林美香子の

文化なココロ

3▶▶ フランスで思う

この夏、地域づくりの調査で、フランスの山地農村地帯ローヌ・アルプ地方を再訪した。まさに「アルプスの少女ハイジ」の世界。景観の美しさ、食文化の豊かさー。農業国フランスにおける農村地域の素晴らしさに圧倒される。

例えば、人口2千人のボフォールは、AOC（原産地統制呼称）を取ったボフォールチーズで有名な村。かつて牛乳の保存法として始まったチーズの高付加価値化に成功し、注目されている。標高1500㍍の放牧地の牧草と野花だけで育つ牛の乳から作られる高品質・高価格のチーズ。多くの農家がチーズの加工販売と農家民宿などを兼ね、後継者難の心配はないという。

また、放牧酪農がしっかりしているからこそ、牧歌的な美しい景観が保たれているのだ。さらに村の都市計画により、景観の質が向上。多くの人が訪れ、農家民宿などの副業が村の経済を潤している。

2泊した家族経営のプチホテルは、女主人の気さくなもてなしで人気が高い。夕食は地元チーズや、村の肉店製造のソーセージを使った家庭的郷土料理。おいしさを褒めると「サラダ、グラタン、デザートもチーズ。料理法は簡単よ。チーズは村の宝、大切な食文化ね」と笑う。チーズと景観で経済活性化に成功したこの村の豊かさを実感した。

と同時に、わが故郷・北海道にも思いが至った。いつまでも「食料生産基地」に安住していて良いのだろうか。そろそろ真剣に「食文化の大地」を目指す時ではないか、と。

（キャスター、慶応大大学院教授）