

「今回のツアーが終わって」

- 1、ザンスカール地方はインダス川・シャヨク川沿いより生活文化程度が高い？事を知ったが、外国人入域が早かった事と地形の違いが大きい(農地が広い＝機械化が進んでいる)とことによると推測しています。
- 2、「オーガニック化」の話は「維持可能な循環形」が既に破壊していた？
＝都市(レーやカルギル)周辺だけの話だと推測しています＝
(田舎の村では 現在も「循環形(コンポスト)」が実践されている)
- 3、私達の活動が、蕎麦食の普及に貢献している事を知り、交流を続けて来たことの成果は(メディアの影響もあって)大きい。
- 4、逆に、蕎麦粉の高騰の悪影響が出た？高価で取引されている様子は驚き、同時に栽培～消費までの流通改善を計る必要があると思います。
＝「カルギル」と「レー」では互いに政治的な施策に関与できない事は問題＝
- 5、その為にも、蕎麦食を「美味しいもの」にする必要がある ⇒
篩って食べるなどで少しは改善可能だが、味付け(食べ方)に工夫が必要。
⇒ 伝統(蕎麦)食には「美(見た目で美味しい!)」がない。
今回は、「美」を感じて頂けたと思っています。
- 6、蕎麦栽培を促すための施策(安価な配給を抑える)は、今後が心配。
- 7、自治政府・食堂経営者・住民に「蕎麦食の効用」が理解されて来ているが田舎の村では古くから蕎麦食の効用は判っていたはず、その意味でも「蕎麦は美味しく、健康に良い!」、「見た目で美味しい!」が必要。

「今後について」

ラダックは何処の地方に行っても「その都度」感銘?を与えてくれる所。

今後は「蕎麦の探索」から「蕎麦食の改善に協力」する必要があります。

当初は一度限りのツアーと思っていましたが、新たな課題や蕎麦食文化の改善・普及目途などもあって3回目のツアーを実施したところです。

その間に与えた影響を考えると、この俣で終わる訳には行かない状況になったと思っています。

「蕎麦食の効用」を翻訳して議員や食堂経営者等に渡すようにしました。

今後は、本来の探索を深める他、ラダック自治政府や食堂経営者などと連絡を密にし、現地の実情を良く理解した上で必要かつ可能な協力をしたいと考えていますが、気候・風土などの違いは大きく、非常に難しいことと理解しています

江戸ソバリエルシック 寺方蕎麦研究会 & 江戸ソバリエ ウンナンの会