

## 現地ルポルタージュ

### 南フランスに見る表示への取組み実態

#### 一、はじめに

九九年施行の我が国食料・農業・農村基本法の柱の一つが「消費者重視の食料政策の展開」であり、同法一六、一七条で食品の衛生管理・品質管理の高度化ならびに表示の適正化等、食生活に関する指針の策定、食品産業の健全な発展、への取組みを強調している。

これにもない、これまで九品目に限定されていた青果物の原産地表示の全品目への拡充、有機農産物・加工食品にかかるコーデックス基準に沿った認証・表示、が昨年四月にスタートし、遺伝子組み換え食品を含有していることが科学的に検証可能な指定食品三〇品目についての表示義務付けが本年四月から開始されている。消費者もこれら表示に徐々に馴染むようになり、表示に対する関心も高まっている。生産者サイドも、消費者ニーズに沿った生産が一段と求められているが、その具体的な対応として表示・認証を獲得していくことが重要な戦略の一つとなりつつある。

ところで表示制度はヨーロッパで最も発展し、とりわけフランスには多様な表示制度が存在しており、これら表示がどのよう

に利用され、また、各表示制度がどのような関係をもって受け止められているのか、大いに関心がもたれるところである。

筆者はこの夏、南フランスの農家、組合等を訪問し、表示の利用状況等についてヒアリングを行ったが、スペースの許す範囲で、その概要を紹介する。

#### 二、フランスの表示制度

フランスでの農産物およびその加工食品に関する品質表示制度は四種類あり、その骨格は次のとおり。

△原産地呼称証明 (Appellation de Origine Contrôlée)▽

一九一九年に本制度は開始されており、生産に関する質が産地の伝統に基づくものであることを条件としており、生産された産地の名称を守るために設けられている。その条件の内容は以下のとおり。

- ・ 範囲を限定された生産地区に由来するものであること
- ・ 正確な生産条件を満たしたものであること
- ・ 安定した知名度と評価を得ていること
- ・ 認定の諸手続きの対象となるものであること

#### こと

△ラベル・ルージュ (Label Rouge)▽

一九六〇年の農業法にもなっており、設けられ、農産物に限らず非農産物についても、品質が一定であると同時に、一般のものより高品質のものを対象としている。

・ 生産品の質を最良に保つための正確かつ客観的な技術規則が存在すること

・ 生産から商品化まで一貫した検査の履行  
・ ラベル・ルージュとロゴの品質証明マークなど情報を記したラベルの添付

△アグリキュルチュール・ピオロジック (Agriculture Biologique) (以下「AB」)▽

九一年、生物学的生産様式としてEU規則において採択されており、有機農業と同義のものと認識されている。

約二万haの農地に約三千の生産者と二五〇の企業が活動している。

△基準一致証明書 (La Certification de Conforité)▽

九〇年に設けられており、近代的技术が進歩する中で商品の特徴が一般化してしまわないよう、企画や生産技術基準によってその個性を守ることがねらいとしている。

#### 三、表示の利用実態

次に四種類ある品質制度が現場で、どのように活用されているのか、ヒアリングした内容の一部を紹介してみたい。

(→)モンサーヌ・オリーブ生産組合

約一千戸のオリーブ生産農家によって構成され、出荷されたオリーブを古来からの方式で加工してオリーブオイルを製造し、これを委託販売している。

オリーブオイルは、スペインからの輸入ものと競合しており、約五年余の努力によって、九七年、原産地呼称証明を取得した。あくまで旧来の方式によって油を絞ることと品質を維持し伝統の味を守ると同時に、消費者の信頼をも得ている。認証獲得前と比較すれば高価格で販売が可能になっており、地域特産であるオリーブ生産の継続が可能である。

筆者の訪問時、当組合の売店は平日の午前中にもかかわらず大変な盛況で、レジにはオリーブオイルを購入する何人もの客が常に列をなしており、手狭な売店は身動きもままならないほどであった。それら顧客の殆どはモンサーヌのオリーブオイルにこだわりをもつ固定客であった。

#### (二)カマログ米出荷組合

ローヌ河の河口一帯が一大水田地帯をなしており、二百戸超の米生産農家により二〇千haで一〇〇千トン余の生産が行われている。フランスでは国内米消費の三分の一が自給されており、その九八%が当地で生産されているものの、やはりスペイン等からの米輸出攻勢にさらされている。

現地を案内してくれた米生産農家は、自己所有の水田一〇〇haを殆ど一人で管理し

ており、近隣の生産者が平均ha当たり六トンの収穫を上げているのに対して、彼は八トン近い収穫量をあげている。それでも、所得の三分の二は直接支払いに依存しており、直接支払い抜きにして経営は成り立たないとしている。まして一般の稲作農家の経営は苦しいとのことであった。また、彼には後継者はなく、あと数年して六〇歳に近くなったら水田を売却したいとしている。なお、水田を巡回して驚かされたのが、水田の生態系の豊富さである。水田には白鷺が乱舞しており、実に多くの小動物、水草を見ることができるのである。

こうした中でカマログ米は、ラベル・ルージュによる品質保証と、EUでスタートさせている産地表示にもなう二つの認証を得、表示を行っている。海外からの米輸入が増加している中では、こうした表示が輸入ものから国産もの、特にカマログ地域の米を守っていくための数少ない手段として位置づけられている。

#### (三)カヴァイオン・メロン出荷組合

カヴァイオンはメロンの有力産地の一つで、カヴァイオン市もメロンを「市の看板」にしようと熱心な取り組みをみせており、市内のいくつかのお菓子屋で、それぞれオリジナルのメロンのチョコレート、クッキー等の製造販売への取組みを支援している。

管内には約四〇戸のメロン生産農家によって構成されている出荷組合があり、近隣

スーパーへの出荷はもとよりアメリカ等へも輸出している。組合代表によれば、現在はプライベートブランドによる表示を行っているが、将来的には原産地呼称証明を獲得したいとしている。

また、個別のメロン生産者の中には、当地区が自然公園地帯となつていてもあつて、A Bマークの認証獲得が推奨されていることから、出荷組合での表示とは別にA Bの認証を獲得しているものもある。訪問先農家は共同経営しているレストランへの食材としての提供を含めて、地元の提携しているレストラン三軒に出荷している。この地域の後継者は民宿やレストラン経営等にも乗り出すものが増えており、むしろ徐々に縮小しながらも、表示を獲得するために農業を継続しているとしている。

#### 四. まとめ

南フランスを実際に歩いてみて、表示は原産地呼称証明に限らず地域を売り込むための手段として利用されており、最大の付加価値を地域イメージに置いているように感じさせられたのである。なお、安全性については高い関心を示しながらも、環境負荷を軽減していくことは「当然」であつて、そのうえでの差別化、付加価値造成を追及しているように窺われるのである。