食材で味覚、感性を養っていくことが必要。だしの味がわからない子どもが多いことに気付かされる。和食や郷土料理を食べて日本人の味覚を養うことが重要である」

