

## 食の遺産を伝える仕組み —テロワールと伝統を守る—

ヨーロッパには、先進工業国でありながら農業も盛んな国が多い。特に南欧では小規模な家族農業を中心とした多様な農業が、地域の豊かな食文化を支えている。しかし、その南欧にも、農と食のグローバル化と工業化による均質化の波が押し寄せ、数多くの地域固有の伝統的な農産物や食品が消滅の危機に瀕している。

こうした地域固有の農産物・食品の特性は、どのように形成されるのだろうか。一つ目の要素として重要なのが、地形、土壌、水質、日射量や気温、湿度、風、降雨量や霧の発生、寒暖差といった気候、風土等の自然条件である。フランス語では、「Terroir」(テロワール)と呼ばれ、ワインだけでなく広く農産物・食品と地域の結びつきを表すときに用いる重要な概念だ。日本ではなじみが薄い用語だが、実際には日本の農と食の現場でも伝統的に重視されてきた。例えば愛知県の西尾の抹茶の生産者は、茶葉のテイastingにより茶産地の土壌の状態が分かるという。二つ目の要素は、その地域で農業生産や食品加工に携わる人間がたちかってきた伝統的技術や知識、慣習、文化、景観、伝統行事等との結びつきである。前者は場所(Place)に由来する要素、後者はそこに住む人間(People)に由来する要素である。二者が結びついて生まれるのが地域固有の産品(Product)である。

1980年代から世界を席卷している新自由主義的グローバル化の下で、こうした地域固有の産品はその伝承が危ぶまれている。一方で、市場の自由化によって外国(ヨーロッパにとっては新大陸諸国)から安価な農産物・食品が流入し、また農と食の工業化により均質で低価格の農産物・食品が市場に増え、価格競争力で優位性を発揮できない少量生産の伝統産品は市場から姿を消しつつある。他方で、気候変動と環境汚染、土壌流亡、耕作放棄等により、長年伝えられてきたテロワールを維持することが難しい地域も増えている。

この現状に危機感を覚え、EUは共通農業政策で環境規制を強化するとともに、1992年に地理的表示および原産地呼称に関するEU理事会規則を定めた。GATT・

WTO体制で削減の対象となる価格政策に頼らずに、EU域内の地域農業や食文化を守る手段としての地理的表示制度に対する社会の期待は大きい。

しかし、現行のEUの地理的表示制度にも課題がある。ある産品をEU加盟国の地理的表示制度の下で登録するには、当該産品の品質を定義し、生産・製造方法を定める必要があるが、そのなかで大手の食品加工メーカーもステークホルダーとして関与し、自社の経営方針に整合的な品質の定義や製造方法、衛生基準等を持ち込むことがある。その結果、伝統的な手法で少量生産を続けてきた生産者・製造者が逆に制度から排除されてしまうケースや、同じ地理的表示の下で大小の異なる生産規模のステークホルダーが共存することになり、地理的表示産品同士の価格競争が生じるケースがある。

現行の地理的表示制度では、地域固有の伝統産品を後世に伝えることはできないとして、イタリアのスローフード協会は、1990年代後半から「Ark」(アルカ、味の箱舟の意)プロジェクトをスタートさせている。消滅の可能性がある地域固有の産品を救済するという意味で、旧約聖書のノアの箱舟に例えたネーミングだ。世界では、すでに900を超える産品が登録され、その中でも特に消滅の危機に瀕している産品を「Presidio」(プレシディオ、砦の意)として指定している。味の箱舟やプレシディオに登録・指定することで、市場で差別化をはかり、食の遺産(Heritage Food)として後世に遺そうという取り組みだ。日本国内でも25品目(2011年現在)が登録されている。

さて、ひるがえって日本の状況はどうなっているだろうか。農と食の工業化や地域固有の伝統的な産品が危機に直面している状況は、EU諸国と共通している。2015年に日本に導入された地理的表示制度では、愛知県の「八丁味噌」(2017年12月登録)をめぐるEUと同様の課題が浮き彫りとなった。テロワールと伝統を守るには、どのような社会の仕組みが必要になるのか。日本でも改めて検討する 때가きている。

**(愛知学院大学経済学部 准教授**

**国連食糧農業機関(FAO) 客員研究員 関根佳恵・せきね かえ)**