**UNIT 2**

１ Carlo Petrini, / a 60-year-old Italian, / is on a mission: / He wants / cheap, mass-produced foods with chemical fertilizers and artificial flavors to be replaced / by safer, high-quality, and higher-priced, fare. // For the past 20 years, / Petrini has been promoting / ecological, sustainable food production, distribution and consumption / as founder and chairman of Italy-based Slow Food International. //

カルロ・ペトリーニは　　　　60歳のイタリア人で 　　　　　　　　　　ある使命を帯びている　　　　　　彼は望んでいる　　　化学肥料と人工香味料が使われた安い大量生産された食べ物が取って代わられることを

より安全で高品質でより高価な食べ物に　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 過去20年の間　　　　　　　　　　　　ペトリーニは奨励してきた　　　　　　　　　　　　　　環境にやさしい，持続可能な食品生産，流通，消費を

　　　　　　　　　　　　イタリアに拠点を置くスローフードインターナショナルの創立者および会長として

「私たちは120億人に向けて食べ物を過剰生産している　　　　　　　　　　　　　　　　私たちの人口の2倍である　　　　　　　そして10億の人々が飢えに苦しんでいるのだ」　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ペトリーニは話した　　最近東京を訪問した際に

　　　　　彼の著書の宣伝販売のために　　　　　『スローフードの奇跡〜おいしい，きれい，ただしい〜』という

ペトリーニは危機感を持った　　　　　　　　　　　彼が耳にしたとき　　　　　　ローマのスペイン階段の近くにマクドナルドの支店がオープンしようとしていたのを　　　　　　　　　　　　1986年に　　　　イタリアの伝統的な食べ物が脅かされるのを心配して

　　　　　　　　　　　成長するファーストフードチェーンによって　　　　　　　　　　　彼はアルチゴーラを発足させた　　　　　　スローフードの前身である　　　　　　　　　　　　　　　そして署名を集めた　　　　　　　　　　　　　マクドナルドの支店に反対の請願をする

　　　　　　　　　　　　　　　　　「私は24時間で5,000の署名を集めた」　　　　　　　　　　　　　　　　　　彼は言った　　　スローフード運動はその後世界に広がった　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　会員10万人を世界中の1,000以上の支部に登録して

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　日本支部は設立された　　　　　　　　　　　　　　　2004年に　　　 仙台に 現在では47の地方支部がある 国内に

スローフード（運動）は上質な食べ物を奨励する 3つの基準によって評定された それは味がおいしくなければならない それは環境にやさしいやり方で育てられなければならない そして農家の人たちが正当な金額を得るべきである　　　　 彼らの生産物に対して ペトリーニは 食べ物を愛しながら育ったのだが 北イタリアのピエモンテで 言った これらの条件を満たしていない食べ物は

品質に欠けるとみなされるべきだと 「よい」食べ物は 彼の著書によると

単に味がよいことを意味するのではない それは自然であることも必要だ

たとえば よい肉やチーズは 世話の行き届いた動物からとれる 成長ホルモンや化学飼料を与えられていない 　人工香味料のついた加工食品は

ペトリーニの基準に達しない 彼は述べた 「きれいな」食べ物は育てられなければ

２ “We’re overproducing food for 12 billion people, / double our population, / and 1 billion people are suffering from hunger,” / Petrini said / during a recent Tokyo visit / to promote his book, / *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, And Fair*. //

３ Petrini felt a sense of crisis / when he learned / a McDonald’s outlet was opening near Rome’s Spanish Steps / in 1986. // Fearing Italy’s traditional foods would be threatened / by the growing fast-food chains, / he opened Arcigola, / the predecessor of Slow Food, / and collected signatures / to petition against the McDonald’s outlet. // “I collected 5,000 signatures in 24 hours,” / he said. // The Slow Food Movement has since spread globally, / registering 100,000 members with more than 1,000 chapters worldwide. // A Japan branch was set up / in 2004 / in Sendai. // There are now 47 local chapters / in the country. //

４ Slow Food promotes high-quality food / measured by three criteria: / It has to taste good, / it has to be grown in an environmentally friendly manner, / and farmers should earn a fair price / for their products. // Petrini, / who grew up loving food / in Piedmont, northern Italy, / said / food not meeting these conditions / should be considered lacking in quality. // “Good” food, / according to his book, / does not simply mean being flavorful. // It has to be natural as well. // For example, / good meat or cheese / comes from well-kept animals / that are not given growth hormones or chemical feed. // Processed foods with artificial flavors / do not come up to Petrini’s standard. // He said / “clean” food must be grown / in an environmentally friendly manner. // The increase in agricultural exports / amid globalization and industrialization / is increasingly damaging the environment, / he said. //

５ Finally, / the “fairness” of food is measured / by whether farmers get paid / what they deserve. // “It is becoming harder / for farmers / to make ends meet. // Do you know / why young people don’t want to be engaged in farming? // Because they cannot earn enough money,” / he said / when speaking to a group of graying Japanese farmers / whose average age was 57. // “What is worse, / in the 1970s, / people spent 30 percent of their income on food / in Italy, / but they only spend 13 percent today. // And we’re spending more money / on small machines / like mobile phones.” //

ならないと　　環境にやさしい方法で　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　農産物の輸出の増加は

　　　　　　　　グローバル化や工業化の中での　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ますます環境を壊している

　　　　　　　　　　　　 彼は述べた

最後に　　　　　食べ物の「公正さ」は評定される　　　　　　　　　　　　　　農家の人たちが支払われるかどうかによって　　　　もらうに値するものを　　　　　　 「より困難になってきている　 農家の人たちにとって 収支を合わせるのが あなたたちは知っているか 　どうして若い人たちが農業に従事したがらないかを　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　なぜなら彼らが十分なお金を稼ぐことができないからだ」　　　　　　　　　 彼は言った 高齢化する日本の農場経営者たちのグループに向かって話しているときに 平均年齢が57歳の 「さらに悪いことに 1970年代には

人々は収入の30%を食べ物に費やしていた イタリアで しかし今日彼らは13%しか費やしていない　　　　　　　　　　　　　　 そして私たちはより多くのお金を使っている　　　　　　　　小さな器械に　　　　　　　　　　携帯電話のような」

この状況を変えるために　　　　　　　　　　　　　　ペトリーニは主張する　　　　　人々が自分たち自身を「共同生産者」だと考える必要があると　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　消費者というだけではなく　　　　　　　　　そして農業に貢献する必要があると

　　　　　　　　　　　質の高い食品（生産物）にもっとお金を払うことで　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　質の高い食べ物を支持するために　　　　　　　スローフード（運動）によって定義されているように　　　共同生産者たちは認識を高めなければならない

　　　　　　　　　　自分たちが購入する食べ物について

６ To change this situation, / Petrini argues / that people need to consider themselves “co-producers” / and not just consumers, / and need to contribute to agriculture / by paying more money for high-quality food products. // To support quality food / as defined by Slow Food, / co-producers must increase their awareness / of the food they purchase. //