

地域に根ざした産品とそれを支える仕組み

政策情報分析官

内藤 恵久

日本は南北様々な気候風土があり、豊かな自然があり、四季がある。それを活かして、地域独特の優れた農林水産物、食品が生産されており、旅行などでその土地の特産品を食べたりすると、日本に生まれて良かったと実感することも多い。

このような産品には、泉州水なす、小田原かまぼこのように地域名と一体となった名称が付けられているものも多い。地域の気候風土を活かした特徴ある産品がその土地で長年生産されたことで、地域とその産品が強固に結びついて認識されるようになったものだ。このような名称は「地理的表示」といわれている。

しかし、どのような産品をその名前で呼ぶのか必ずしもきちんとした基準がない場合や、基準があってもそれが守られているかどうか不確かな場合も多い。例えば、この前お話をお伺いした「かごしま黒豚」の場合、サツマイモを一定以上餌に混ぜるなどの生産の基準を定めており、これが優れた肉質となって現れているという。しかし、この基準を満たして生産された黒豚は、鹿児島産黒豚の約半数に過ぎない。一方、消費者は、鹿児島産の黒豚ならばどれも素晴らしいものだと思って購入しているのが通常である。これはお互いに不幸だ。基準を満たさない農産物を買って、期待した通りの品質でなくがっかりする消費者もそうであるし、その消費者の不満足から努力に見合った評価がされないこととなる生産者も同様だ。そんなことが続けば、手間暇かけて優

れた黒豚を作っていこうとすること自体が廃れてしまわないとも限らない。

ヨーロッパでも、地域の特徴を活かした優れた産品が多く生産されている。パルマハム、シャンパンなど日本で有名な産品も多い。このヨーロッパでは、地理的表示を保護する仕組みがある。この仕組みでは、その地理的表示を名乗ってよい産品の生産基準や品質基準を定めて広く明らかにし、その基準を満たさない産品について地理的表示を使うことを禁止している。また、独立した検査機関が検査をすることによって、基準が守られていることを保証している。ただ、このような仕組みだけで、うまくいくわけではない。生産者側の良いものを提供していこうとする意思、消費者側の優れた品質のものは正当に評価して少々高くとも買っていいこうとする意思、もう少し強い言葉で言えば両者の覚悟のようなものがあってこそ、優れた産品が継続して生産されているのだろうと思う。

少し話は飛ぶが、食料自給率の向上などについても、大切なのは、こういった覚悟のようなものではないだろうかと思う。生産する者と消費する者の強固なつながりの中でこそ、食料は安定的に生産されていくのだろう。

話を地理的表示に戻せば、現在、日本には、生産方法や品質を保証した上でこういった名称を保護する仕組みがない。生産者と消費者のつながりを強固にするための助けとなる仕組みができれば喜ばしいことだ。私も、そのような制度ができないのか研究を進めているところである。

EVの地理的表示のマーク



PDO(保護原産地呼称) PGI(保護地理的表示)

