

伝統的な食文化を構築する地域の農業製品に着眼した日仏の比較研究（中間発表）

研究の背景と課題

近年、日本の伝統的な食文化が注目されている一方で、食文化の土台でもある農業と農産物加工産業は衰退している現状がある。伝統的な食文化は地域の自然の条件・風土によって育まれた「食材」、職人もしくは一般の人の「手仕事」、そして、食する機会や行事など「生活文化」の三つの柱によって伝承されて来た(図 1)。今後、伝統的な食文化の文化産業化や創造産業として転換には、材料の維持発展も欠かせない。

しかし現在食品産業の多くは、脱ローカル化し、コストと効率重視の製品を生み出している。地域に根差した伝統的な郷土料理や菓子も原材料は、圏外および諸外国産の産品に依存しているのが現状である。何よりも先進国の多くは農村の衰退、農業人口が減少している。

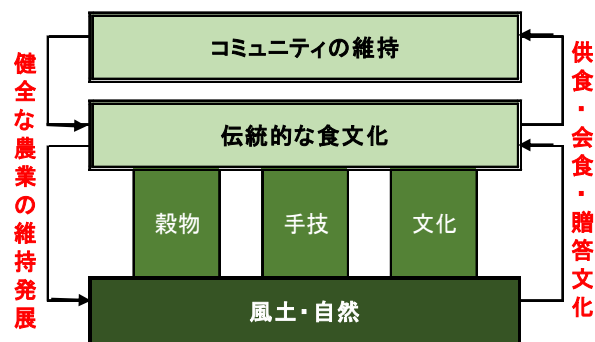


図1 伝統的な食文化の構成と要因

出所 筆者作成

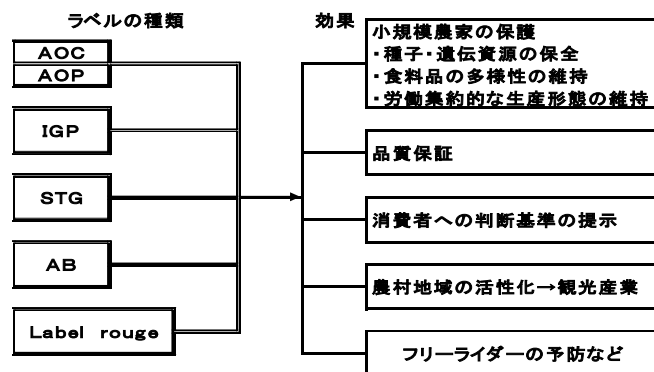


図2 欧州の食品ラベルの種類と効果・目的

出所 筆者作成

研究関心

先進国が直面する農業の課題や大量生産=大量消費、大量廃棄型の経済システムに対し、仏国をはじめとする欧州では逸早く伝統的な食文化は地域に根差し、人と自然によって育まれた独自のものとの考えを示し、これらの食品の生産範囲と製法を規定し登録する AOC/AOP 制度を制定した。これらの取り組みは、小規模農家が直面する課題の認識と理解への推進だけでなく、1. 伝統的な農法、農作物の保護育成、2. 付加価値の付与などによる市場での競争力の強化、3. フリーライド、模倣品等の予防、4. 生態系に配慮した環境に優しい農法によって文化多様性だけでなく生物多様性の維持にもつながるもの、と捉えられている。日本でも農作物のグローバル化する市場に備えて、国産の良質な食材の減産、消失を食い止めるだけでなく、国際市場への進出と同時に知的財産法による保護も急務と考える。本研究では、これの調査に際し、伝統的な食文化のひとつである和菓子の主たる材料を比較調査の事例とした。またすでに地理的表示法へ登録する動きが進んでいる干し柿を利用した和菓子についても調査を予定している。

先行研究

欧州の原産地呼称統制、地理的表示に関する研究として、荒木(2004)、須田(2005)、高橋(2010)などがあり、制度の紹介、法学的分析など価値観の対立などを中心に分析を行っている。地域の農業や経済へ影響を与える視点からは高柳(2011)の研究が挙げられる。

研究課題

地理的表示法は、和菓子などの材料についても、社会的評価、保護育成、そして、これらの作物を中心とした農村地域振興に貢献し、結果として食文化の質の向上と基盤の強化につながるのではないかとと思われる。材料の基盤を強化することは、伝統的な食文化の存続と発展の大きな要因となっていると思われる。先進的な取り組みが行われるフランスの事例の紹介を持って中間報告とする

資料・データと事例

1. AOC、そのほか欧州の農業生産物に関する法制度(図2、当日のPPTで説明)

2. フランスの例

例1: チーズ: 「ロックフォール」が1919年チーズ初のAOC取得。AOCの起源となっている。

例2: レンズ豆: リュ・ピュイの緑レンズ豆は、1996年に乾燥野菜で初めてAOCを取得。経緯として1971年には収穫量が700トンに低下していた。しかし生産者、各種業界団体が復興に取り組み、AOCを取得し現在は、8300トンの生産量となっている。MOF取得のシェフの評価、レシピなども影響したと言われている。

3. 日本での導入についての検討

例1: 小豆 和菓子文化の重要な要素 ヒアリング調査継続中、今後アンケートを実施予定

例2: 柿羊羹 地域ブランドが確立している干し柿を使った羊羹の事例検証

考察

原産地呼称法は、グローバル規模で競争を強いられる中での有効な差別化戦略として取り入れられるようになってきた(高柳, 2010)。品質保証だけでなく、地域活性化の視点からも取組が進んでいる。調査からは、日本では、登録制度がないためグローバル競争に巻き込まれ、希少な穀物、産地が不利な状況になるのではないかと、との点と、高付加価値を持つ産地名のフリーライダーを予防する手段が限られている点が課題である。また伝統的な食文化の維持は、産地、企業の取組にゆだねられている。さらに材料の消失はその基盤を揺るがすものである。

中間調査の結果と今後の予定

地理的表示法は生産地域の区画を確定する必要がある。また団体、地域共有としての側面が強い。しかし、丹波地域だけで大納言小豆の品種は数種類あり、かつ生産者が所属する団体(JAなど)が異なるため、登録の統率をどのようにおこなっていくのかが課題となる。また登録にどのようなメリットがあるのが、認証の手続きの労力に比べて、メリットが感じられにくいという課題がある。今後、早急に小豆の産地での調査を進めるとともに、現在確認している事項から、オーセンティックな食文化の維持発展は、材料を産出する地域の農業に対しても保護育成を行い食文化の基盤を安定させること、また消費者への認識を高め、食文化の交流、輸出を促進するには、同時に地理的表示法による予防策を早めに行うことへの必要性など提言につなげていきたい。

[参考文献]荒木雅也(2005)「地理的表示保護制度の意義」『知財管理』Vol.55, No.5, pp.571-580。

須田文明(2005)「欧州における地域ブランド戦略の展開」『農業と経済』第71巻第13号, pp.50-61。

高橋悌二(2010)「地理的表示における各国の法的対応と日本の課題」『法律時報』第82巻第8号, 59-65。

高柳長直(2011)「北イタリア・トレヴィーゾにおける地理的表示制度による野菜産地の形成」『農村研究』東京農業大学農業経済学会 113巻, pp.66-79