

## フランス食品振興会日本代表 ジャン・シャルル・クルーアン氏からのメッセージ

みなさん今日は。ご紹介いただきましたフランス食品振興会のクルーアンと申します。よろしくお願いたします。

(以下通訳)

知事閣下、そして会長、そして美食をお好みになる方、よい製品を作り食事を楽しむことを喜びとする皆様、今日、この長野における呼称管理制度、この、NACと申しておられるようですが、この制度発足の時、皆様の前でお話をする機会を与えてくださいましたこと、心より感謝いたします。

私自身ですが、SOPEXA、つまりフランス食品振興会の日本代表であります。このフランス食品振興会とは、日本でフランスのテロワール、フランスの産地の農業製品の促進するための機関でありまして、私がおその責任者であります、その私が今日、皆様方の前でお話することになったわけですが、このことは決して矛盾していることではございません。

現在の世界では貿易がグローバル化しております。こういった時点において、日本の農業は明確な標識を自分たちの農産物につけなければならなくなっています。こういった標識をつけることで、消費者が買い求める商品が日本の文化、農業の伝統を引き継いでいるものであるということが分かるわけです。日本には1000年以上も続いている特殊な食文化という素晴らしいものがあるわけですから、はっきりとその食材がどこの製品か、どのような方法で作られたのかが分かり、そして更に、その製品の鮮度、特殊性、そして一言で言うとその品質が分かるということが、この標識をつけるという申しますか、この呼称をつけるということの目的であると思えます。

こういった今日の日本の現象ですが、これは、1950年代、フランスの農業が直面したこととほとんど同じと言えましょう。当時、1950年代、フランスの農産物を買う人達というのは、ローカル、つまりその土地の人だけではなくて、いろいろな地方の人、フランスの全ての人が買うようになりまして、更にはヨーロッパの人達の食材にもなりまして、そして、次に国際社会という人達の食材になってきたわけでありまして。

その時、フランスの農業としては、こういった世界化するものに対して、自分たちなりの答えを出していかなければなりません。つまり、食材というもの、これは一体何者なのか、どこの地方のものか、どこが他の産物と違うのか、最後には、食物、生産物自身が、私は知られる、そして保護されるだけの価値があるものであるということを実証することでした。

そして、社会というものは大きな都市になってきております。そしてこの都市化に従って、画一化が進んでいます。かつて、農村というものに、しっかりと根を下ろしていた人々は、この農村から逸脱をしていって申しまして、また、大きくなった流通というもの、まずは、量、安い価格というものが食材に求められるようになっております。当然の成り行きだとは思いますが、けれども、生産者自身が、自分たちの土地から生まれる製品、チーズ、野菜、くだもの、ワイン、スピリッツ、畜産製品、作物を、祖先から伝わった作り方で作り続けるための対策を立てなければいけない。これが当時のフランスの状況でした。このために生産者達は結束し、ローカル仕様、つまり、安定した誠実なやり方というものを秩序立てていったのです。これこそが、品質というものの印を付け、他の製品と自分たちの製品の違いというものを、これを明確にする一つの術でした。

その結果、私たちフランス人にとってどのようなことが起こったか、まず、流通チェーンがフ

ランスのガストロノミーの多様性を守らなければいけないという気持ちになりまして、非常に大きなスーパーである、カルフルというのがありますが、これが、この「フレド=フランス」といったような商品チェーンというものを生み出していったわけです。そして、産地というものを明確にし、生産から店頭に至るまでの追跡調査が可能であると保証された製品が売られるようになりました。肉・卵・畜産製品がそういった製品です。

しかし、この流通業者といった人達がこういった方法を現在とっているのは、ただ、単に彼らは本当にやりたくてやっているということだけではなくて、生産者たちがオーセンチックなもの、つまり、本物志向というものを求める戦いに挑んでいる、これに対抗することでもありますし、そして、これによって消費者が選択基準を新たに設けることになった、こういったことから、流通業者もこういった流れに逆らえなかったからこの方式をとったということも言えます。

ということで、流通業者達も、自分達はやはりそれなりの適応をしていかなければ、そして、条件を整えていかなければ、今度は自分たちの「生き延びる」ということ、サバイバルということができなくなるということを感じたからなわけです。

長野の、この呼称管理制度「Nagano Appellation Control」というのは、日本の生産者達の現在抱えている問題に出した独自の答えだと思えます。これが、品質を認定させるために、必要な道標にもなっていくものと、私はそう信じております。日本の地に根を下ろしている様々な非常に豊かな美食文化というもの、これを守っていくことになるのが、この新たな、日本のこの呼称管理制度だと思っております。WTO、為替相場、国際市場への開放、こういったような問題がどうであれ、農村人口の老齢化、農村から離れていく、多くの人々に対する道標こそがこの制度だと思っております。

日本とフランスは本当に違う二つの国でありまして、長野のアペラシオン委員会というものは、フランスの原産地統制名称委員会のコピーではありませんしコピーであってはなりません。この意味で歴史は繰り返さないのです。

長野県知事田中様と玉村様、田崎様、全てこういった素晴らしいものを守っていかこうとするイニシアチブをとった方々によって「新たな道」というものが開かれてきたというふうに思います。そして、この方々の大きな努力と、貢献なされた本当にそのお仕事に対して心からの敬意を私は表したいと思えます。

真実というものは常に一つでありますし、真実は未来永劫変るということはないと思えます。日本人がその文化の一部でもあり、自らのアイデンティティーでもある食品を、食材を愛する限り、一致団結してそれを守り、今求められている製品の制度化に進む限り、フランス農業、そしてそれを代表して日本にある私のオフィスは常に日本人の友人であります。私どもはテロワールの本当の製品でない限り料理は成り立たないと思っておりますし、「料理のない国」というようなものは例えば、「太陽のない夏」のようなものであると思っております。

ですから、私にとってこの長野の呼称管理制度、NACに多くの成功を望むこと、これが私の大きな喜びになります。生産者のみならず流通業の方々が、一日も早くフランスで、又は、日本でこの長野呼称管理制度の製品、NACの製品、そして、フランス原産地統制名称の製品AOCの製品、この協同プロモーション活動が行われるということを願っております。こういった標識がついた製品が、レストランや売場で成功を収めることを心より願っております。

おめでとうございます。