[240507\_市民研・食の総合科学研究会 第2回読書会レジュメ] 中田哲也 ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰、https://food-mileage.jp/

#### 真田純子『風景をつくるごはん一都市と農村の真に幸せな関係とは』(2023/10、農山漁村文化協会)

序章 「風景をつくるごはん」をめぐる旅にようこそ

第一部 農村風景が生み出す価値

第1章 「美しい農村風景」ってなんだろう

第2章 EUの農業政策の転換と風景の保全・再生

第3章 食と農と観光を結びつける仕組み

第4章 土地と結びついた食が地域をつくる

第二部 日本の風景を振り返る

工業化社会の進展と過疎、農業の近代化、農家と消費者の距離、石積み等

第三部 これからの風景に向けて 「ローカル」をめぐる都市と農村の関係、 社会システムを変えるための小さな行動

あとがき



春の堰浚い(2024.5/4、福島・喜多方市山都)



東京·新宿御苑 (2017.4/29)

#### 第4章「土地と結びついた食が地域をつくる」の位置づけ(p. 102~)

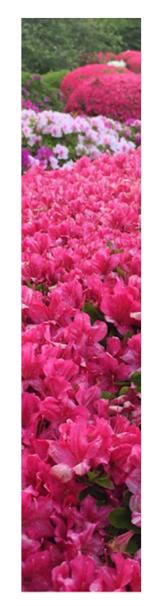
- 〇「風景をつくるごはん」(p. 27)
  - : 食べるものの選び方が農業や農村景観に影響を与える
    - =食卓と農村がつながっている。
    - 一つの転機 2015~イタリアで在外研究
- 〇「なぜ中山間地域の人たちばかりがんばらなくてはならないのか」(帯、p.34)

「地域活性化の取組みを農村の人たちだけが強いられている」

- :都市と農村は「選ぶ一選ばれる」という不平等な関係
- 〇 農村地域のもつ「価値の搾取」(p. 234) 付加価値をつけ市場経済に任せる方法の問題(p. 241)。ブランド化。

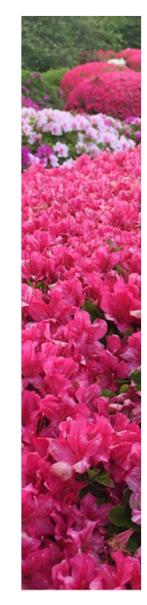


- 第4章では、主としてEUにおける農産物認証の仕組みを紹介。
  - 環境政策の基調の中にあり「付加価値」という市場経済に任せているわけではない。
    - ➤ EUは先進的なモデル?お手本?



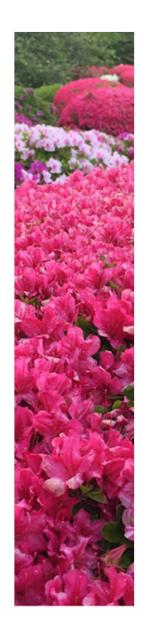
# 「ブランド化」とは

- 〇「ブランド」: 商標。銘柄。特に、名の通った銘柄(広辞苑、p. 102)
  - ▶ 地域活性化として「ブランド化」を目指すなら、ただ売れればよいのではなく、 地域の社会や環境を良くするような(つくり方)の農産物が売れる必要がある。
    - 【条件】① 地域に良い影響を与える作物、農法を定めること
      - ② その価値を発信
      - ③ その価値を理解してくれる人を増やす
- 「有名にして売る」だけのブランド化では、農村の環境や社会は消費者の手の内に。 : 消費者の顔色をうかがう(クリスマスのイチゴ)(p. 103)
- <u>地域が良くなるような「ブランド化」を目指すべき</u>。(p. 104)



# 農産物と地域を結びつける仕組みー地理的表示 (p. 104)

- O G I (Geographical Indication)
  - フランスやイタリアで使われていたものが、1992年にEUの制度に。
  - 日本でも2014年に地理的表示を法制化。(後述)
- もともと知的財産権保護のためのもの。 「有名な産地」をつくりあげ維持してきた人々の努力に対するフリーライドを防止。
- EUで使われている地理的表示
  - ① 原産地呼称保護 (PDO)
    - : 原材料の生産や加工など全プロセスが、その地域で行われている場合に受ける ことのできる最も厳しい認証。
  - ② 地理的表示保護 (PGI) (→日本の地理的表示に相当)
    - : 認証を受ける品質や名声がその産地と結びついていることが前提。 原材料の生産や加工などのどれかがその地域で行われている。 (それでもワインの場合、原料ブドウの85%は地元産であることが必要)



# EUの原産地呼称保護(PDO)、地理的表示保護(PGI)(p. 105)

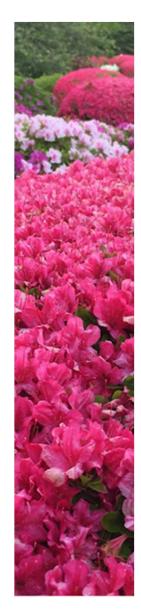
- 〇 農村風景との関係
  - PDO: 原材料の生産そのものが地域と結びつけられている。風景に貢献。
  - PGI: 加工のみがその産地で行われている場合は、製造、加工の文化を守ることにはなるが、地域の風景の結びつきは比較的弱い。(日本のGI)
- EU圏内の製品で地理的表示に登録: 3525品(2023.6現在)

うちワイン: 1632

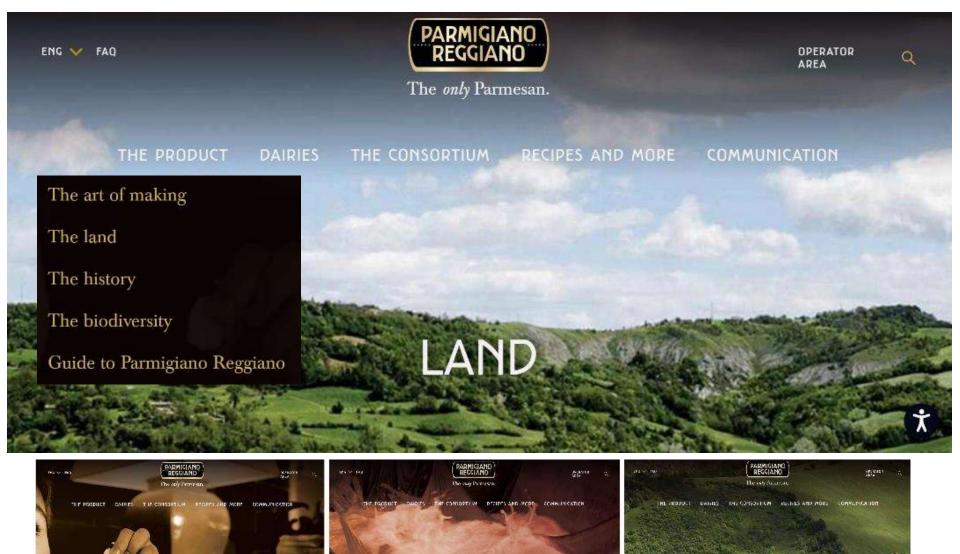
酒類を除く農産食品:1633

うちPDO : 692

- → 約4割は原材料も含めて地域と結びついている。
  オリーブオイル、チーズ、パン、サラミやハム、蜂蜜、生鮮野菜・果物
- 最も登録が多いのはイタリア:酒類を除く農産食品のPD0 174、PGI 145例)パルミジャーノ・レッジャーノ (PD0、チーズ)
  - 製造工程、道具(木製のテーブル)、乳牛の餌(伝統的に牛が食べていたもの)
  - 「パルミジャーノ・レッジャーノは人と自然の共同作業の結果」



# パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会(1934年設立)ウェブサイト https://www.parmigianoreggiano.com/



COMMUNITY

WELFARE

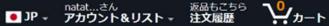
ENVIRONMENT



お届け先 中田哲也さん
② 189-0011

食品・飲料・お酒 \* 検索 Amazon.co.jp









**= すべて** Amazonポイント: 131 ヘルプ Prime Video プライム ▼ ミュージック ランキング

プライムビデオ、次どれみる?) 📺









パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月 熟 成 160g~180g 不定貫 DOP認定 (1個)

ブランド: ノーブランド品

4.1 ★★★★☆ \* 12個の評価 | このページを検索

¥2,298 税込(¥14/グラム)

#### この商品について

- タイプ:ハード
- 乳種:牛乳
- 原産国:イタリア
- 内容量:約160g~約180g
- 味の特徴:しっとりとした食感でコクがある。かむほどにうまみを感 じる。白い粒はアミノ酸の結晶。
- > もっと見る

#### その他の詳細

Made in Italy



この製品は完全にイタリアで生産されたか、最終工程の大部分が イタリアで行われています。 詳細はこちら

¥2,298税込(¥14/グラ

無料配送 明日 5月1日にお届け (2 時間 12 分以内にご注文の 場合)

詳細を見る

◎ 中田哲也 - 189-0011 にお届け

在庫あり。



自宅(2024.5/2)

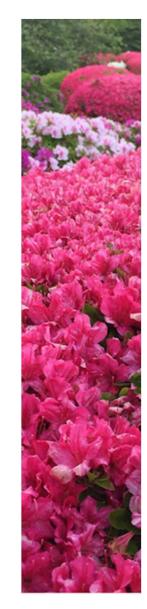
# 地域の農業を守る仕組みとしての認証(p. 106)

- 〇 地理的表示の役割
  - もともとは知的財産権保護(他からの防御)のためのもの。
  - 地域と結びついているという価値を証明するツール。第三者認証。
  - ・ アグリツーリズモ (3章)、品質保証。
- EUのその他の品質保証の制度
  - ① 伝統的農産物保証(TSG) 2012~
    - 少なくとも30年の実績。伝統的な生産方法を保護。
  - ② 山岳プロダクト (MP) 2012~
    - 条件が不利な山岳地の農業を保護。文化、雇用 (cf. 日本型直接支払い、中山間地直接支払制度)
- 〇 環境や文化を守る農産物の普及プロモーションに合計1億8590万ユーロ。

→ 約300億円以上

(cf. 日本型直接支払い、773億円)

その価値を理解する人を増やすことでさらに効果を発揮。

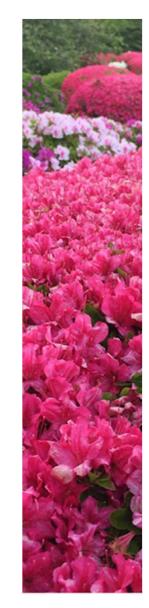


# 伝統的農産物保証 (TSG) で地域の文化を守る (p. 109)

- 製法が伝統的であることを保証するもので、原材料の生産地は問わない。
- 農業との結びつきは保証されていないが、文化の継承につながっている。 : しっかり発酵させるなど「本物」を守る仕組み。

cf. 日本の「みりん風調味料」への軽減税率適用。「本物」を排除する方向の仕組み。

- EU全体で60品。地理的表示に比べると格段に少ない。イタリアでも4品。
- イタリアでは独自の伝統的農産物を制度化(1998年)。 「伝統的農産物リスト」5450件、レシピだけでも登録。スローフード。



# 日本の地理的表示(GI認証)は地域をどのように捉えているか(p.111)

- 2014年~、126品目が登録(2023年3月末現在)。 →145品目(2024年3月現在)
- 〇 地域財産保護、ブランド化。

「地域と結びついた産品の品質、製法、評判、ものがたりなどの魅力や強みが見える化、

ブランドを強化」



https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\_act/





https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\_act/register/pdf/productslist.pdf

# 日本の地理的表示(GI認証)の課題(p.112)

- 〇 ブランド化を意識しすぎ。
- 地域とのつながり、価値を理解する人を増やすというステップを軽視。
- 運用の厳格化。品質差を証明しやすく、小規模・地場の伝統野菜等に偏り。
  - ≥ 2022年11月に方向性の転換を表明。
- 日本の農業政策の基盤がまだ環境保全型になっていない。
  - : 単一栽培や資材多用:農村や地域環境への負荷が懸念される。

(参考・前回紹介)

農林水産省「みどりの食料システム戦略」(2021)

〃 「環境負荷低減のクロスコンプライアンス」

O 認証とブランド化は分けて考えた方がいい。

地域との結びつきを明確化し、]

- → その価値を発信し、
  - → それを理解する人が増えることで、
    - → 「ブラント化」する。

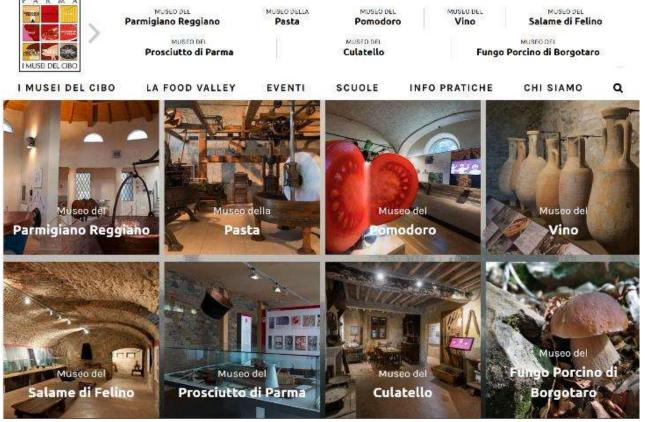


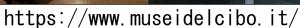
# 食の博物館で食の価値を伝える (p. 113)

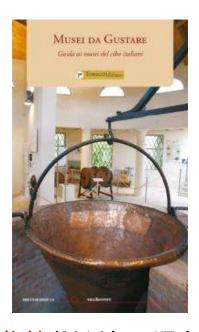
○ イタリアにおける農産物の博物館:地域に根付いた食を伝える。

『味の博物館』(2012)

:20の博物館の詳細な説明、他にマップに16館







#### パルマの食の博物館(2014年~順次開館)

全8館:パルジャミロ・レッジェーロ、パスタ、 トマト、ワイン、サラミ、プロシュート、 クラテッロ、ポルチーニ茸

- ・ 食を中心とした観光
- 学校との連携、大学との共同研究
- フードバレー(アグリツーリズモ)

# テリトーリオという考え方(p.116)

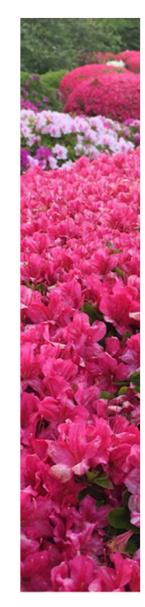
イタリアでは「テリトーリオ」という考え方が普及してきている。

「テリトーリオ」:自然の特質を生かしながら、社会的、文化的なアイデンティティを 共有する地域又は領域(空間の広がり)。(陣内秀信)

「土地の特質から生まれた農(農村地域)と食(近くの都市)がつくる生産と消費の領域」 (真田)

- 工業化の反省もあって、1980年代に入る頃から田園回帰の動き
- 1985 最初のアグリツーリズモ法。
- 1986~ スローフード「様々な活動、政策の後押しもあって、テリトーリオとしての町・農村が発展]

○ 日本の地方都市も、大都市(あるいはライバルの近隣の都市)ばかりに目を向ける のではなく、周囲の農村との関係を再考する視点が活性化のためには重要では。



# テリトーリオ産品というカテゴライズ (p. 118)

- 「テリトーリオ産品」地域の環境とつながりをアピールすることで、単なる「特産品」ではなく、
  - 地域の空間的な広がり、文化との結びつきを強調することができる。
- 〇 日本のテリトーリオ産品の例
  - ・ 鹿児島・長島町のジャガイモ:石積みの段々畑
  - 徳島・木頭ゆず:ゆず酢、かきまぜ(ゆず酢だけでつくった寿司)

[オマケ] テロワール(terroir、仏)についてーワインと日本酒 ワイン: 原料のブドウは保存、輸送が困難。ワインの生産地=ブドウの栽培地。 その地域(土壌、気象)に適したブドウの品種が異なる。

日本酒:原料の米は貯蔵や輸送が容易で、米の産地と醸造地は離れていても可。 醸造地の気候・風土、醸造技術の影響が大。



# ローカル認証で地域をつくる (p. 120)

#### 「大元鈴子・アメリカの例〕

- 〇 ロング・フード・サプライチェーン (大量生産・流通)
- 価値に基づくフード・サプライチェーン(中規模) > ローカル認証
  - 地域資源を活用した生産活動が、地域課題の解決を後押しする。
  - 例:サーモン・セーフ(コロンビア川流域)
- 〇 明確な根拠が必要(大元)
- 〇 フランスの石積み研究家
  - 段畑を残していくには、環境と人の営みとの関係に ついての根拠あるデータを示すことが重要。
  - 感情的な価値はイリュージョン。いつか消えてしまう。
    - ≫ 感情的な購入意欲が効いているうちに、 根拠を明確にしつつ、価値観の転換を促す。



(2024.5/4、福島·喜多方市山都)