PROVISIONS

JOURNAL 01



What we eat does more than just fill our stomachs and nourish our bodies; good food lifts our spirits and helps us understand the world a little better.

Yvon Chouinard, Patagonia Founder

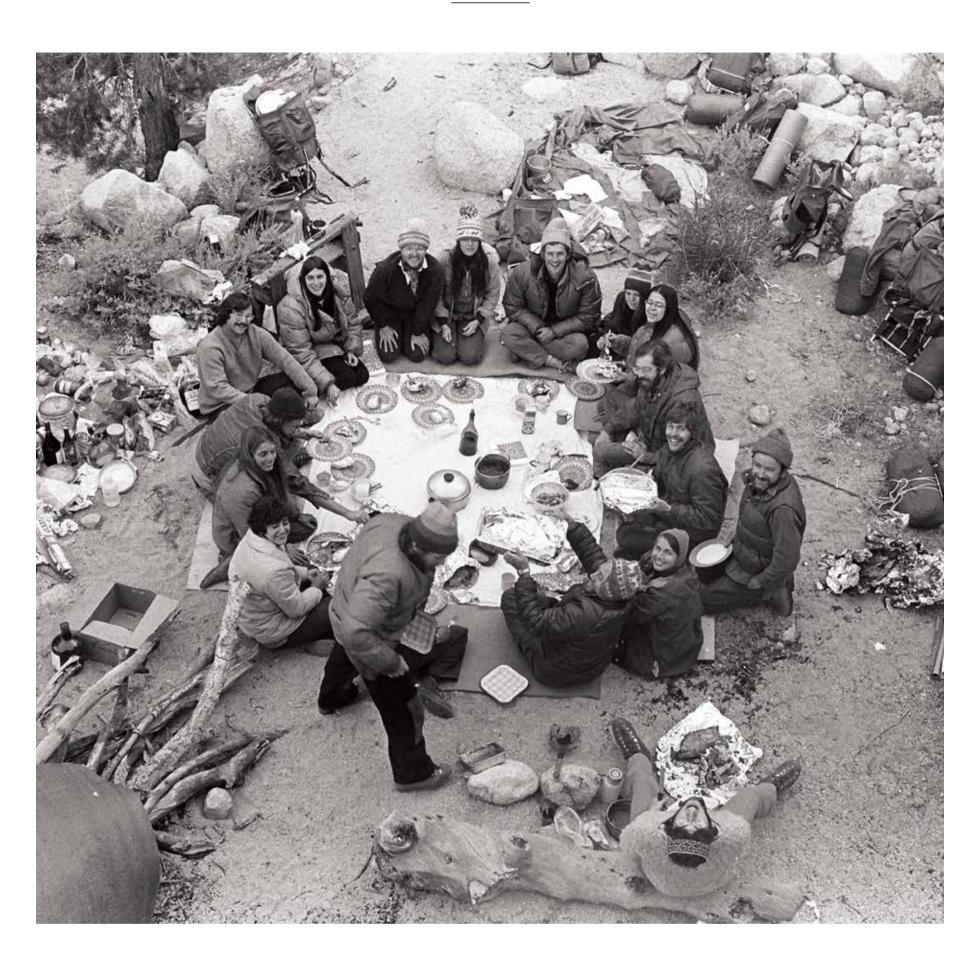
私たちが食べるものはたんにお腹を一杯にして 体に栄養を与えるだけではありません。 良い食品は私たちの魂を高揚させ、 世界をより深く理解する手助けをしてくれます。

イヴォン・シュイナード(パタゴニア創業者)



PROVISIONS JOURNAL PROVISIONS JOURNAL

> **EDITORIAL EDITORIAL**





40年以上にわたり、アウトドア・アパレル企業として、 さまざまな試みを行ってきたパタゴニア。 今、創業者であるイヴォン・シュイナードが着目している分野が"食"だ。 「PATAGONIA PROVISONS (パタゴニア プロビジョンズ)」 という新たなブランドを立ち上げて、 幾つものフード・プロダクトを手がけ始めている。 「なぜ食が重要なのか?」、イヴォン・シュイナードが語る。

文=イヴォン・シュイナード Text: Yvon Chouinard

食の伝統と文化はパタゴニアで働く私たちにとってつねに大切なものです。ブリ ティッシュ・コロンビアのファースト・ネーションの友人たちと食べた米杉の板に載 せられたサーモン、チベットでヤクの毛のテントの中で食べたツァンパ、パタゴニア のガウチョたちと食べたアサドとチミチュリなど、数々の旅で味わった食事は私たち の体験の必要不可欠な一部です。私たちが食べるものはたんにお腹を一杯にして体 に栄養を与えるだけではありません。良い食品は私たちの魂を高揚させ、世界をよ り深く理解する手助けをしてくれます。

そういう私たちがお気に入りの食品のいくつかをお客様と分かち合いたいと思う のは自然なことです。しかしそれはほんのはじまりにすぎません。それが食品産業 により良い変革をもたらす機会であり、また緊急に必要とされていることだと私たち は信じています。パタゴニア プロビジョンズの目標は、私たちが行うすべてのことと 同じく、「最高の製品を作り、環境に与える不必要な悪影響を最小限に抑える」こと。 そして最も重要なことは、「ビジネスを手段として環境危機に警鐘を鳴らし、解決に 向けて実行する」ことなのです。

そして食品業界ほどこの危機が緊急に感じられる分野はありません。現代のテク ノロジーと化学と輸送が一緒になり、これまで以上に人びとと食のあいだに距離を 作っています。サーモンは無差別に捕獲されるか開水域の養殖場で育てられ、野 生のサーモンを危機にさらしています。草原地帯は過放牧により荒らされ、家畜は 抗生物質漬けにされ、古代の帯水層は持続不可能な農作物に吸い取られています。 生産高を上げるために化学薬品が最大限に使用され、遺伝子組み換え作物の未知 の影響が産業全体に暗雲のごとく覆いかぶさっています。すなわち食物連鎖は壊れ

パタゴニア プロビジョンズは食物連鎖を修復するための解決策を探る試みです。 私たちはいつも通り、袖をまくり上げ、各製品の調達方法についてできるかぎり学 ぶことからはじめます。既存の最善策を利用することもあれば、新たな方法を模索 することもあります。それはお気づきのように、昔ながらの方法である場合が少なく ありません。

これから数か月そして数年間、私たちは環境問題に対処する食品の数々を提供し、 同時に地元生産者の支援をつづけていきます。お気に入りのシェフと協力しながら、 トレイルや水辺や自宅で仲間と一緒に食べたくなる栄養価の高い美味しい食品を考 案します。成功すれば、新たな食物連鎖モデルの確立に役立つでしょう。禅師はそ れを「振り向いて、一歩踏み出すこと」と呼ぶかもしれません。

The tradition and culture of food have always been important to us at Patagonia. On our many travels, the meals-cedar-planked salmon with First Nations friends in BC, tsampa in yak-hair tents in Tibet, asado and chimichurri with Patagonian gauchos—become a vital part of the experience. What we eat does more than just fill our stomachs and nourish our bodies; good food lifts our spirits and helps us understand the world a little better.

So it only makes sense that we'd want to share some of our favorite food with our customers. But that's just the beginning; we also believe there is great opportunity—and an urgent need—for positive change in the food industry. With Patagonia Provisions, our goals are the same as with everything we do: We aim to make the best product, cause no unnecessary harm, and perhaps most important, inspire solutions to the environmental crisis.

And nowhere is the crisis more pressing than in the food industry. Today, modern technology, chemistry and transportation combine to put more distance between people and their food than ever before. We harvest salmon indiscriminately or farm them in open-water feedlots, putting wild salmon in peril. We overgraze our prairies, fill our livestock with antibiotics, and drain fossil aquifers to water unsustainable crops. Chemicals reign supreme to maximize production, and the unknown impact of genetically modified organisms hovers over the entire industry. In short, our food chain is broken.

start, as we always do, by rolling up our sleeves and learning everything we can about the sourcing of each product. In some cases, we'll adopt the best practices already in existence; in others, we'll have to find new ways of doing things, which, as we might have guessed, frequently end up being the old

In the coming months and years, we'll offer a growing selection of foods that address environmental issues, and continue to encourage support of local food producers. We'll keep working with our favorite chefs to create the kind of healthy, nutritious food we like to eat on the trail or water and share with friends at home. If we do our job, our success can help establish a model for a new kind of food chain, one where we, as the Zen master might say, "turn around and take a step forward."





F00D

F00D

Good Food Has Always Been a Part of Our Story

2016年秋、パタゴニア プロビジョンズが日本に上陸を果たした。 サーモン、スープ、フルーツ+アーモンド・バー、ドライグッズというラインアップだ。 ここでは、その数々の製品のこだわり、そして楽しみ方を紹介したい。

SALMON 持続可能な群れのみから捕獲した天然のサーモン



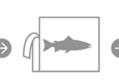
WILD PINK SALMON ワイルド・ピンク・サーモン

燻製され、そのまま食べられる天然のピンク・サーモン(カラフトマス)。個体数の乏しい種に害を与えないように、個体数が豊か で持続可能な群れのみから捕獲している。黒胡椒にレモンを加えた燻製は新鮮なビンク・サーモンにさらに豊かな風味を加えている。 未開封のパッケージは常温保存可能。調理済みで、そのまますぐに食べられる。またお湯で3分、パッケージごと加熱するとさら においしい。112 グラム×2袋。1人分 (55 グラム) あたり 85 Kcal。¥1,380 (税抜)











にも応用できるので、下のレシピを参考にしてぜひお試しあれ。

WILD SOCKEYE SALMON

ワイルド・ソッカイ・ サーモン (レモン・ペッパー)

LEMON PEPPER

調理済みで、そのまますぐに食べ られる、薫製した天然のベニザケ。 お湯で7分、パッケージごと加熱してもよし。未開封のパッケー ジは常温保存可能。ピンク・サー モンと同じく個体数の乏しい種に レートで個体数が豊かで持続可能 な群れのみから捕獲している。ひ と手間加えればアウトドアではも ちろん家庭の食卓のメインディッ シュとしても活躍する。レモン・ ペッパーとオリジナルの2種類。 170 グラム。 1人分 (55グラム) あたり 85Kcal。¥1,280 (税抜)

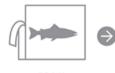
WILD SOCKEYE SALMON **ORIGINAL**

ワイルド・ソッカイ・ サーモン (オリジナル)



ENJOY AS IS







捕れ立てのサケをすぐに冷凍、コールドスモークと調理をしてパウチで密閉する ので鮮度も抜群。北海で育った天然のサーモンのうまみがギュッと凝縮されてい る。ピンク・サーモンは軟らかく身離れもよく、ソッカイ・サーモンは滋味にあふれ る。釣り好き、魚料理好きとして知られるイヴォン・シュイナードがメニューの開発 や味付けをアドバイスをしているだけあって、どちらも味わい深い。骨が取り除かれ たフィレ状態なので、アウトドアシーンでも手軽に食べられて便利。いろいろな料理









ンとワイルド・ソッカイ・ サー モンは、持続可能な漁法で捕獲 された天然のサーモンだ。ワシ ントン州ラミ島産のピンク・サ - モンは、刺し網ではなく伝 統的な漁法リーフネットを使用 カ州シタック川で小船に乗って 網を引くという、古代から続く 混獲が少ない最もクリーンな漁 法の一つで漁が行われている

有史以前から現代まで、日本人にとって最も馴染みのある魚種の一つが、サーモ ンだろう。秋冬に川を遡上してくるサーモンは「神の魚」とも言われ、東北地方で は年越しに欠かせない年取り魚として珍重されてきた。北アメリカ大陸の北西海岸 沿岸のネイティブたちも然り。毎年、決まった時期に訪れるサーモンの群れは、ま さしく自然の恵みとして享受され神聖化されてきた。このように1万年以上にわたり、 太平洋沿岸ではサケは貴重な食料であり文化的なアイコンでもあったのだ。しかし ながら、現在、天然のサーモンは減少の一途をたどっている。大型漁船による近代 漁法による乱獲がその大きな要因の一つだ言われている。また、本来、サケが帰る べき河川がダムによって遡上を阻んでいることも見逃すことができない。さらに最近 では、自然破壊や大気汚染、薬品汚染などの影響も深刻だ。これは日本、アラスカ、 ノルウェーなどの主要なサーモンの漁場で起こっている地球的な規模の問題だ。こ の解決策の一つとして、人工的に飼育された養殖のサーモンが市場に広く流通して いるのはご存知の通り。しかし、一部の海岸線の養殖場は、養殖魚に与える化学 物質や廃棄物、抗生物質などで、周りの水域を汚染して野生の魚に悪い影響を及

パタゴニア プロビジョンズのワイルド・ピンク・サーモンとワイルド・ソッカイ・

サーモンは、まったく真逆の存在と言っていいだろう。どちらも北海で育った天然 のサーモンだ。ピンク・サーモンはワシントン州のラミ島で古代から行われている伝 統的な漁法で、ソッカイ・サーモンはアラスカ州のヤクタット近くのシタック川で昔 ながらの漁法で捕獲されている。その目的は魚種の生育状況を見極めながら、選 択的に漁をすることにある。ラミ島では刺し網ではなくリーフネットを使用している。 刺し網はサーモンの群れを一網打尽にして最終的に殺してしまうが、リーフネットで は網を岩礁と間違えて入ってきたサーモンを選んで捕獲することができる。シタック 川での漁は小船に乗って網を引くという、混獲も少なく最もクリーンな漁業の一つ だ。一匹一匹を見極めることができるから、捕獲しても目的外の魚種はリリースす ることができるのだ。これらの伝統的な漁は現代の大がかりな漁法に比べれば労力 も必要だし非効率だろう。しかし、持続可能な漁業を成立させ継続することができ るのだ。さらに捕獲されたサーモン一匹一匹に目が届くので、捕獲直後にていねい に氷漬けできる。結果、捕れ立ての鮮度とおいしさをしっかりとキープできるのだ。 さらに、曳き船とはしけを使うのでカーボンフットプリントが最も少ない出荷方法に なる。イヴォン・シュイナード曰く、「パタゴニアのサーモンは最も責任ある方法で捕 獲した、最も美味な魚になるだろう」。その言葉の答えを、ぜひ確かめてほしい。

RECIPE

うま味あふれるソースが簡単に ワイルド・ピンク・ サーモンのニョッキ

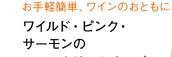


・ワイルド・ピンク・サーモン 1/2 パック ・ニョッキ 180g ・バジル 少々 ・たまねぎ 1/4個 ・にんにく 1 かけ ・ブロッコリー 1/4個

・オリーブオイル 適量

・塩 少々 ・こしょう 少々

フライパンにオリーブオイルとみじん切り にしたにんにくを入れて、香りが出るまで 炒める。細かく刻んだたまねぎと生ブロッ コリーを入れて火が通ったら湯を注ぎ、ほ ぐしたサーモンを入れソースを作る。ゆで 上がったニョッキをソースに入れて、塩、 胡椒で味を調え、バジルを入れて混ぜる



ハニークリームチーズ ディップ 2人分 ・ワイルド・ピンク・サーモン

1/2 パック ・クリームチーズ 1/2 パック ・はちみつ お好みで ・イタリアンパセリ 少々 ・レモン 少々 ・バケット 1/2本

・黒こしょう 少々



バゲットを好みの厚さにスライスする(好 みでトーストしてもよし)。クリームチーズ サーモンをのせて黒こしょうを振って完成。 レモンを絞ると香りもよく味も引き締まる。 そのまま食べてもおいしいが、はちみつを 加えるとサーモンのうま味を引き立て、ク リームチーズの酸味を抑えてよし

キャンプや BBQ にぴったり アボカドのワイルド・ ソッカイ・サーモン添え オーガニック・ドレッシング

・ワイルド・ソッカイ・サーモン (レモン・ペッパー) 適量 ・アボカド 1個 ツァンパ・スープとグリーン・レンティル・ スープのオーガニック・ドレッシング

・ツァンパ・スープ 大さじ 1 ・グリーン・レンティル・スープ 大さじ 1 ・オーガニック・オリーブオイル 50ml



ボールに各スープとオリーブオイルを入 れてよく混ぜ、塩を加え、レモンを絞り、 オーガニック・ドレッシングを作る。ア ボカドを半分に切って種を取り、フライ パンやオーブンで表面に焼き色がつくま で焼く 直も中にサーモンを添えて オ ーガニック・ドレッシングをかける

フォカッチャで手間いらず ワイルド・ソッカイ・ サーモンの フォカッチャピザ

・ワイルド・ソッカイ・サーモン (レモン・ペッパー) 適量 ・フォカッチャ 1/2枚 ・たまねぎ 1/4個 ・ピーマン 1/4 個 ・パプリカ 1/4個 ・ブラックオリーブ 適量 ・アンチョビ 適量 ・チーズ 適量 ・トマトソース 適量

・バジル 少々 ・にんにく 1 かけ

フォカッチャを半分に薄くスライスして、ト マトソースを塗る。サーモン、たまねぎ、ピ ーマン、アンチョビ、にんにく、パプリカを バランスよくのせて、全体にチーズを散ら す。オーブンに入れてチーズが溶けるまで焼

く- オーブンがなければフライパンでも OK フタをしてチーズが溶けるまで焼く

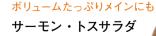
サーモン 手毬おにぎり

2~3人分

・ワイルド・ソッカイ・サーモン (オリジナル) 1/2 パック ・白飯 1.5合 ・塩 少々 ・ごま油 少々



ほぐしたサーモンと白飯をよく混ぜる。塩分 が足りないようなら塩を加える。ラップで 適量を丸める。ごま油を手に付けて形を整 えながら丸く握る。ごま油を馴染ませるこ とによって、おにぎりの表面にツヤが生ま れて乾燥しにくくなり、風味もアップする。 アウトドアではレトルト飯を使うといい





・ワイルド・ソッカイ・サーモン (オリジナル) 1/2 パック ・旬の葉野菜 適量 ・キヌア 少々 ・レッドパプリカ 1/2個 ・コーン 少々 ・イタリアンパセリ 少々



たサーモンを盛り付け、キヌア、レッドパプ リカ、コーンをのせて彩りをつける。先に紹 介したオーガニック・ドレッシングを食べる 直前にかけて 葉野菜に上く終む上うに混 ぜる。好みでイタリアンパセリを散らして

PROVISIONS JOURNAL

F00D

F00D

SOUP 厳選されたオーガニック食材を凝縮



GREEN LENTIL SOUP グリーン・レンティル・スープ

有機栽培の緑レンズ豆と全粒ブルグア小麦、野菜、スパイスを組み合わせたス ープ。タンパク質、食物繊維、鉄分を豊富に含み、仕事や学校、登攀などあら ゆるアクティビティに必要なパワーを提供する。480 ミリリットルの水を沸騰 させ、中身をすべて入れ、中火で1分煮込み火を消し、ふたをして9分で完成。 常温保存可能。1 袋・2 食分。1 人分(62グラム) あたり 210 Kcal。¥680 (税抜)



BLACK BEAN SOUP ブラック・ビーン・スープ

乾燥させた有機栽培の黒豆と野菜とスパイスを組み合わせたサウスウエスト風 味のボリューム感のあるスープ。タンパク質、食物繊維、鉄分を豊富に含み、 豆類の栄養素があらゆるアクティビティに必要なパワーを提供。肉類、グルテン、 乳製品不使用で、遺伝子組み換えをしていない有機認証済みの材料のみを使用。 常温保存可能。1袋・2食分。1人分(82グラム)あたり290Kcal。¥680(税抜)



TSAMPA SOUP ツァンパ・スープ

全粒穀物、有機野菜、ハーブ、スパイスをミックスしたコクのある風味豊かな スープ。カシャというローストしたそばの実が香り高く、日本人の好みによく 合うアジアンテイスト。遺伝子組み換えをしていない有機認証済みの材料のみ を使用している。調理方法は他のスープと同じ。常温保存可能。1 袋・2 食分。 1 人分 (34グラム) あたり 120Kcal。¥680 (税抜)



COOK FOR AT

LEAST 1 MIN

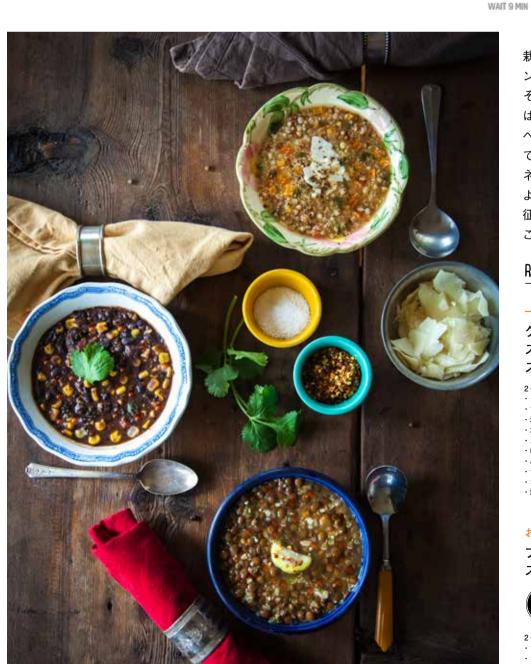
BOIL 2 CUPS

OF WATER



FROM HEAT AND





パタゴニア プロビジョンのスープに使用されている材料は、すべて有機 栽培された野菜や穀物、スパイスだ。ビーガンフードとはいえ、栄養バラ ンスにもすぐれ、腹持ちもよく、メインディッシュにもなる一品だ。食欲を そそり機能的なスープ、そこにはイヴォン・シュイナードが、1970年代半 ばのヒマラヤ登山で得た経験が生きている。「ツァンパと呼ばれるものがチ ベットの食生活で最も必要なものであることに気づいた。それは煎った麦 で彼らの主食だった。僕らが持ってきたフリーズドライ食品よりもずっとエ ネルギーの補給ができた。それ以降、遠征に行った時はツァンパを食べる ようになった。とにかく最高な食品かもしれないと思った。帰ってくると遠 征前よりも元気になっているんだ。そして今、まさにそれがベースになって、 このツァンパ・スープができあがったんだ」

RECIPE

一流レストランに負けない本格派 グリーン・レンティル・ スープとツァンパ・ スープのリゾット

・グリーン・レンティル・スープ 大さじ3 ・ツァンパ・スープ 大さじ3 ·水 400ml ・たまねぎ 1/4個 ・にんにく 1かけ ・バジル 適量 ・サーモン 適量 ・オリーブオイル 適量



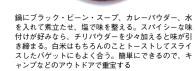
グリーン・レンティル・スープ、ツァンパ・スープに 水を加えてよく混ぜる。フライパンにオリーブオイル とみじん切りにしたにんにく、細かく刻んだたまねぎ と米を入れて、スープを少しずつ加えて米に火が通る まで炒める。最後に塩で味を整えて、ちぎったバジル を添える。好みでサーモンを加えてもよし

お手軽簡単に豆カレーを! ブラック・ビーン・ スープのカレー



・塩 少々

・ブラック・ビーン・スープ 1/4 パック ・カレーパウダー 大さじ 1/2 塩 少々 ・チリパウダー 少々



FRUIT+ALMOND BARS もっとも自然でローテクなエナジーバー







ドの太陽光発電を用い乾燥。イン カベリ― (西洋ほおずき) はエクア ドルの小さな農場で栽培したフェア トレード認証食品。アプリコット(ア ンズ) はカリフォルニアで4世代続 く家族経営の農家の手によるもの。 環境に負荷を与えず持続可能な農 業社会の一助になりたい、というイ ヴォン・シュイナードの思いが伝わ

DRY GOODS パタゴニア プロビジョンズの世界を広げる

(税抜) 12 本パック各¥3,190 (税抜)



に根差したローテクだ。1 本(35 グラム)あたり 120Kcal。各¥290

MiiR GROWLER 64-0Z VACUUM INSULATED

MANGO + ALMOND BAR

INCA BERRY + ALMOND BAR

インカベリー+アーモンド・バー

APRICOT + ALMOND BAR

アプリコット+アーモンド・バー

マンゴー+アーモンド・バー

ミアー・グラウラー 1.9 リットル 真空断熱構造

MiiR HOWLER 32-0Z VACUUM INSULATED

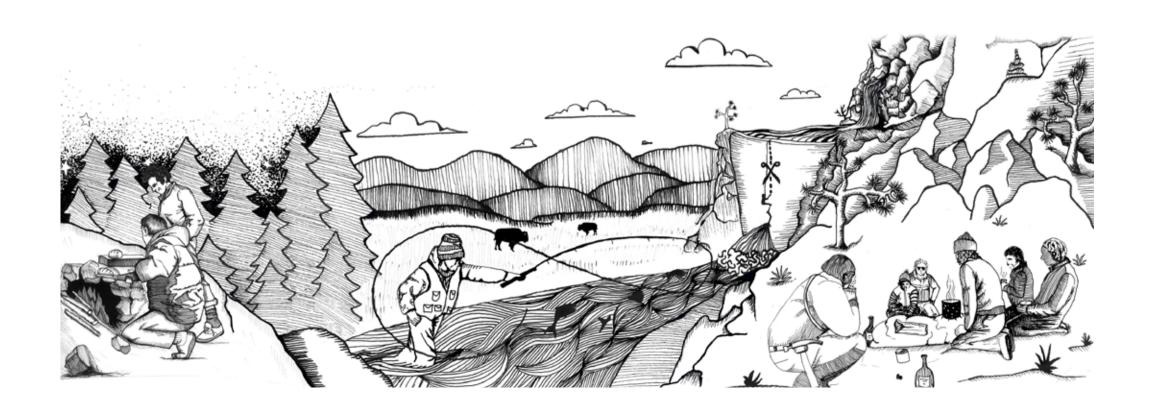
ミアー・ハウラー 0.95 リットル 真空断熱構造

MiiR 16-0Z **FOOD CANISTER** ミアー・フード・キャニスター

473 ミリリットル 真空断熱構造

MiiR 16-0Z STAINLESS STEEL **SHORY PINT CUP**

ミアー・ステンレススチール・ ショーティ・パイント・カップ パタゴニア プロビジョンが発信するのは、"食"だけでない。食生活 や暮らしを便利で豊かにする製品 がラインアップされている。 ワシン トン州シアトルのミアー社の製品は、 デザインも美しく機能性も高い。グ ラウラーは医療グレードの 18/8 ス テンレススチールを使い、漏れない 型締方式のふたで開閉でき、使い 勝手がいい上に洗うのも簡単。二 重の真空断熱構造を採用し、容量 も 1.9 リットルとたっぷりだ。容量 0.95 リットルのハウラーは携帯に も便利。飲み物専用のショーティ・ パイント・カップは 473ml と手ごろ なサイズ。フード・キャニスターも 473mlと一食分のスープなどに最 適な容量だ。¥9,900、¥7,200、 ¥5,500、¥1,500(左から税抜)







and they want to go back and eat real food, plant their own garden and see where food comes from. If we go back to a simpler life. it's not going to be an impoverished life. It's going to be a much richer life.

Yvon Chouinard

昔のように本物の食事を欲し、 自分の庭に植物を植え、 食品がどこからやってくるのかを知りたがっている。 よりシンプルな暮らしとは貧しい暮らしのことではない。 それはずっと豊かな暮らしなんだ。 イヴォン・シュイナード

INTERVIEW

INTERVIEW

今、パタゴニアは"食"という新しいフィールドに一歩を踏みだした。

果たして、パタゴニア プロビジョンズが目指すものとは? プロジェクトの責任者であるバーギット・キャメロンに話を聞いた。

What Is Patagonia Provisions?



パタゴニア プロビジョンズの開発チーム。イヴォン・シュイナードの"食"への思いのもとに集まった

まず最初に、なぜアウトドア・アパレル企業であるパタゴニアが"食"の世界に進出した のか教えて下さい。

パタゴニアにとって食は新たな試みです。しかし、農業が環境危機の解決策になり得 ると考えているイヴォン・シュイナードと妻のマリンダにとって、長年、強い関心事の一 つとなっていました。ですから、パタゴニア プロビジョンズのミッションは今までパタゴ

ニアが行ってきたすべてのことと同じなのです。 食品 産業は地球温暖化をもたらしている最も強大な産業 の一つです。食品の大半が、生物の多様性を減少させ、 土壌を滅ぼし、気候変動を悪化させる方法で生産され ています。しかし、何か別のやり方であれば、食品が 地球に与える悪影響を減少させるだけでなく、完全に 逆の方向へと向かうことも可能ではないかとの思いか ら、パタゴニアは食のビジネスを始めたのです。私た ちは食が環境危機の解決策の一部であると信じてお り、土地、水、そして野生生物を修復させる方法で 作られるべきだと信じています。 私たちが食のシステ ムを変えることができたら、その影響は広範囲に広ま



パタゴニア プロビジョンズのシニアディレクターを務めるバーギット・キャメロン (右)。サーファーで映像クリエーターのクリス・マロイもプロジェクト賛同者の一人

るでしょう。そうなれば食、土、空気、そして水を変えることができるのです。

食品は栄養価だけでなく、おいしさも大切です。味へのこだわりは?

もちろん、味は栄養価と同じくらい重要です。私たちは"味"を衣類における"品質"

と同じように考えています。衣類が残す環境に対するフットプリントが大事であると同 時に品質も大切です。食品を作るうえでは味も同じように重要なのです。

パタゴニア プロビジョンズは「リジェネレイティブ・アグリカルチャー (環境再生型農業)」 が重要な鍵となっているそうですが、環境再生型農業とは何でしょうか?

> パタゴニア プロビジョンズは農業、そして地球の未来 がリジェネレイティブ・アグリカルチャー(環境再生型 農業)と言われているものにかかっていると考えてい ます。環境再生型農業では、土壌の生物多様性を復 活させ、二酸化炭素を隔離し、化学肥料や農薬を使 用せず作物を育てます。ロデール研究所 (オーガニッ ク農法の先駆け的な研究機関)の研究者達は、再生 技術を取り入れることで、世界で起きている気候変動 を逆転させるほどの二酸化炭素を隔離できるというこ とを発見しました。カーンザ・グレインという多年生 の草は環境再生型農業に適しており、パタゴニア プ ロビジョンズが支持する農業の形を象徴する例の一つ

です。長い根があり、多年生であることで農薬を使用せずに成長しますし、通常の麦 よりも少ない水の使用量ですむので土が侵食されるのを防ぐ手助けにもなります。また 一年生の穀物より多くの二酸化炭素を大気から取りのぞきます。カーンザは多年生であ るため、毎年土を耕して種をまきなおす作業は不要で、時間をかけてとても長い主根が 育つのです。土を耕す行為は毎年多くの二酸 化炭素を大気中に放出させてしまうため、耕す ことが不要になるということは多くの環境的な 利点をもたらします。

なるほど、パタゴニア プロビジョンズは、オー ガニックフードや捕獲管理された天然のサーモ ンを材料としていますが、さらに環境再生型農 業で育てられた作物を使用することで、環境に 与える悪影響を最小限に抑えようとしているわ けですね。

もっと大きな視野で見ると、現在の作物の育 て方は、地球にとって最も危険で害をもたらし ているのかもしれないのです。食品の生産は 地球をいろいろな側面から傷つけています。化 学薬品の過剰使用、生物多様性の減少、食 品に遺伝子組み換え作物や抗生物質を使用す ることなどです。現代社会は豊富で安価な食 品製造を最優先してきました。 それは過去 60 年間、特定の作物だけに政府が補助金を提供 してきた、誤った政策があったためです。結果、

私たちは正当な価格の3分の1以下の値段でポテトチップスを買うことができるのです。 同時に、新鮮な食材は多くの人にとって、経済的に手が届かないというのが現状です。 このような状況は、私たちの食の生産システムを偏った形にし、コミュニティを破壊し、 未来の人びとが適切な食を責任を持って提供することを困難にしてしまっているのです。 長期的に見て、今まで以上にもっと豊かではるかに正しい別の道があると考えています。 工業生産より健康的で有害ではなく、有機的な食の生産方法によってもっとおいしく、 体によい、ナチュラルな食を提供できると確信しています。現在では多くの研究も実証 されています。農家から最終的に食品を口にする人たちとのつながりが構築されること により、地域社会が繁栄するのです。私たちは、こうした環境再生型農業が環境問題



の解決策の一つであると考えています。

今後、パタゴニア プロビジョンズはどのような 展開をしていくのですか?

パタゴニア プロビジョンズはまだ初期段階で、 これから多くの製品を出していく予定です。私 たちは、"地球の健康"を最優先して、変化を もたらしている科学者、環境活動家、同じ考 えを共有する農家、牧場主、漁師や製造業者 を探し出し、パートナーシップを組んでいます。 今まで培ってきたパタゴニアのブランドと信頼 性、そして経験をもとに、現存する環境問題 に対して私たちと多くのパートナーたちが打ち 出そうとしている解決策をもっと広く市場に届 けていきます。 パタゴニア プロビジョンズの製 品を通して、消費者の選択がなぜ重要なのか というストーリーを伝えたいのです。たとえば、 捕獲された天然のサーモンはどのようにして個 体数が減らないようなしくみになっているのか、 放し飼いの家畜を食べることでどうやって牧草 地や草原が修復されるのか、環境再生型農業

で育てられた作物がどうして気候変動を解決する鍵となるのか、そしてなぜ非遺伝子組 み換え作物で有機栽培であることが土壌や私たちの体にとってよいのか、などのストー リーを。具体的にこの秋冬シーズンでは、ブレックファースト・グレインズや、カーンザ ・グレイン(多年生穀物)で作られたオーガニックビールの販売を予定しています。

最後に、お気に入りのパタゴニア プロビジョンズのメニューを教えていただけますか? 一つだけ選ぶのはとても難しいですね(笑)。ほぐしたソッカイ・サーモンのレモン・ペ ッパーを熱々のツァンパ・スープにのせて、オリーブオイルをかけていただくのが好きで す。焼き立てのホールグレインパンを付けてもいいですよ!

満を持してついに日本に上陸したパタゴニア プロビジョンズ。 今後、どのような展開をしていくのだろうか? パタゴニア日本支社長の辻井隆行が語る。

ご存知の通り、私たち人間はさまざまな形で地球の資源を使 いながら暮らしています。すべての生命は相互に依存しており、 その意味で、人間が資源を使うこと自体は自然なことです。問 題は、そのスピードが急激に加速しているという事実です。有名 川は、もう15年以上の間、ほとんど海まで到達していません。 降雨などで川が水を湛えるスピードよりも、生活用水として、エ 業用水として、農業用水として、人間が取水するスピードの方が 早いからです。今、ほとんどの先進国では地球が地球自身の力 で回復するよりも早く、自然資源や生物資源を消費しています。 こうしたモデルが一層拡大すれば、私たちがこれまでと同じよう に暮らしていくこと自体が危ぶまれることになります。その中心 にあるのが、効率と利益を最優先にするビジネスのあり方です。

パタゴニアは 1973 年以来、従来のビジネスのあり方に一石 を投じるために微力を尽くしてきました。大量の殺虫剤や農薬、 枯葉剤などに依存する栽培方法に疑問を持ち、すべてのコット ンをオーガニックコットンに切り替えたのもその一例です。この

パタゴニア プロビジョンズも、私たちのこうした考えを引き継ぐ ものです。現時点では本社のあるカリフォルニアを中心に開発さ れた製品が中心ですが、近い将来、私たちの住む日本が抱える 環境問題の解決に貢献し、作る人も食べる人も幸せになるような なグランドキャニオンをすり抜けるように流れる大河、コロラド 日本オリジナルの食品をご紹介したいと考えています。生まれた ての赤ん坊のような食品部門ですが、衣料品部門と同じように、





Voice From Ambassadors

AMBASSADORS

パタゴニア プロビジョンズを陰で支え前進させているのが、アンバサダー達だ。 さまざまなフィールドで活躍するアスリートやジャック・ジョンソンなど音楽家のフィードバックにより、日々、進化している。 アンバサダーの一人、キミ・ワーナーに、パタゴニア プロビジョンズへの思いを語ってもらった。

パタゴニアの食への取り組みであるパタゴニア プロビジ ョンズについてどう思いますか?

パタゴニアがコアバリューを食のシステムにも置いたこと をうれしく思います。私たちはあまりにも便利な世界に 住んでいるため、自分たちの食がどこから来ているかを 考えている人がとても少ない状況です。つながりが希薄 になっているのは正しいことではないとずっと思っていま した。その源をパタゴニアが再度つなげたことをうれし く思います。

パタゴニア プロビジョンズのアンバサダーとして、どのよ うな役割を果たしていますか?

パタゴニア プロビジョンズと私は、食品に関するメッセ ージを広げるためにチームを組みました。食品がどこか ら来たのかその背景にあるストーリーや、どのような方 法で私たちの食卓にたどり着いたのかを知るべきだと強 く感じています。人間が地球に及ぼすインパクトを追跡 することは重要で、食はそのとても大きな一部なのです。

あなたはプロの料理家としても知られていますが、プロの 目から見てパタゴニア プロビジョンズについてどう思いま

シェフとして、良質な材料を使うことがとても大切だと 思っています。パタゴニア プロビジョンズの製品はすべ てがオーガニックで、持続可能なおいしい材料を使って います。

メニューの開発にも携わっているのですか?

よくサーモンを使ったレシピを考え出し、パタゴニア プ ロビジョンズ・チームとシェアしています。スープは人 里離れた場所でキャンプをしている時など特に便利です。 手元にある新鮮な材料を色々放り込むのが大好きなの ですが、レシピはその時々、その環境によっていつも変 わっていきます。

食環境を改善するために、積極的に活動していることは ありますか?

はい。私が食べる魚や野菜がどこから来たのかについて 注意を払っています。できるだけ持続可能な方法で作ら れた食品を選択するよう心がけています。自分が釣りを する時は、どの魚種が豊富で、どれがもっと保護される べきかを判断するよう気をつけています。また自宅の庭 で野菜を育てているので、いつもオーガニックな野菜や 果物が食卓にあります。最近、今まで以上に、たくさん の使い道がある「ワイルドフード」を探しに行っています。 大好きな人たちといつもシェアしています。



KIMI WERNER キミ・ワーナー

フリーダイバー/スピアフィッシャー ハワイ州マウイ島出身。フリーダイ バーだった父親の影響を受けて自身も海にひかれるようになる。スピアフィ ッシャーとして活躍し、2008 年 US ナショナル・スピアフィッシング・チ ャンピオンシップを始め世界中の大会で優勝を果たす。料理家としても優れ

現在、多くのエナジーバーやレトルト食品が販売されていますが、パタゴニア プロビジョ ンズはどこが違うのですか?

フルーツ+アーモンド・バーはすごくフルーツレザー(果物を薄く伸ばした自然食品。ヨ ーロッパやアメリカでは広く流通している。子供も大好きで軽食やおやつとして人気) に似ています。すごくナチュラルなので普通のエナジーバーと違います。ひと口食べると、 太陽の下で自然に乾いたフルーツを食べているみたいな感覚になります。とてもおいし いですし、食べるとすごく元気になります。

パタゴニア プロビジョンズのアイテムはどのようなシーン で活躍すると思いますか?

北極でのキャンピングから戻ってきたばかりなのですが、 小さなガスバーナーを氷の上に直接置き、温かい、具沢 山なスープを作れることがとても幸せでした。もちろん、 パタゴニア プロビジョンズの製品はどのような場でも最 高だと思っています。どうしても食事を作る気がしないけ ど、きちんとした健康によい食べ物がほしい時には、自 宅でもパタゴニア プロビジョンズを利用しています。

個人的に一番好きなパタゴニア プロビジョンズの製品は? 難しい質問ですね(笑)。多分、ツァンパ・スープかな。 本当に長い時間、元気でいられます。

パタゴニア プロビジョンズの製品を使ったおすすめのレ シピを教えて下さい。

私はタンパク質を摂って一日を始めるのが大好きです。 ですから、よくオムレツを作っています。まず新鮮な野 菜をソテーし、いったん取り出します。次にボールの中 で卵数個をかき混ぜ、塩少々とこしょう、ミルクを足し ていきます。熱したフライパンにバターを溶かし、混ぜ た卵を流し込み、巨大な卵パンケーキのようにして裏返 しにします。そこにソテーした野菜とパタゴニア プロビ ジョンズのサーモンとヤギのチーズをのせます。とても おいしくて、私が一日に必要なエネルギーのすべてを与 えてくれます。

どのような人にパタゴニア プロビジョンズを食べてもらい たいですか?

私のようにアウトドアが大好きな人にぴったりだと思い ますが、同時に都市で暮らしている人にもいいと思いま す。自分が食べる魚を自ら釣ることや、野菜を育てるこ とができない人こそが、パタゴニア プロビジョンズの製 品を通して食のつながりを感じてくれる気がします。パタ ゴニア プロビジョンズを選択することで、都市生活の中 でも、自然の中で育てられた持続可能で体にいい食品 を取り入れられます。

アンバサダーとして、今後どのような製品が増えたらいい

ハワイにはウル(ブレッドフルーツ=パンの木)がとても たくさん自生しています。昔からハワイアンはでん粉を豊 富に含んだこのフルーツを主食としてきましたが、現在は あまり食卓に上ることはありません。これほど豊かに育 っているフルーツのことを多くのハワイアンは忘れてしま ったか、そのすばらしさを学んでこなかったのです。この ウルを使った製品をぜひ実現してほしいと思っています。

いよいよパタゴニア プロビジョンズが日本で展開を始めます。日本のカスタマーに向け てメッセージをお願いします。

私たちの製品を大好きになってくださることを心から願っています。私たちが口にする食 品によって、グローバルレベルで世界にいい変化をもたらすことは最高に素晴らしいと 思っています。皆さんがパタゴニア プロビジョンズを選択してくださることを本当に感謝 しています。このプロジェクトに賛同してくれてありがとう!



AMBASSADORS

「私はこれまで60ヵ国以上を旅してきました。そし て、登山やその土地の文化、さらに大切な"食"を 経験してきました。日本食は私の最も好きな料理で す。日本では、最もすばらしい食品の一つであるお にぎりの作り方を学びました。それ以来、私はパタ ゴニア プロビジョンズのサーモンを使って友人や仲 間、地元の寿司職人のためにおにぎりを作っていま す。今さら日本食をもっとおいしくしようだなんて無 用な努力のようにも思えますが、パタゴニア プロビ ジョンズがあるからこそ、そうしたいと思えるのです」



BRITTANY GRIFFITH ブリッタニー・グリフィス

ロッククライマー ユタ州ソルトレイ クシティ在住。15年以上のキャリア を持ち、オマーンのジェベル・ミシュ 登攀、ユタ州ザイオン国立公園の「ム ーンライト・バットレス」フリー登攀、 ベネズエラ、アコパンテプイの「テン ・パウンズ・オブ・テキーラ (V 5.12)」 初登などの記録を持つ



LUKE NELSON

ルーク・ネルソン トレイルランナー アイダホ州ポカテロ在住。幼少のころよ り山や自然と親しみ、ランの世界にたどり着く。数々のコン テストで活躍し記録を塗り替えてきたが、現在はレースディ レクターとしても活動する。地元アイダホ州の 12,000 フィ - ト級以上の全峰の登山・下山の最速記録を保持している





「食の選択によって環境にいい影響を与えるというパタゴニア プロビジョンズの使命が、前進し続けていることに興奮しています!」

「パタゴニア プロビジョンズは自分の食に対する考

えを変えてくれました。食べ物がどこでどのように収 穫されてここまで来たのか、そして地球環境にどのよ うな影響を与えているのかについて、目を向けるよ

うになりました。パタゴニア プロビジョンズが日本 で展開されると聞いて、とても興奮しています。食

の革命は世界中に広がり大きくなり続けていくこと

でしょう。日本人はもちろん、より多くの人が食の 重要性を理解するようになれば、未来の持続可能

な社会への希望がふくらんでいきます」



LIZ CLARK

トーファー(2006年大学卒業後、40 フィートのセール) ドート「スウェル号」で南カリフォルニアから船旅に出る。 以後、遠洋航海をしながら世界中の波を追い求めて来た。 現在もフレンチポリネシアを拠点にボートサーフトリッ プを続ける。執筆活動や写真撮影を通じて、環境問題へ



STEVE HOUSE

スティーブ・ハウス クライマー コロラド州リッジウェイ在住。伝 説の登山家、ラインホルト・メスナーから「今、 世界一の高所クライマー」と称されている。ヒ マラヤからカナディアン・ロッキーまで、これ まで誰よりも大きなルートをより早く、より少 ないギアで登るアルパインスタイルを追求して きた。著書『垂壁のかなたへ』(白水社)



DAN MALLOY ダン・マロイ

サーファー 世界中の波を求めて 20 年ほどサ ーフトリップ中心の生活を送る。『Come Hell or High Water, Thicker Than Water, The Present』など数多くのサーフムービーに出演 してきた。現在はカリフォルニア州メイナーズ ・オークスで、4エーカーの広さの教育用の農 場、ポコ・ファームを営んでいる





DYLAN TOMINE ディラン・トミネ

フライフィッシャー ワシントン州ベインブリッ ジ島在住。5年間ガイドとして働いたのち、太平 洋北西部、そしてアルゼンチンからアラスカ南東 部までスチールヘッドを追いかける生活を送った。 しかし野生のスチールヘッドの減少を目の当たり にし、さらに2児の父親になってから、魚種の保 護に関する執筆や講演に情熱を注いでいる

MOVIE



Unbroken Ground

2016年夏、あるショートフィルムがアメリカで公開され、大きな注目を集めた。 映画の名前は『アンブロークン・グラウンド(邦題:未開の領域)』。監督はドキュメント作品の旗手クリス・マロイだ。 パタゴニア プロビジョンズの世界を象徴する一作。果たして、そのストーリーとは?

牧場を持ち牛を育てている。食に対する思いは深い

「社会には革命が必要だとずっと信じてきた。革命は下から始まる。決して上から ではなく。そこには小さな農家や漁師の人たちがいる。彼らは私たちと同じことに 忠誠を誓う。つまり違う何かをすることに。枠組みを壊す意思がある人たちだ」

『アンブロークン・グラウンド』とはどのような映画か? それ は作品の冒頭でイヴォン・シュイナードが語る、この言葉に集約 されている。作品の核をなすのは、"食"を通じて環境問題を解 決しようとする人びとの信念だ。

まず最初に登場するのは、ランド・インスティテュートという研 究所だ。彼らは「多年生小麦」を生み出そうと試みている。米や 小麦などの穀類は、毎年種をまき刈り取りるという一年サイクル の植物だ。植物の栽培は土壌にストレスを与え、表土を奪ってし まう。現にアメリカ中西部では、年間2.5cm もの表土が失われ ている。土は恒久的なものと考えられているが、「土壌は石油より も重要で、石油と同様に再生できない資源」なのだ。この問題を 解決するのが多年生小麦だ。ナッツやリンゴのように毎年同じ個 体から実が収穫できれば、土を耕す必要もなく土壌へのダメージ も軽減される。さらに彼らが開発した多年生小麦は、地中深く根 差すので、大気から取り入れた二酸化炭素を土壌内に還元し大地 監督クリス・マロイ自身もカリフォルニアで小さな を再生化させることが可能なのだ。

次に取り上げられるのは、シャイアン・リバー・ランチ。彼らは、長年、サウス ダコタで畜牛業をしていたが、ある日、自分たちがやっていることがおかしいと気づ いた。まるで「畜牛業は化学工業や飼料工業による運営のようだ」と。牛の飼育は 環境に与える負荷が大きい。牛は牧草を根こそぎ食べてしまい、糞尿も処理しなけ ればならない。そこで彼らが目をつけたのが、古来よりこの土地に息づいているバッ ファローだった。グレートプレーンズで生まれ育ったバッファローなら、飼育場も必

> 要ない。牛と違って牧草を根まで食べ尽くすこともない。結果と して大地を健全な状態に保つことができるのだ。牧草は大気の二 酸化炭素を吸収し大地に還元する。そして、グレートプレーンズ を再生することにもつながるのだ。彼らは、バッファローを生まれ 育った土地に戻すことで、グレートプレーンズの生態系を保護し、 同時に工業化してしまった畜牛業の代替手段として広めようとし

現在の農業では単一種の作物を大量に栽培する。それは商業 的にコストパフォーマンスと生産効率に優れるからに他ならない。 しかし、結果として私たちが入手できる野菜の品種は少なくなり、 農作物の遺伝的多様性も減るし、ますます農薬に頼ることになる。 ブレッド・ラボという研究所では、小規模農家でも経営が成り立 ち、歩留まりがよく、有機農業で育てられる作物を開発している。 もちろん遺伝子組み替えではなく、地球の誕生以来、自然界で 行われてきた交配によってだ。

作品に登場するのは農家だけではない。漁業を支える漁師たち にも着目している。ワシントン州のラミ島では、現在、古代の先

住民から伝わる漁法が復活している。アメリカ北西部の海岸エリアでは、サーモン は先住民にとってのアイデンティティだった。人間だけでなく、川を遡上するサーモ ンは、川岸や樹木を肥やし、オオカミ、クマ、ワシの栄養源にもなってきた。しか



UNBROKEN GROUND パタゴニア直営店上映ツアー日程

『UNBROKEN GROUND 』の上映会を全国のパタゴニア直営店で開催することが決定。 詳細は、各店舗にお問い合わせを。

開催日 時間	開催店舗	開催日	時間	開催店舗	
10月20日(木) 19:30) 渋谷ストア	11月11日(金)	20:30	二子玉川ストア	
10月28日(金) 19:30) 鎌倉ストア	11月13日(日)	13:00、17:00(2回上映)	京都ストア	
10月30日(日) 16:00) ベイサイド・アウトレット	12月 2日(金)	19:30	アウトレット札幌南	
11月 4日(金) 19:30) ゲートシティ大崎ストア	12月 2日(金)	19:30	サーフ大阪/アウトレットストア	

し、近年の刺網漁によりサーモンは一網打尽に捕獲されてしまっている。結果、タ ーゲットではない種や、絶滅に瀕していて保護が必要な魚種まで犠牲になってしまっ ている。古来の漁法であるリーフネットなら捕獲する魚を一匹一匹選ぶことができる。 つまり持続可能な魚種だけを選択できるのだ。それぞれのサーモンに目が届くから、

捕獲しても一匹一匹をていねいに扱い、きちんと氷 蔵できる。乱獲ではなく選択的な捕獲。それは結果 として、サーモンの精神的価値を高めることにもつ ながるのだ。

このように映画の中では、健康的な土壌づくり、 修復的放牧、作物の多様化、持続可能な漁業とい った志を持つ、イヴォン・シュイナードの言葉を借り れば「枠組みを壊す意思がある人たち」、つまり「革 命家たち」が取り上げられている。そして、イヴォ ン・シュイナード自身もまた一人の革命家と言えよう。 彼らが手がけた収穫物を材料に使用したパタゴニア プロビジョンズを世界に広めることで、その活動を 支援しているのだ。

イヴォン・シュイナードは 1973年にパタゴニアを設立して以来、 さまざまな革新 的なアクションを起こしてきた。回収されたペットボトルからリサイクル・ポリエステ ルを製造してフリースを作ったり、すべてのコットン製品をオーガニックコットン 100 %に切り替えたり、農場から製造工場まで追跡可能なトレーサブル・ダウンを使用 するなど、その革新は世の中のムーブメントになり、スタンダードにもなりつつある。

その革命家の次のステージが食なのである。

「革命」という言葉は、少々過激に聞こえるかもしれない。しかし誤解してはいけ ないのは、この作品に登場する革命家たちは現在の食の世界を全否定しているわけ

> でない。ただ純粋によりよい世界を作ろうと考えて いるだけなのだ。本作品の監督であるクリス・マロ イは、インタビューでこう答えている。

> 「実際に農業に携わっている人びとを悪者扱いす るのは簡単ですが、私はそのような映画にするつも りは全くありませんでした。放牧や農業や漁業に対 してはいたって肯定的です。映画に登場する人たち は、ただ単に何十年、何百年先のことを考えている だけなのです。夢中になりやすくて明け透けで、失 敗を恐れないような人びとが多いのです」

つまり、この映画は単に社会を批判をしているも のではない。革命家たちへの応援メッセージなのだ。 何はともあれ、まずはこの映画をご覧になっていた だきたい。30分にも満たないフィルムの中には食に

対する警鐘、そして希望が詰まっている。最後にイヴォン・シュイナードが語るエン ディングの独白を紹介したい。

「同じことに信念を抱く彼らと同じ方向に進めば、どれほどのことが達成できるか

これからパタゴニア プロビジョンズが、どのような革命を起こすのか目が離せない。



サンフランシスコやサンタクルーズなど、アメリカ西海岸で開催されたアンブロークン・ グラウンド・フィルム・ツアーは大盛況だった。食に対して危機感を抱いている人びと がいかに多いかの証左だ。今秋、日本でも上映ツアーを開催する

A NEW FILM FROM PATAGONIA PROVISIONS

