

わたしたちが出店します！スローフード長崎会員 Slow food

●岩崎政利（種の自然農園）「スローフード長崎」代表

雲仙市吾妻町にて有機農業と種の自家採取を30年ほど実施しています。生産する野菜80種類のうち、60ほどの種を自家採取。現在「種の自然農園」を展開しています。一度は絶滅したと思われていた「雲仙こぶ高菜」を復活させ、国際スローフード協会から「味の箱舟」プレシディオに日本で唯一認定されました。



●農事組合法人守山女性部加工組合

「ふるさとの味」を継承し「おふくろの味」を守り高める事を目的に伝統野菜の雲仙こぶ高菜やこんにゃく、菓子類、漬物、惣菜等の製造商品開発、販売を行う一方地域の小中学生、婦人団体への食育活動をしています。中でも雲仙こぶ高菜の料理開発と商品開発を手掛け漬物は「本場の本物」の認証を取得しイタリア・ミラノ開催の「食の博覧会」（エキスポ 2015 in ミラノ）へ出品し、よりクオリティの高い商品を目指しています。



●雲仙市瑞穂町芳澤農園

芳澤卓子（とうこ）野菜農家
日本の食の歴史をたどると戦後の食糧難、日本の食文化を教えないカロリー計算だけの栄養教育、保健行政、減塩、ご飯は太る、パン食牛乳の学校給食。小学生ながら、学校給食がパン給食なのか？30年前には正しい食品が簡単に手に入らないのか疑問に思い、有機農産物宅配会社に勤務、その後農家に。農業の現実も知ることに。マルシェ当日で、有機農産物の流通、現実の農家のことも熱く話もできればと思います。



●川添酢造（酢・味噌など）

西海市大瀬戸町雪の浦で、環境に配慮した製法と、原料にこだわったお酢造りをしています。創業以来130年、時代に流されることなく伝統の技と水にこだわってきました。純米酢、玄米酢の他、味噌、甘酒、塩麴などの発酵食品を合成添加物無添加で作っています。



●CommunityCafe ヤム・ヤム

長崎市役所の近くにある座席数25席の小さなカフェ&レストランです。地産地消の食材で、化学合成添加物排除の為自家製手作りに拘ったイタリアン風洋食をお手頃なお値段でご提供しています。勿論、スローフード会員の皆様の食材も可能な限り利用させて頂いています。



●ナチュラルサンクス

私たちは主に愛情込められて作られた自然栽培の野菜などを商社などに納めている会社です。そして、自然栽培の良さを沢山の方々に知って頂けるようイベント出店などもしております。野菜の本来の味をご賞味下さい。



スローフード活動（主な活動の1つ）：『味の箱舟』プロジェクト

各地方の伝統的かつ固有な在来品種や加工食品、魚介類など消滅の危機にある希少な食材を世界共通のガイドラインに基づき「味の箱舟＝アルカ」認定し、支援策をもって守る活動。現在、世界で2000を越える食材などが認定されており、長崎県では、雲仙こぶ高菜、ゆうこうなど6品が認定されている。「雲仙こぶ高菜」は、更に選定の最高基準「プレシディオ」の認定を受けており、日本では唯一の認定品です。

●土と文化の会（自然食品）

約40年前から長崎市内で安全なものをお願い主婦が集まり、無農薬の野菜と無添加の食品を探し出し、自主流通させている会です。旬の無農薬野菜の宅配もしています。



●ティア長崎銅座店（自然食レストラン）

安全な食材～旬の無農薬・有機野菜と素材の味を大切にしています。生産者と輪になって、お客様が安心して楽しく食事出来るやすらぎの場所でありたい、と願っております。「スローフードのタベ」ではスローフード長崎の会員の食材を使用したお料理をbuffetでお召上がりいただけます。



●福重有機米研究会（お米）

約29年程前、消費者の方から安心できる大村の米が食べたいという話から、生産者6人で福重有機米研究会を立ち上げました。虫害などに悩まされながらもアイガモ農法に挑戦したり、鯉の稚魚を放流したり、試行錯誤を続け田圃が少しずつ変わってきました。現在7名で活動しています。



●長崎 雲仙 ブルーベリー園 森のよろこび

雲仙市小浜町にある農園です。こだわりは、農薬不使用、肥料不使用、機械不使用、水道水不使用（湧水使用）、露地栽培です。可能な限り自然に近い状態で栽培し、自然の力で育まれた生命力にあふれたブルーベリーをご提供します。



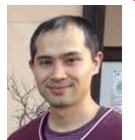
●フェルム・ド・外海（ゆうこうジャム・飴・ケーキ）

「味の箱舟」認定のゆうこうを利用した加工品（ジャムなど）を手掛けています。一昨年は、旧出津救助院上で「tabedokoro ヴォスロール」を開業、ド・ロ神父が開墾した畑で採れた小麦や野菜、ゆうこうなどを使った郷土料理とパンを提供しています。



●ありがとう農園（無農薬黒ニンニク等）

無農薬農業をしています。しかしそれだけでは無く、食べ方や生活習慣等総合的に健康教室等を通して、健康で幸せな生き方を伝える仕事をしています。



●対馬の「せん」（伝統食品）

対馬では、昔からサツマイモのことを「孝行いも」と呼び、主食となる作物として大切に栽培されてきました。そのサツマイモから、発酵、浸漬、乾燥をと繰り返して作りあげられる「せん」は、17の過程を経て複雑な製法で作られる保存食として、対馬だけに代々守り伝えられてきましたが、現在では、若い世代に伝承されることが難しくなっています。

スローフード協会：1989年に設立。本部イタリア/ブラ。国際的なNPO。現在世界150ヶ国に1,300以上の支部を持ち、10万人以上が参加している。詳細は「スローフードジャパン」を検索。