

第1部 座談会

一緒に語りませんか？ 長野県原産地呼称管理制度 ～長野から始まる 日本の「食・革命」～

田中康夫知事

あらためまして本日はようこそ皆様お越しくございました。これから、約1時間半ほど、三名のま
さにある意味では農作物、畜産物あるいは料理ということに関しての良い意味での実態を踏まえた碩
学とあえて呼ばせていただきますが、その三名の方々をこのようにお迎えできたことを大変に嬉しく
思っております。長野県知事になりました時に、実は、長野県は農家戸数というものが、全国で最も
多い県でございます。いわゆる精密機械からITにいたるものづくりのメッカであると同時に農業の
メッカ、或いは観光のメッカでもございます。小さな農家が多いということが農家戸数が全国1位と
いうことであろうかと思いますが、これは従来の物質主義の社会においてはむしろマイナス要素でご
ございました。非効率的であるという風に言われがちでございましたし、価格競争にも勝ち得ないと言
われてきたわけでございます。けれども、これはある意味での二十一世紀の私たちが、「ポストマテリ
アリズム」と呼ばれる脱物質主義の社会に入って、小さな農家、家族的な農家というものが農作物を
営んでいるということが、その周回遅れではなくて最もトップランナーに立つにふさわしい資格その
可能性を少なくとも有しているということではなかろうかと思えます。先ほど、「確かさ」ということ
を申し上げました。長野県は「優しさ・確かさ・美しさ」ということが私たちが税金を払ってくださ
る県民に対して示していくミッションだと考えております。この「確かさ」はまさに安全・安心とい
うことであります。これは、「トレーサビリティ」というような言葉が出てくる前から本来、私たちが
人として生きていく上で求めていたものではなかろうかと思えます。こうしたことを助言を的確にし
ていただこうという考えから、当初、田崎真也さんと玉村豊男さんのお二人をお願いを申し上げて、
「あぐり指南役」という、私はカタカナを使いすぎると議会の方から言われたんでございますけれど
も、これは、私ではなくて、職員が発想いたしました、アグリカルチャーを、日本語というのは、カ
タカナもひらがなも漢字もございまして変幻自在ですけれども、「あぐり指南役」という形でお二人を
任命をさせていただきました。こういうことを冒頭から申し上げるとお二人は非常に慎み深いので或
いは顔を赤らめられるかもしれませんが、お二方は、大変に貧しい県財政ですので、幾ばくかしお金
を提供していませんが、そのお金を全額、長野県の8割を占める森林の整備のために使って欲しい
ということでご提供いただいております、これはまさに高貴な方からの感謝の意味を込めて、「グ
レースのもり森林整備事業」という形でいくつかの場所の森林の整備に使わせていただいております。
話が長くなりました。お三方にお話をお伺いいたしますが、田崎さんと玉村さんに先ほど申し上げた
ように長野県の農業、そしてそういう中できちんと意欲のある農作物の生産者が報われる形を形作り
たいというふうをお願いをいたしました。田崎さんから、最初に私がお声をかけたときに、どのよう
に長野県の農業、或いは日本酒とワインというものを捉えていらっしゃるか少しお話をいただけま
すか。

田崎真也氏

お電話を頂戴いたしました時に、一言、長野県の農産物、農畜産物の振興と申しますか、プロモー
ションのお手伝いをというお話をいただきました。非常に興味があることでしたので、もちろん、長
野県には数多くの日本酒メーカーでありましたり、また、ワインメーカーがありまして、また農産物
も非常に豊富な、畜産品に関しても非常に豊富なものが、特に東京で多くの量が消費されていますの

で興味がありました。興味があったというだけでお引き受けしてしまったんですが、実際に初めてその話を、初めて具体的にお伺いするために、長野県の方に参りました時に、長野県のワインバーでテーブルの上に乗っているワインが全てフランスワインであった事に関しまして、「なぜ長野産のワインが長野市内のワインバーにないんですか」とお伺いしましたら、「長野県の人々は長野のワインは飲みませんよ」と言われまして、「長野県の人々が長野のワインを自信を持って、また、誇りに思って、またその商品価値を感じていないのに、なぜ、他府県の僕が長野県の農産物をPRしなければいけないのか」ということを思うことがありまして、これはPRすることから始めるのではなくて、PRというのはある予算があればTVのコマーシャルを使ったり、雑誌に何かを紹介したりということができるんですが、これらは一過性のもので終わってしまうので、そうではなくて、根本的な所から改善をする必要があるのではないかと、つまり、まず、長野県の農産物を対外的にPRするのではなくて、長野県の人々が長野県の農産物に関して誇りを持って消費することが大事で、その結果いい商品が生まれていき、その結果、対外的にPRする商品がその中から生まれてくるのではないかと。その一つの方法としてヨーロッパ、フランスが発祥であるとは思いますが、ヨーロッパで行われています、「原産地」、日本ではこの「原産地」という概念もなかなかなく、生産地と原産地が混ざってしまっているところがあるんですけども、「原産地」というものをもっとより、そこに住んでいる人達が理解をして、誇りに思うことから始めるような制度がもう既にあるので、これを長野スタイルで導入してみたいかというところから初めてそれから、もう2年以上経過するんですが、ようやくこの段階に来たのではというような形で思っています。

田中康夫知事

どうもありがとうございます。玉村さんは、今日会場がございませぬ軽井沢に東京からもう何年前にいらっしやうた。

玉村豊男氏

僕は最初に軽井沢に引っ越したのは、1983年ですから、ちょうど20年。21年目に入ります。

田中康夫知事

それから東部町の方に

玉村豊男氏

東部町に引っ越したのが1991年ですからもう12年ですね。長野に住んでいるのが長くなった感じですね。

田中康夫知事

軽井沢にお住みの頃には私の両親も住んでおりました、雪の道でちょうど玉村さんの家の前で車がスタックした時に、玉村さんが原稿を書くのをやめて手伝いに来てくれたことがあり、なんといい人でしょうと母親がいらしております。

玉村豊男氏

あの時、助けておいてよかった(笑)。

田中康夫知事

玉村さんにもあわせて、田崎さんと同様にこうしたことをお願いしたんですが、今、田崎さんから長野のワインが長野のワインバーにないということに、さして疑問をもたれない方々がいらっしゃったと。実際にお住みになって、ご自身でも農業を営まれてらっしゃいますけども。

玉村豊男氏

実際に、今、「地産地消」とかいろんなことが言われていますけれども、僕はよく、「地域自給率」というんですけど、自分の今晚の食卓の上で県内でとれたものがどれくらいあるだろうかと、国内でとれたものをどれくらい食べているんだろう、その地域で作られたものをどれくらい食べているんだろうかと、もう一回自分で計算してみるとどんな食生活を営んでいるかが分かるということを提唱しているんですが、家は12年前から標高が高いところでワイン用のぶどうと野菜を作っています、そろそろ今頃の季節になると、ししとうとか結構美味しいものができるんですよ。ししとうを家で作って美味しいねって食べていて、ピーマンもそろそろおいしくなって来たねと言った8月の頃に車で10分くらい降りると、農協のAコープがあって、そのスーパーに行くとピーマンが売られているんですけど高知産なんですよ。そうすると、長野県に住んでいて、ピーマンやししとうができていた時に、町に買い物に行くと、しかも農協のコープで高知産のものを売っている。確かに品質もいいし、流通も大きいので全国に評判のいいのは分かるし、評判になっていますけど、やっぱり、地元でできているのに地元のもので食べられないのはおかしいのではないかとというのがまず素朴な疑問ですよ。そういう意味では、大流通に乗らないものでも、小さな流通をすれば地元のもので食べられるのではないかと、やっぱり、地元でとれた畑のものをすぐに食べられればおいしいわけですから、何かそういう風になる方法がないかなとずっと考えていたわけです。知事からお話を伺ったときに、まず、ぱっとひらめいたのが原産地呼称のイメージだったわけです。例えば、長野県に来た方々が、家へ遊びに来て、長野に来たのだから、おいしいお蕎麦屋さんないとかね。そばの畑は家の周りにいっぱいあるわけです。減反で最近農家の方がそばを作っていますから、市場では流通していないけれど、個人的におそばを作っている方がいっぱいあるわけです。そのそばの畑を見て、お蕎麦屋さんとはいうとあんまりなかったりね、そういう意味では期待から外れる部分はぜひある。それでどこか町でお土産屋さんで乾麺を買って帰って、「信州そば」と書いてあるけれども、果たして長野県でとれたものかどうかというのは分からない。あるいは、韓国産だったり、香川産だったりする。そういうことを考えると、例えば野沢菜にしても今日お見えになった小山さんは徳島の出身ですが、徳島は野沢菜の大産地だそうで、実際には全国から野沢菜が、野沢菜は高菜の一種ですから品種が非常に広いんで、南や西のほうの野沢菜のほう色がきれいに出来るというので、業者がけっこう使っているんですが、それが野沢菜とって売られていけば、これは長野県のものだと思うじゃないですか。それはそれで、これは「原産地呼称」、あるいはそこで作ったものかどうかが非常に難しく、徳島の野沢菜の方が長野の野沢菜よりも美味しいかもしれない。あるいは徳島のお隣の香川県の今、讃岐うどんは全国を席卷していますが、讃岐の地元に行って食べる讃岐うどんの99.9%はオーストラリア産の小麦ですよ。オーストラリア産の小麦を使っているけど、讃岐の名称を与えているだけけれども、オーストラリア産のものでいいのか、あるいは讃岐の地粉を復活しようという運動が、今ありますけれども、どちらがいいのかというのはまた別の問題。「原産地呼称」というのは、非常に微妙な問題をはらんでいるんですが、少なくとも私たちが、この農業の盛んな長野県に住んでいて、家の近くでも元気に働いているおじいさんがいっぱいいらっしゃいます。小さな農家が多いということは、お年寄りが歳をとるまで、手と頭と体を動かしながら農業ができる状態。それが長野県の男性長寿日本

一に結びついているんですね。そういうすばらしい環境の、すばらしい伝統があるところの地域で、自分たちの野菜や他の美味しいものをいっぱい作っているのに、それをみんなで食べて、それをおいしいじゃないのと言えないのはおかしいんじゃないというのが僕の発想ですね。「原産地呼称」とは僕は、簡単に理解しているのは、これは長野県できたものです、長野県で作ったものです。美味しいから召し上がってください、とこれだけだと思うんですね。ということが皆で言えるようになるともっと生産者も頑張ってくるし、趣味で作る人も頑張るし、来た人も喜ぶし、またそのおいしい食べ物を求めに全国から、外国からやってくるかもしれない。そういう風になればいいなと思ってお引き受けて、少しずつ、皆さんの理解を得ながらここまで着ましたけれど、まだ、これからどんどんPRして分かっていっていただかないと、まだよく理解されていない部分があると思うので、それは僕らの努力不足もありますけど、皆さんの御協力を得て、広くPRしたいなと思っています。

田中康夫知事

ありがとうございます。今、玉村さんからもお話がありましたが、長野県と並んで徳島県というのも大変に吉野川の流域にすばらしい農作物ができるわけですし、野沢菜も、元々、長野県の僧侶が京都へ出かけた時に、お土産で持ってきた種が改良されて野沢菜になったと聞いておりますが、その野沢菜は、冬の時期、徳島の平野で作られているわけですし、そのうち、原産地呼称管理を明確にしておかないと、徳島菜とか阿波菜というふうになってしまうかもしれませんが、小山さんは皆さんもご存知のように、いくつもの日本料理を主体とした料理店を営まれております。料理人であると同時に、お客様の目線に立った料理店の経営者でもあられる方ですが、同様に非常に農作物が豊かな徳島でお育ちになった小山さんから御覧になって長野県の農作物であったり、或いは、長野県、長野県出身の修行をされている方も店舗にいらっしゃるかもしれませんが、料理人も含めてどのように今まで外から御覧になられていたかお話をいただければ。

小山裕久氏

こんにちは。難しいお話ですね。一発では応えられないので、野沢菜の話からいきますけどね。いい訳じゃないんですが、徳島には「鳴門わかめ」というのがございまして、鳴門わかめはすばらしいということで、例えば長野県のご家庭でも、朝、味噌汁を食べようと思うと、鳴門わかめを水で戻して味噌汁で食べられる。海のない山梨県でもわかめの取れない青森県でも、わかめは食べられる。ある新聞社の方が、「最近鳴門わかめはほとんど県外から入ってきたのを加工していると。ひどいのはベトナムからも買っていますよと。それに引き換え、淡路島のわかめは全部淡路島のわかめだけですと。でも採っている場所は同じ鳴門ですから、あれこそが鳴門わかめじゃないんでしょうか。小山さん。」とインタビューを受けたんですけど。そのとおりだからそのとおり書いてくれと。鳴門わかめはほとんど鳴門で採れていないと。そのとおり書いたらいいよと。ただ一つだけ忘れてしまったら困るけど、江戸時代から鳴門はわかめを買っていたと。その産業革命というか、今から100年くらい前に、アルカリというものに関して、日本人が目覚めた時があるんです。日本酒の清酒ができたのも、灰薬を入れてどぶろくから清酒ができた。ある鳴門のおばあちゃんが薪の灰をわかめにまぶすと、乾燥したときにもとの青い色にもどると。それで「灰干しわかめ」というのができて、北前船に乗せたりいろいろなことをして日本中に鳴門わかめを送ることができたと。それが鳴門わかめなんですよと。あなたのおっしゃるように、採れてる場所で採れたものを鳴門わかめともいうかもわからんけれども、偉大な先人の発明によって沢山の人が幸せになることができたというシステムを鳴門わかめと言うんだと。そのことも書いてもらえれば、淡路島で採れたものがどうのこうのと書いてもいいよという風

に言ったら、その新聞記者はもう取材はやめましたといいましたけども、これは、人が生きていく上で非常に難しい問題だと思うんですね。地産地消というか、僕らも、四里というか十六キロ四方のものを食べていると人間は幸せだという、日本料理には昔から言い伝えがありますけども、そんなことを言っても、フランスのS O P E X Aのチーズも美味しいし、ワインも美味しいし、もちろん長野県のものも美味しいし、地元のものも食べたいという人間の欲望の中で、ただ、健康とか管理とか安全とかいう物事を考えていくと非常に大切なことで。ただ、今日本の現状は、喜ばれる物売りたいという流通のシステムに少し、なんていうのか、オーバーして消費者側が負けている。生産者側も負けている。生産者、流通、消費者と3つあると、真中のところがちょっと大きすぎて、生産者側も少し動かなくなっている、消費者もちょっと遠慮している、というようなところを、三位一体というか、みんながバランスよく知事のおっしゃっていることに親切・正直ですか、家にも長野県の料理人がいるんです。本当にまじめなんですよ。料理は上手なんですけど、応用がきかない。(笑)そのうち、上手になったら長野県に返したいと思っているんですけど。長野県の人是非常にまじめなんで、「正直ないいものを作る」ということを全日本に発表していく上に、こういう原産地呼称がこの県から始まったことには、多分何らかの深い縁とか、歴史的な経緯があると思うんですね。知事が思ったからとか、知事が当選したからとか碩学が来たからとかじゃなくて、やっぱり、この地の人たちが、できたら本物売りたいとか、そういうことが日本中の県の中で、もっとも実は民意が高かったことの圧力によって、今日が迎えられたという風に私は思うので、この今日から始まる日々の中で実証していく、そんな中たちの中で、私たちがお手伝いできることがとっても幸せなことだという風に思っております。

田中康夫知事

ありがとうございました。徐々に忌憚のない小山節が出てくると思いますけれども、先ほど、ジャン＝シャルル＝クルーアンさんのスピーチをお聞きになって、皆さんも深い感銘を受けられたと思いますけれども、日本の場合には、スピーチというのは、極端な事をいうと、どなたが代読してもよろしいような由なし事が続くわけですけど、ジャンさんのお話というのは、まさに、実態のある理論であろうと思います。机上のものではなく、まさにテロワールというものの中で、育てられた方々が文化として構築された理論でなかろうかと思えます。長野県民も理屈っぽいことでは人後におちない県でございます。ただ、その理屈がよその方々にも理解していただけたら、納得していただけたら、あるいは魅力を感じていただけるためには、それが一つのしゃちこばったとか、机上のものではなく、私たちの長野県内のまさに高齢であるおじいちゃん、おばちゃんが暮らしていらっしゃる中で、一つの理論へと昇華していきませんかと思うので、こうした中で、原産地呼称管理制度というものを構築していったらどうであろうかということが、玉村さんとか田崎さんのお話の中で生まれてきたわけなんでございますけれども、もう一回日本に戻りますと、日本では、とかくすぐにできちゃったというのではなくて、いかに苦労をしたかというような、インタビューを受けるときにエピソードを語れとよく言いますね、エピソードというのは、きわめて個人的な感慨でございます。是非、お二方にこの原産地呼称管理を目指そうというなかで、またこの春の認定を迎えられるまでのお話を少しいくつか、大変印象深い点もあればお話を、玉村さんの方から頂ければと思います。

玉村豊男氏

一番最初に知事から電話で「めぐり指南役」でこんなことやるよと言われたときも、新聞の発表を

見ると、長野県の食べ物を全部食べて、味わって、合否を判定するんだと聞いて、全部食べたらおなかを壊しそうだと思ってちょっとビビッタンですけれども(笑)。確かにまず、長野県で作られたもの、どうやって作られたかというのをきちっと審査をしてただそれだけではない、それをやっぱり味わって判定して、これが長野県の物ですよ。おいしいからお召し上がりください、というお話をしましたけど、その「おいしいからの部分」というのはやはりないとね。ただ長野県でできたものだから食べてくださいでは話にならないので、「私たちも食べています。おいしいですよ。だから皆さんにも食べていただきたい」というのがこのシステムのポイントだと思うので、その意味でやっぱり味わってみるのは大事なことだと思います。それで、実際去年から制度をスタートさせて、今年の春にワインと日本酒が一番、フランスのお手本もありますし一番入りやすいということで、今後ほかの品目もやっていくつもりですけども、一応加工品であるということと、まずスタートしやすいということで、ワインと日本酒から入りました。そして実際に申請を募って一同に会して、メーカーの代表の方、消費者の代表の方、流通の代表の方に何人が集まってもらって、議論を重ねた上で、官能検査、いわゆる実際に試飲をして全部紙でメーカーを隠して分からないようにして誰が出したかも分からないようにして、試飲をするということをやったわけですね。何品か選ぶという。初めてのことでですから、例えば100品出たときに、どのくらい合格にしたらいいのか。あらかじめ決まっているわけではないんですけど、だんだん皆イメージで描いていて、半分落とすのかなとか半分じゃ多いよねとか、皆分からないまま、漠然としたイメージを描きながら、それでも実際に飲んでみると、試飲してみると、ある程度の線というのが出てくる、これ、不思議なものなんですけど、料理のコンテストでも、あるいはエッセイのコンテストでもよく審査員をやるんですけど、好みとか好き好きとかはいっぱいあって、ある人が一位をつけていたものが、別の人が下位をつけるということもあるんですけど、全体をとってみると、或いは上位にした理由とか下にした理由とかを話し合っていくと、お互いに納得してある程度の線が出るものなんですけど。料理みたいなもの、或いはアート作品みたいなものもそうなんですけど、比較の根拠がないようなものでも、一定の線というのが必ず出てくるのが不思議なもので、そういう所が自ずから定まれば、それでまあ合否のところが決まるだろうというのが僕のこれまでのいろんなジャンルでのそういう審査委員をやった経験での予想だったです。ただ、日本酒の場合は、作り方も歴史も長いですから、作り方にもそう大きなバラツキの差はないし、原料の米がワインのぶどうと違って品質的にもそれほどそのワインのぶどうほど大きな差はないので、ある程度のレベルに達しているだろうなということには分かっていました。ワインの場合は、やってみるまで分かりませんでした。期待もしていたし、不安もあったし、結果としてワインはかなり厳しい数字になりました。これはもう侃々諤々の議論をやって、本当に、あの議論を全部公開すれば面白い、よかったと思うだけでも、非常に真剣な議論をやって、ある程度の線、ここで落とすべきだとか、ここは上げるべきだというそのうちに、田崎さんなんかは、これを入れるのなら俺は帰るぞとか言ったりして、あるメーカーの人が、それじゃあ業界の死活問題だとか、つかみあわんばかりの話に、真剣な議論をしました。最後は皆さんお互い納得して、これでいく、よかったねという話になったんですけど、田崎さんもけっこう苦労しましたね。

田崎真也氏

本当に、玉村さんがおっしゃったように、このワインが通ったら、僕はもうこれで失礼させていただく、もう辞めさせていただきますからと。知事にこのまま言ってあぐり指南役自体を辞めさせていただきますと。なぜなら僕は、このワインは、僕が自信を持って外国にこれが日本のワインですと言って持っていけるワインではないので、したがってそのことを踏まえて審査している方もこれを自信

を持って長野県のワインですと言って、他府県の方にお土産として持ってけるかどうかということも考えながら審査をしましょうというようなことをお話をしたりしまして、第1回目はそのスタンダードのクリアーする基準というのがなかなかワインの場合には難しいところがあったのかなという感じでありまして、日本酒の場合は、僕は逆にびっくりしましたのは、日本酒と言うのはスタンダードが基本的には日本がスタンダードですから、日本のテイストが、酒というジャンルで国際的なスタンダードの味覚ができていますものだと思っておりまして、当然ながら出品された品目がほとんど通るのかと思っていましたが半分近く落ちてしまいましたので、そういった意味では審査員の方も非常に逆にこれはいいんじゃないのと日本酒に関しては思うぐらいものまでが、非常に厳しく審査をされていたのではないかなというようなことを思います。何人かの方からいろんなご意見が県の方にあったそうでして、様々なご意見がある中で、考えさせられる部分があるのかなと思っていたんですが、この原産地呼称管理制度が2年以上かかってしまったのは、実際に例えば県の農政課の方々がまずこれをご理解するのに非常に時間がかかったのではというレベルから始まっていましたので、そのイニシアチブをとる方、つまりこの原産地呼称についての認識を生産者の方に伝えるべく方々のご理解をなかなか得ることができず、等級制度のような認識がありました、官能審査とはいったい誰がどうやるんだというようなことがありました、原産地という言葉についての認識がなかなかされなかったようなことがありました、ずいぶんと時間がかかったのではないかなというふうなことは、その点で思います。先ほど小山さんからありましたように、鳴門わかめは確かに原産地ではないものが鳴門という原産地名、地名を使っているわけですが、実際に鳴門わかめはそういった意味では、生産地名、加工生産地名なわけですし、先日、NHKのTV番組で、緑茶の規定ができたのでそれについてのコメントをという番組の中で、ようやく緑茶が50%以上その原産地のものを使っていなければ産地名を記載できないようになったそうでして、でも僕はTVに出さしていただいて、50%ですかこの時代に、ということをお話をしました。諸外国で原産地呼称法のようなものがだいたどこでもあるんですが、産地名、原産地名を記載する場合に知っている限り最低でも75%以上なんです、50%以上というのは半分違うところのものを使っても、果たしてその原産地の個性が出るかどうかということは怪しいところですし、でもそのお茶の生産の方々は、お茶というのは加工技術が大事なんで、昔から例えば静岡茶は昔からこの加工することが静岡茶の味わいを出しているんだから、他の物を使っても、静岡茶は静岡茶の味わいが出るんだということをおっしゃっていましたが、それは生産地の問題であって原産地の問題ではないわけですし、原産地を名乗る、つまり、そのものが発生した、生まれ育ったものの地域を呼称する際に必要な条件等とはちょっと違う認識ではないかと思うんです。それにただ、その消費者のインタビューがあったんですが、「ご存知ですが、今度から制度で50%以上使っていなければ静岡茶と名乗れないんですよ」というインタビューを街頭でしましたら、ほとんどの方が、「えー、じゃあ今までのは何なんだったんですか」という答えだったんです。つまりほとんどの方が静岡茶というのは静岡の葉っぱで静岡で作っているものだと思っていたのにもかかわらずこの50%といったことで、逆に今まではじゃあ一体私たちは何を飲んでいたのという風なことを驚かれたわけですし、消費者団体はそれに対して50なんていうのは甘いですよと、産地名を記載するのだったら、100%にするべきじゃないのというような事を言っていたんですが、この原産地ということと、生産地のような加工生産地のような認識の違いというのはあるのではないかと思うんですが、日本酒のレベルでも、長野県産の米を使ったお酒をベースに対象にします、長野県のお水を使って長野県で醸造したものを、つまり、原産地のものを対象としますと言いますと、酒はだって兵庫県の山田錦を使ったお酒が良いわけだから、全国的に売れているし、全国的に評価されているのだから、そっちも長野県で作っているんだから長野県産でいいじゃないのというふうなご意見も当然あ

るわけですが、もちろんそれはそれで山田錦で作られたお酒がある方の好みの中でいいお酒なのかもしれないですが、それはそれでまた別で、おいしいものを作るというだけでこの制度ができてい
るのではなくて、あくまでも、原産地表示をしたものに一定以上の規格を設けて、それに対して官能審
査を踏まえて品質とレベルを加えようと、なぜかという、幸いこれがある程度、それでも2年位で
できたのが、途中、幸か不幸かBSE問題が発生したことも一つの要因ではなかったかと、つまり、
生産者の方々も消費者の方々も地産地消に関して非常に大きな関心を示すようになったということが、
多少助けられたんではないかと思っています。ただ、地産地消の問題がクローズアップされた時
に、誰しもがこれは地産地消とあまり変らないのではないかということを考えられたんです。地産地
消、つまり、その産地のものを使っているものにその土地の名前をつけるというようなレベルなん
ですが、これはそうではなくて、産地の名前をつけるのであれば、そこに生まれ育っている方々が自
分の土地の名前を付けるのですから、ただ、付けるのではなくて、その付けられた商品に対してほこ
りを持ってその商品の品質を自信を持って接する又は食べるということが大事なことなので、今フラン
スでも、現在、AOCにいろんな問題が起こってしまっていて、今年から大分見直しが行われていたん
ですが、これも日本のTVでも取り上げられました。どのようなことかという、例えばですけど、フ
ランスのワインの原産地呼称法で1haあたり50ヘクトリットル以下しかぶどうはとってはいけな
いと、搾ったあとの果汁ですが、いう規定があるとすると、1haあたり50ヘクトリットルしかだ
めですよといった規定に対して、ある生産者が2ha自分のところに畑を持っているにもかかわらず、
1haは休ませてしまって、そうすると労力は楽ですから、残りの1haで100ヘクトリットルと
って申請したとしても、申請上は2ha持っていることになっていますから、申請した書類では分か
らないわけです。でも倍とっているわけですから品質は著しく低下すると。その低下したものが同じ、
まじめにやっている生産者の方々と同じラベルで商品が市場に送られているというようなことを官能
審査でおかしいな、おかしいなと思っていた時に検査をしてみたら、結果的にはそのようなことだ
ったというようなことが発端となって、もっと畑に行って検査をしなければいけないということ
を気づいてきたんです。それによって、つまり、これは誰がどうするということではなく、委員
会の人たちで検査をするということではなく、その土地に住んで、その土地の同じ物を作っ
ている方々が、自主規制として同じラベルで同じ土地の名前をつけているというのに、あ
いつのところはあんなことをして同じラベルを付けて売っているということをお互い
が規制しあわなければ将来はないということもあるんじゃないかと思うんですが、その
原産地呼称管理制度というのは、地産地消ではないということのご理解が、なかなかその
意味ではされなかったんじゃないかと思うんです。

玉村豊男氏

昨日たまたま新潟の農場の友達が来て、何人か手伝いに来て、畑手伝いながら飲んで話を
したんだけど、皆新潟という新潟お酒美味しいですよというじゃないですか。あそこお米が
おいしいからねと皆言うんですよ。だけど、お酒を造るお米というのが、食べるお米と違
うわけで、だけど、人のイメージの中には、お米がおいしいからお酒がおいしいという
イメージが確固として入っちゃっているわけですよ。新潟の人はそれを否定しないから、
米も肴も酒もおいしいですよと言っちゃえばそれで済むことなだけで、長野県は、
実際日本酒では品評会では長野県のほうがずっと成績がいいんだけど、宣伝するの
が下手だからなかなか知られていない。ただ、米まで原産地であるというのは、全
国でできる場所は非常に限られているわけですよ。長野県は自分のところで食べる米も
作っているし、お酒用の米も作っていますし、それ用の品種も開発していますから、
その意味では、非常に、数少ないこれができる県の一つなんです。そういう意味では、
やはり人々がイメージするのは、水

田があって、田んぼがあって、お米がなっているから、あの米からできるお酒がおいしいねというイメージが皆結びつくわけですよ。しかも、日本酒作りの歴史からいくと、日本酒では近代に入ってから今のような清酒ができてくるようなシステムになってからのシステムとしては、蔵の前にお米が届いてからの仕事ですから、それまで先の田んぼで米を育てるようなことをやっていないわけですね。ワインの場合には、そこのぶどうを搾ってすぐ、ワインというのは簡単なもので、ぶどうを育てて搾って、それを樽かタンクに入れて置いておくだけの話ですから、その場で作るわけですが、日本酒の場合には、お米がどこからか運ばれてきて、杜氏さんがどっかからやってきて、そこで作ると。ただ、生産地ではありましたが、米の原産地とは必ずしも一緒ではなかったわけです。そういう意味で、これからは今まではそれで済みましたが、これからは、必ず消費者は何か食べれば、これはどこでできたのって必ず聞くようになるわけですよ。もう既にそれは始まっていますから、これを今やっておかないと、もう、消費者の要求にはこたえられない。この食べ物は、どこで、誰が、どんな風にしたのって、みんな言うようになりますよね。もう既に始まっていますから、それに対応できるようなことをしなくてははいけない。しかも、これはだれそれがここでこういうふうにしたんですよ。おいしいから食べてくださいって言えるものを作らない限り、自分たちもそれに、今田崎さんがおっしゃったように誇りを持ってやらない限りは進められないと。その意味では先取りでもありますし日本ではなかなか馴染まない、今まで分かりにくい制度でしたが、何とかこれを日本の実情に合わせながらやっていかない限り未来はないだろうと。それと、今回信濃毎日新聞にも取り上げられましたけど、日本酒とワインに関しては原産地の認定は書類審査で行っています。アルコールに関しては税務署の検査が非常に厳しいので、まあ嘘をつくのはまずできないんで、わざわざ嘘をついてまでこの認定をとろうとなったらうれしくらいなんです。(笑)その意味では、書類でもう99%以上捕捉できるのでこれでOKですが、もしこれから野菜とかその他に広がってきたら、あるいは、ワインで今田崎さんのおっしゃったフランスの例みたいに、実際書類では分からない、実際畑では違うことをやっても書類では2haですよみたいな話になってしまうのと同じようなことが起きるかもしれませんね。その場合に、今のところ、この原産地呼称管理委員会は、県が事務局をやって我々が参加して消費者、流通、その他の皆さんにご協力を仰いでやっていますけど、これをずーっと広げていくためには、ユーザーの、消費者、県民の方々の協力ができないんです。これは、事務局を作って検査の人を派遣して、実際畑に行って調べることをやっていたら、膨大な人件費もかかりますし、その場合にやっぱりある程度市民の方々の、県民の方々のボランティア的な協力とかNPO的な協力とかができいかない限りは、お互いに誇りをもった県民達が監視という大げさですが、お互いに自分たちの努力を認め合いながら進めていく制度にしない限りは長続きしていかないんです。その意味では本当に皆さんに参加していただきたいし、それをこれからPRしていかなくちゃいけないと思います。今後は書類審査だけではなくて、実際の立入検査ができるようなシステムにしたいと願っています。

田中康夫知事

ありがとうございます。私がまだ多分学生くらいの頃ですか、1970年代位の頃から、自然食品という言葉が出てきた時に、都心にできたようなお店に行くと、よく「正直村の太郎さん」が作った納豆ですとかと書いてあるんですね。そうすると値段が少し高いのに皆さんがお持ち帰りになられる。私は少しひねくれ者で当時からありましたから、じゃあ、「要領いい町の次郎さん」が作った納豆と書いてあったら駄目なのかということで、まさに、皆が確かさを求めながらも確かさの基準というものがはっきりしていなかったの、大きな宣伝をして正直者の太郎さんと名乗るとなると名乗った

者勝ちで価格が上がっていると。これは、長期的、短期的に見ても決して消費者にとって、望ましいことではない。その中で、その、仮に要領がいい方でもよろしいわけですね。そこで出来上がった商品が本当に確かなものであるならばよいわけですし、なかなか評価というものは非常に難しいなということを感じてきたわけですから、今のお話をお聞きになっていて、小山さんからすると、その評価、なかなか日本は、私は一番最初にこういう原産地呼称管理と、田崎さんと玉村さんほどのそうしたことに関しての知識や理念は持ち合わせていなかったかもしれませんが、県知事になって最初に感じましたのは、いつもお話をしていますけど、農作物の評価が大きさであったり、外に傷があるかないかの評価だったんですね。極めて日本の偏差値教育的なことでもあります。ヨーロッパの市場に行くと、フランスと国境を接しているスイスのパーゼルというような所に行くと、スイスの市場にフランスのアルザスの方がいらっやって市場を開かれていると。まさに、曲がったのもありますし、太ったのもあるし、様々なものがあるけれども自分で評価をするのかもしれませんが、ただ、なかなか自分で評価する基準を持っていなかった日本の場合においては、大きさや傷がある・なしではない評価の手引きが必要かなと思ったのもあります。これは現在の原産地呼称管理、これからまた歩む方向とは幾分異なる見解のところもあるかもしれませんが、小山さんはまさにフランスにおいても幾度も料理をお作りになっていますし、この評価というものはどういうふうに捉えていったらいいんでしょうか。

小山裕久氏

おっしゃっている話の中でもいくつか分かれましたが、原産地呼称の評価とそのおいしいとかまずいとか商品としていいかどうかとしての評価は違うということはまずはっきり認識しないと会議している間中話が分からない。前にこのメンバーで飯田かどこかで旅館のかたをたくさん集めてお話をさせてもらったときも、旅館の評価をしようと、評価ではなしに点数というか星をつけると言った時に、ミシュランのガイドブックみたいなイメージになってしまっって皆反対の方がいらっやったんですけどあれも違うんですね。原産地呼称に近いというか、その消費者がどういう旅館かが分かるようなデータを、判断するような材料を提供しようという話だったんですね。今知事のおっしゃっている評価というのは、少し両方のような感じがしますよね。実は、消費者というのは両方なんです。極端なことを言えば、長野じゃなくてもおいしければこっちのピーマンでもいいという人がいるかも分からんし。やっぱり、子供のアトピー治すためにはきちっと作った人が分かっていることのあるところのほうがいいと。まあ、高知って分かっていたらそれはそれで高知の原産地呼称のピーマンを長野県の人食べてもいいでしょうし。そうやってきた時に、どっちのピーマンが美味しいかということになると、それは地域間競争の問題になるかと思うし、この世に「いいもの」というのはなかなかあまりでにくいですよ。数はたくさん。それは、いいものからとって行ってということもあるし、私たちがレストランしていると、一箱に入っている茄子の中にも、おいしそうな茄子とまずそうな茄子があったりするし、業者をいい業者を選ぶとか、もう一つは、箱を見て荷主を選ぶとか、いろんなことがありますけど、「まず権より始めよ」ではないけど、これができ始めることってすばらしいんで、日本ではそういいながらあるところから消えるんですよ。生産者呼称などといったら、向うが霧に閉ざされているというか。

玉村豊男氏

今まで、これに似た制度を試みているところはありますけど、生産者の組合が決めたラベルとかはいっぱいありますけど、客観的な評価のシステムがなかったところが多いですよ。

小山裕久氏

あんまり難しい話は。ちょっと気になっていることがあるんですけど、田崎さん、さっき、日本酒の国際評価というと、日本酒の官能検査みたいなのはだいたい決まっているとおっしゃっていましたが、あれは「味」なんですかね。僕らみたいな素人だと、官能検査というと、pHとかそういう部分での官能検査かと。

田崎真也氏

品評会は基本的には官能審査で最終的に判断をしています。ただし、減点法で行われているので、個性がどちらかというか出ずらいというか。

小山裕久氏

出ずらそうですね。

田崎真也氏

100点満点というのが、模範品、サンプル品としてあるとすると、そこから例えば香りが少し雑な香りがある、余分な香りがある、余分な味なあるというようなものがマイナスされていって、減点法で評価されていくシステムを一般的に捉えているので、個性が、品評会などで、全国品評会などで評価されたものは出づらく、いや、先ほど言ったのはそういうことではなくて、日本酒というのは日本で生まれてずーっと長い間飲まれてきているものなので、ワインから比べると日本人の間に既に国際的に見た場合に味のスタンダードができあがっている。ワインから見た場合ですよ。その比較というのはなぜかという、ワインの場合に、例えば長野県でたくさんやっているコンコードというぶどう品種を使ったワインがあるわけですが、このコンコードをずーっと飲んでいる方はコンコードのワインが、本当に、昔から子供の頃から飲んでいておいしいからこれはこれで長野の味でいいじゃないというふうなことを思っている方がいっぱいいらっしゃる。でも、東京に持っていくと、果たして、ワインの愛好家の方たちが、その長野県の地元だけで昔から飲まれていたワインを取ってみて、本当にすばらしいワインだと思うかということがどうかという、少し違うと。そのずれがあるので日本酒よりははるかのそのずれが大きいと。

小山裕久氏

日本酒もね、その「ずれ」があってもいいんじゃないかなと。「地産地消」ということからすると、どこに行っても官評会の基本の日本酒からどう離れているかというお酒を。

玉村豊男氏

「地産地消」はいいですね。田崎さんがいうのは「地産地消」と原産地呼称管理は違うということです。

小山裕久氏

その原産地呼称をやる時に、国税庁かどうかよく分かりませんが、あるルールがあって、日本酒は、ワインだとバラバラじゃないですか。アルザスとか全然味が違うけど、日本は全部お米じゃないですか。

玉村豊男氏

米の場合のほうが差は出にくいですね。

小山裕久氏

僕ちょっと、この間、いくつか飲ましてもらったんですよ。すごい酸が強いんですよ。長野県のお酒って。

田崎真也氏

いろんなタイプがあるんです。酸が強いのも。どれを外すということではなくて、品評会ではないので、そこが違うところで、品評会の場合には模範品がかなり確固としたものとしてあるんです。そこから酸が強ければ落とされてしまうんですが、これは、あくまでも原産地呼称管理なので、逆に言うと個性を大事にすることを目的としています。つまり、フランスに原産地呼称のもとでできたワインがたくさんあるにもかかわらず、全国品評会などというものはないわけですね。ブルゴーニュのワインとボルドーのワインを比較してどっちがいいなんてことを言う人はいないわけで、それを目的としていますから。日本で、日本のタイプを作ろうなんてことを考えているわけではないんですね。

小山裕久氏

そうすると、長野のモデルみたいなものはあるんですか。

田中康夫知事

どうなんですか。そのアルザス、あるいはボルドーの範囲の中においては、原産地呼称を確立した上で、更に今おっしゃった品評会に近い部分というのは。

田崎真也氏

例えば、ボルドーの中で、ボルドーという地域の中に、千円のワインから数十万円のワインがあるように、また、ぶどうの品種もたくさんあって、またブレンドするのはある程度メーカーの自由あたり、という風なことがたくさんありますから、そういう風に定められていますから、一本ずつワインが、かなりタイプが違うわけですね。でも、何が重要かという、その原産地で作られた原材料の個性が出ているかどうかということが大事なので、その個性を持っている先に、醸造方法によって様々な蔵の個性が出ながら製品化されるのは、それは、原産地の個性だと思いますので、生産者の個性というのはその加わっていったって当然いいと思いますね。それを、ボルドーの千円のワインと数十万円のワインを比較してどっちがいいというのは、それも、委員会で決めることではなくて、消費者が決めるものなので、逆にいうと、いくつかのタイプがあって初めてそれはなされるものだと思いますね。長野モデルというのを、委員会で誰かがこの味を長野モデルとしますというようなものではないと思います。

玉村豊男氏

今回の日本酒の検査では、田崎さんが思っていたよりもたくさん落ちたというのは、普通でもある程度レベルを超えていれば、普通でもいいじゃないかと思っていたんだけど、皆はむしろ全員は、これは個性がないから落とそうよという話の方が強かったですね。

田崎真也氏

それと、あとは欠点が多いものですね。欠陥品ですね。フランスのAOCの官能審査でも、欠陥品は基本的には落とすんです。酸化が進んでいるとか。でも、フランスのAOCはある程度の歴史があるので、AOCの委員会に出すものは、商品化するものですね、日本酒の品評会と違って、特別に作った品評会用のお酒ではなくて。今回のこの場合には、もう今すぐにでも瓶詰めするものしか出しませんので、そのものに対して出品をするワインは、基本的には出す側がある程度のクオリティのものを当然出すわけですから、今現在はあまり落ちないのが普通なわけですけど、そのようなことを認識していたんですが、現実には二百数十点の日本酒を試してみると、何これ、こんな欠陥があるものかどうしてここに出てきちゃったのと、つまり、想像ですけど、この生産者の方は自分で試さずに、とりあえず出してみようかということで出したのではないかと思われるようなものまでが出てきたことが不思議だったんですね。それはもちろん、落とすのが官能審査会だと思いますし、それが今回の原産地呼称の、今日本で広く広まっている地産地消だ、トレーサビリティだといった所と違うところではないかと思います。地産地消やトレーサビリティというのは、安全とか安心とかいったキーワードみたいに今使っていますけれども、安心・安全というものは食品を提供するものにとっての義務なわけですし、セールストークにすべきものではないはずなんですけど、今、これを躍起になってセールストークとして使っている。原産地呼称は、この、安心とか安全とかといったレベルではなくて、安心・安全の上ののった、品質保証、品質保証というのは、紙で行うものではなくて、食べたり飲んだりするものは、あくまでも、食べたり飲んだりした上で行わなければいけないというふうなことも加えたことによって、いろいろ、1回目、初回目は複雑な問題が起きていることは確かです。

田中康夫知事

まさに、確かさということで私も使いましたけど、良薬は口に苦いということもあるわけですし、先ほども玉村さんと田崎さんのところで「おいしいもの」というのと「いいもの」必ずしも合致しない場合があるのか、私たちは一般の消費者としてはですね、いいものであって、おいしいものであってまた安ければいいというものではないけれども、なるべく手軽でありたいとか適価でありたいという大変わがままですよ。

玉村豊男氏

僕はいろいろなものを食べていますからね。オリーブオイルを食べたいと思ったり、どうしても長野県ではオリーブオイルはできないものだからイタリアから買いますよね。或いは、これはどうしてもフランスから買わないと、というものはありますよね。当然そういうふうになりますから、あると思います。

田崎真也氏

原産地呼称での「いいもの」というのは、あくまでもその土地の個性を持ったもので欠点のないものである一定の水準を超えたものをいいものと、例えばですけど、仮とすると、おいしいものというのは食べる人の主観ですので、「いいもの」と「おいしいもの」は一致しないのが当然だと思いますし、食べる方の全ての方々においしいとだけ言われるものは、この世に多分存在しないわけですし、フランスのジュラというところで、バンジョーヌという6年間も樽の中で寝かせるワインがあるんですが、このワイン、全く知らずにパリで飲んだら、完全に酸化が進んでしまっているものすごいワイ

ンだと思うんですが、その土地でその土地の料理と合わせると非常においしく感じることもある。これは、もちろん原産地呼称法で高く評価されているものなのですが、それこそが、まさにこれだと思うので、おいしいものというのは食べる人が選べばいいわけですが、原産地呼称法で重要なのは、その土地でしか作れない個性をもったものを提供し続けていき、それを、ある一定基準以上のもの、つまり、同じ箱の中に同じところから出荷される箱の中に非常にレベルの違うものが含まれないようにするようになっていくための制度ではないかと思います。おいしいもの選びの委員会ではないと思います。

玉村豊男氏

いろいろな物、世界中の物を食べるようになってはいるんですけど、農業というのは工業と違いますからね。この時計が、スイスがいいからスイスのを買おうというのと話が違って、農業というのは本当は今も、お取りよせとか何とか言いながら、お酢は何が一番いいとか言ってお取りよせとかするけど、本当はそういうものじゃないじゃないですか。自分達の近くで米を作ることができるものを食べておいしいよっていったけど、基本的には姿の見える範囲でできたものを食べて生活が成り立っていて、その上で、今日はイタリアンにするからオリーブオイルを頼むよというような話ですからね。その意味では、おいしいもの選びのものの一つとして長野県のもものが名乗りをあげたわけじゃないと思うんですよ。そうではなくて、僕は、農業に関しては特に「風景が見える農業」でありたいと常に思っていて、それで僕は原産地ということにこだわっているんですけど、それを作ったものの、例えばそのぶどう畑を見ながらワインを飲む。これはちょっとフランスのワインよりは落ちるかもしれないけど、そのぶどうから採ったんだよと言って飲む。日本だったら年に何回か来られて、こんなふうにぶどうが生長していくねと、色づいてきたねと見ながら去年の味はどうだねとって楽しめるようなね。そこで働いている人も見える。他の野菜作りとか何でもそうですよね。そういう意味で、ものを食べたときに風景が見えるような農業を長野県に確立したいと思います。そのためには原産地呼称の制度は必要だと思うし、僕らが長野県の野沢菜をつまみながら日本酒を飲んで、長野県だよって、田んぼを見ながら飲んでいてね。そのうちに誰かが、小山さんの所から野沢菜を送ってきたけどどうと、小山さんの方がおいしいかもよといながら、今度は小山さんのふるさとである徳島の風景を僕は想像する。生産者の生活しているところを想像できる作物を僕は食べたいんですよ。僕らは長野県産だけで100%食べようとは思っていないし、それにこだわるつもりもないんですけど、それぞれのもものが、イタリアのオリーブであったらイタリアのオリーブをつついて落としているイタリア人の顔を思い浮かべながら食べられるようなものが欲しいということですよ。これは、僕は原産地管理呼称の一つのイメージだと思います。

田中康夫知事

「おいしいもの」に対して「いいもの」というよりは「優れたもの」ということなんでしょうけど、今まではあまりにも、その、優れたものの基準もなかった、或いはおいしいものの基準というものもなかった中で、この原産地呼称管理が、田崎さん、玉村さんが繰り返し私たちに説いて来てくださったことはやはり、おいしいものを食べたい人の最初の入口にはなるわけですね。ただ、それが、おそらく玉村さんや田崎さんがずっと追い求めてらっしゃるものとは、入口をご利用になった方がその後少しずつずれてきてしまう可能性というんですか。

田崎真也氏

例えば、トレーサビリティなんかは同時進行してしまっているの、認識がですね。トレーサビリティによって、例えば農薬を必要以上使ったものがルートをずっとたどれると。一方で有機野菜と書くと主婦はたくさん買って行くと。有機農法であるとかないとかという以前においしいものであるかどうか、食べて楽しめる、幸せを感じるものであるかどうかということがまず前提になければいけないと思うんですが、その辺の価値観が、今日本は、安心・安全の方を非常に留意したものに対して価値観を設けようというふうなことを思っているの、なかなかうまく具合に進行していかない。

玉村豊男氏

そこで微妙なのは、安心・安全と皆言うけれど、安心だと言われるとなんかおいしく感じる（笑）。農薬を使っていると突然まず感じるようなところまで行っちゃっているじゃないですか。神経としては。家は昔からタイの塩を輸入していて、家でも使っているし店でも小さくパックして売っているんだけど、そこは塩田で、海で囲ってたまった塩をすくって詰めているだけのことなんですけど。ただ、完全に上澄みの白いところをすくったのが白い塩で、ちょっと砂が混じっていると黒いのが混じっているんですよ。そうすると、必ず買いに来る人は混じっている黒い方を買うんですよ。本物だと思うんですよ。白いほうがインチキだと思うんですよ。

田中康夫知事

例えば、こういうのは原産地呼称管理の範囲になりうるんでしょうか。あの、例えば卵というのは、戦後、値段があまりに変動していない商品と呼ばれていますし、まさに、大規模でやってあまりよくない価格競争の成果になっていると思うんですけど。クオリティ・オブ・ライフで考えると、私たちとて豪邸には住みたくなくても、満員電車の中で生活をしていればイラダツわけです、ゲージの中にいるニワトリは身動きもできない中で卵だけを産まされていると。こんなに非人間的というか、非動物的な生産はないわけですね。他方で、私たちは卵は安い特売で買うわけです。まさに、フランスやイタリアのブランド物を皆だれか一つくらいは持っているという、ちぐはぐな生活でそうすると、そのニワトリの産む卵も有精であるとかなんとかという表記は本当かどうかよく分からないし、ある意味ではおいしさのほうなのか、すぐれたものの方なのかよく分からない。むしろ、ある先ほどのぶどうの話で言うと、ある一定の鶏舎或いは身動きできるかどうかも含めて、何匹ニワトリがいて、産んでいるものを評価する基準、やはり、原産地呼称管理というのは素人である私たちが何かとっかかりとして今までのような大きさとか、傷がある・なしで評価をするように組み立てられてきてしまった私たちの頭脳を、一回解きほぐす意味で原産地呼称管理はあると思うんですが。こういったものというのは原産地呼称管理になっていくんでしょうか。

田崎真也氏

原産地の個性を重要視した場合にはならないですね。なぜかという、今のお話からすると、少し広いスペースで飼ってエサの内容を決めて、期間を決めて抗生物質等の投与を限定して、例えば有機の飼料を使ってというふうなことはどこの場所でもできることなので、例えば、フランスで原産地呼称が認められているブレスの鳥というのは、そのブレスという地域、鳥を飼育している地域が湿地帯でその非常に多くのミミズを含めた虫が存在しているところにある一定の一品種だけを育てて一羽あたり10㎡の狭いスペースがあって、なぜかという虫を食べさせることが大事なので、虫が多く

発生する湿地帯であるからこそその鳥の味わいが作られるという、あくまでも土地の個性を重要視したもので、それに似たような、この土地で放し飼いにしてこの土地のこの葉っぱ、そこにいる虫を食べるからこそこの味になるだというのが、それによって生まれる卵がこうであるということになると、原産地呼称になると思うんですけど、エサとスペースだけだとどこでもできることなので、これは生産・加工のレベルの問題なんです。

田中康夫知事

もちろん、その場所プラスそうしたこと。場所でも同じどこかで。

玉村豊男氏

原産地呼称の厳密な解釈はそうなんですけど、長野県のモデルとして売り出すためには、長野県はこうやって作っていますということではできることだし、むしろ、それは一つのセールスポイントになることだと思うので、鶏にしてもフリーゲージの放し飼いの鶏とか、そこから生まれた卵とか。田中さんの卵とかね。(笑) ようするに、そういう、人の育て方が分かるということは、その代わり長野県のこれはこういうふうにやっていますよということはPRできるし、やってもいいことだと思いますね。

田中康夫知事

小山さんどうなのでしょう。つまり、小山さんの場合には仲買の人というような付き合いもあるかもしれませんが、やはり、見ただけでも長い経験の中で分かる、一つかじっただけでも分かる。ただ、私たちは、その小売店で小売店主が褒めてくれて、その人を信用しているから信用することはあってもですね、なかなか私たちは自分の中で先ほど言ったような偏差値教育の中できちちゃってますから、選べないと。この原産地呼称管理から始まっていく。

小山裕久氏

卵は割ってみないと分からないですね。この間家へ帰って割ってみたら温泉卵だったんですよ。(笑) 昔は料理人しか温泉卵はできなかつたんですよ。六十何度でたんぱく質に火が通るなんてことは知らない。僕は三十数年前に、料理の修業に入った時に、手を入れて湯の温度が分かって、それでできるのが一人前の板前さんの最初のスタートだったですよ。このごろ、コンベクションオープンへ入れて、六十二度でピチッとセットしたら誰でもできるんですよ。温泉卵、スーパーでも売っているんですよ。卵は割れば分かります。食べれば分かるんで、私たちも業者からは何十社かずっと並べて、片っ端から目玉焼きを焼いて行って黄身と白身の味を全部チェックするんですよ。ちょっと具合が悪いなと思うと、その業者を外して違うところからまた買ってくる。うちの店でもA級のところがやっているのは本当に放し飼いでとっている。それは知っている人がやってくれているわけで、それはとれる数が決まっているので全店にはデリバリーできない。ちなみに黄色いのはすぐにできるんですよ。黄色くするのは飼料の配合だけでできるし、おいしい卵もできるし、それよりもフレッシュにデリバリーできる方がいいんじゃないですかね。でも、物語としてはいいよね。長野県の鶏は全部何平米のところに入っていて、どういうあれで。

玉村豊男氏

いいと思います。牛は、ちゃんとゆったりした風通しのいい中でいい音楽を聴きながら育てている

とかね。幸せな鶏からしか美味しい肉はできないというかね。

田崎真也氏

この前、今の卵じゃないですけど、TV番組でスーパーに行って野菜のいい野菜の見分け方を教えてくださいと言うんですね。それでスーパーに行ったんですが、トマトをどうやって見分けるんですかと言われてもそれは無理ですね。なぜかというとなつずつパッケージされているので。僕はトマトを見分ける時には、ぱっと見て重いか、色つやがいいというのではなくて、手にとって香りをかがないと見分けられないと思っていたので、それはスーパーではできないですね。料理人さんだって、多分、来たものを食べたり市場に行って買うか買わないかは手にとって香りをかいだり、場合によってはかじって判断をするのに。

小山裕久氏

「返せる」というのは本来大事なんですよ。悪いからでだめだつてつき返す。スーパーは返品がきかないですよ。昔は鶏屋さんとか魚屋さんとか八百屋さんとかでしたよね。魚屋さんでも返品が可能でしたよね。だんだんスーパーというのは、デリバリーしたらそれはもう買った方の責任だと、だから見分けないとだめなんだと言うけど、昔の奥さんは、卵を割って悪かったら、こういうのだったのよ、あなたが悪いのよとつき返されていたんですよ。

田崎真也氏

つまり、生産者の方も、これは一例ですけど、色つやを見ながら収穫をして箱に詰めてJAに持って行ってそこで、L玉、M玉、S玉に分けられて詰められて、スーパーに行ったらまたそれが同じ大きさ同士がパッケージされて。つまり、食べるものなのに、だれも一度も口にに入れて、これならいけると言われて出されていない。スーパーの担当者もLがきたら自動的にそれを箱に詰めて、かじって、このトマトだったら売れるだろうと判断していない。消費者もそのスーパーに行って香りもかげずにそのものを買って、家で切って口に入れる時にようやく初めて人の口の中で審査されるというような。

小山裕久氏

原産地呼称とか、作り手が見えるというのはそういうことですよね。だから電話がかかってくるかもしれない。長野県の田中さんとか。あなたの卵を買ったけどまずいよという電話がかかってくるかもしれない。そういうふうな、お互いにできるような世界ができるとおもしろいですよね。今は、それをしないために、流通というような間の人が出て、スーパーが売っちゃっておしまいにするわけですから。

玉村豊男氏

それよりもやっぱり、県内とか近くで普通に手に入るものが安心して食べられる。しかもそこそこおいしい、毎日食べるものは特に、ここはおいしいねって食べられるものが供給されるシステムを作ることが僕は一番大事だと思いますけどね。

小山裕久氏

アメリカ人は黄色い卵は大嫌いですよ。レモンイエローでないとだめ。

玉村豊男氏

生卵は食べないしね。色つけるのは簡単ですよ。今はどんな色でもつけちゃうからね。

田中康夫知事

いずれにしても、自分の尺度というのがなかなか作れない方にとっては、この一つの原因呼称管理というのもですね、今ずっとお話いただいたようなことを理解したうえで、なお、その自分のとっかかりとしてですね、非常に頼ることが大きいと思うんですね。これを、田崎さんたちは、今後、米とかあるいはおそばというようなものにも広げられればというようなお話がありますが、このあたりは具体的にはどのような優れたものという評価基準が上がってくるのでしょうか。

田崎真也氏

これは、単純に東京で「信州そば」と乾麺が売られているものが、いったい何を基準に「信州」という名前が付けられているのかが分かりにくいですし、善光寺に御参りに行った時に、参道のサイドに、信州に来たからおそばを食べようということで入ったおそば屋さんがそのそば粉はどこのそば粉を使っているのかということは、全く分からず、「信州そば」と書いてあることだけで食べて帰ってきたり、駅に行くと「信州そば」という立ち食いのお店があって、ここもいったい「信州そば」の定義は何なんだろうということも単純に思うので、信州というとこれも地名だなということを見ると、既に使われてしまっていることなので、「長野県産そば」でもいいのかもしいんですが、消費者的に考えると、やはりあるべきではないかなと思うんですね。日本を代表するそばの「そば粉」というよりも提供する飲食のレベルでもそばの名産地でありながら、これは、生産・加工も含めてのことだと思っんですが、名産地でありながら、規格が実際に何も無いというのがこれだけ長い年月、不思議だなと。

田中康夫知事

ただ、本のタイトルと同じで、これはパテント登録、商標登録できないと思うんで、そうするとチャンネルとかディズニーランドとかのブランド管理はできにくいわけですね。

田崎真也氏

そうですね。信州 というのは今は使われてしまっているので難しいんですが、少なくともこの流れでいくと、長野県産そば、長野県産そば使用というようなことでお店の又は信州そばと既にうたわれてしまったところに新たにこの原因呼称のマークを入れるということ、若しくはおそば屋さんで長野県の認定のそば粉を使用、そばを使用と。

玉村豊男氏

それはだから、讃岐の讃岐うどん屋さんで、オーストラリア産のそば粉を使用というか、香川産と書くかの問題ですよ。

小山裕久氏

讃岐のうどん屋さんの方が多いかも分かりませんよ。信州産のそば粉より。

玉村豊男氏

そうですか。いやいや、1割にも満たないですよ。今、今「夢2000」というプロジェクトで地粉を復活させようという人たちがいるけど、まだ市場にのらないくらいの量です。この前、讃岐うどんのところへ行って、実際に話を聞いてきたんだけど。ほとんど、AWSという、讃岐うどん用にオーストラリアで作った粉を作っていますね。それでも生産地としては独特の技法があって、あの太さとコシとかシステムがあるから、皆認められているけど原産地ではないのがほとんどですよ。

小山裕久氏

飯山（はんざん）とって、綾歌郡という所が地粉と言って小麦粉の一大産地だったんですよ。

玉村豊男氏

昔はあったんだけど、だんだんなくなってきてしまっているんだよね。信州そばも同じで県産のそばは価格が高いんですよ。外国から輸入したほうが安いから皆使っているわけで。今度は高くても買ってもらえるかという問題が出てくるんですよ。そこら辺が非常に大きな問題ですよ。

田崎真也氏

米の場合には少し難しい部分がありますよね。国で決められている等級制度というのが非常ネックになっているので、なかなか難しいんじゃないかと思いますが、ただ、まあ、いいものを作った場合に長野県産で売るよりも新潟のお米と混ぜて売ったほうが高く売れるみたいな発想があるのであれば、例えばですけど、非常に残念なことで、それは、そのようにして土地の名前の誇りよりもお金をかせぐことの方が大事だというような考えもあるでしょうから、個々の人の自由だと思うんですけど、それは、ヨーロッパにも当然あることで、いろんなものを混ぜて、とりあえず、おいしさを追求するというもので、いろんなものを、規定外のものを使って規定の原産地呼称ではない名称で売られるメーカーも当然あるわけで、せっかくいいお米が長野県産で作られているのに、長野県産ということをもっともっとアピールするようなものを、100%のものを、長野県の自主規制で作られるというようなことは考えられるのではないかと思います。

田中康夫知事

ずっとお話をお聞きしていて、とても分かる一方で私のような、「一食べ手」である者が戸惑うのはですね、例えば、今日も飯山（いいやま）の金崎さんという方がお作りになっているお米のお料理が出ます。この方に関しては、パイ・ネームで、名前が商品が売れるという確立した方であります。実際に面白いことに、東京のお米の市場においては、長野県のお米の値段は必ずしも低い値段ではありません。むしろ、場所によっても、東北の宮城や秋田や岩手で作られるお米、あるいは新潟のお米を上回る評価を得ているようなものもあるわけです。ただ、一般の食べ手の方々からすると、長野が米どころであるというようなイメージは、おそらくアンケートをとっても上位ではこないであろうというのがあるわけですね。そうすると、私は、金崎さんのようなパイ・ネームでお仕事をなされる地位を自分で確立された方だけではなくて、その、周囲のまさにデフュージョンラインのようなものもある種の、先ほど言った優れたものという評価から入るにしても、おいしいものという評価、これは原産地呼称管理とは異なる部分があるかもしれませんが、そこが、そこに付随していることで、取引業者だけではなくて、末端の市場の方も買ってくださいるとその周囲のお米を作っている方々の価格も五円なり、十円なり、百円なり、千円なりと上がっていくと。それは、それぞれも努力

をしているまっとうな努力であるならば、そのような結果をもたらしたいというのは、私が県知事である限りは思いたいことなんですね。ここをどのように乗り越えたらいいかと。

小山裕久氏

秋田県で5年間、田園のマイスターというか、その農園のマイスターとって、有名な先生5人位で、全国からお米日本一コンクールというのがあるんですよ。ある炊飯器のメーカーで僕が百台炊飯器を用意してもらって、家風の研ぎ方で百二、三の米を三分ごとにスイッチを入れていって、できたのを壇上で全部の米を審査したら、十人以上審査員がいるんですけど、日本一というのはほとんど一緒なんですよ。私たちも一切、一日何も食べない。ずっと炊き立てのお米ばかり、パチッとふたを開けて色と香りと味と見たら、農薬使用部門と無農薬部門の2つに分けてテイस्टィングしましたけど、日本人はよくしたもので、若干のばらつきはありますけど、だいたい、審査はできますよね。そういうことをしてあげるとおいしいという、まあ、アピールがいきますもんね。いいものを作っているという。そういうのを長野県内だけでやるのか全国でやるのか。よく分からないけど。お米は日本人が一番関心を持っているので、おいしいお米を作っているところって、他のものもおいしいような感じがあるじゃないですか。いいんじゃないですかね

田崎真也氏

今、ワインと日本酒が出ていますので、もう1回戻すと、日本一のワインができることを目的としていることとまたちょっと違うんですね。日本一の日本酒ってすごくあいまいな認識ですよ。日本一って一体何が基準で日本一なのか、一体だれがその日本一の基準を作るのか。そうではなくて、あくまでも原産地の個性というのが一番にあるべきではないかと思えますね。なので、この後、多分皆さん実際認定されたのを飲まれて、「えーこれが」と思う方も多分いらっしゃるんじゃないかと思えますけど、特に、ワインは単純に召し上がられると、「えーこれが通っちゃうの」というものもあるんじゃないかと思うんです。一つ理由は、この原産地呼称を公表したが10月2日でしたので、2002年産収穫のぶどうを使い、かつ、認定をする官能審査会の日には既に出荷体制にある、出荷をこれからするべく、既に濾過その他の整調作業を全て終わって、この後すぐに瓶詰めできるものを対象にしましたので、4月に行いましたから、ワインをよくご存知の方はご理解いただける。

小山裕久氏

でも、それが有名でみんな売れちゃってるでしょ。もう、みんな買おうと思ってももうないと思いますよ。

田崎真也氏

なので、いいものであると思います。いいものだから認定されたんですが、そのいいものというのとおいしいものという判断の基準も違いをご理解いただかないと。

小山裕久氏

そうすると、来年もやるんですか。

田崎真也氏

来年もずっと行います。年に何回が行うことになります。

小山裕久氏

毎年やるんですか。

田崎真也氏

年に2回以上。

小山裕久氏

1回通ったけど落ちる可能性もある。面白いのはやっぱり日本チャンピオン、それは決められないというけど、お相撲は毎月あるし、柔道の日本一も毎年あるじゃないですか。去年のが毎年優勝するとは限らない。

田崎真也氏

今回出品されたものは、以降絶対に出てこないんです。なぜかという、今お話したように、秋口に収穫したものを春瓶詰めするものというのは、若くして飲むタイプのものしか出品されていませんので、より上質ものという、ここでは仮にお話しますけど、2年間位樽の中で熟成させて出荷される方もいらっしゃる。その2年間樽の中に入れて出荷するものは、2年後しか出てこないわけですから。

小山裕久氏

ワインはそれでいいんですけど、お米は毎年できるじゃないですか。

田崎真也氏

ですから、毎年同じように同じ時期に官能審査をする。

小山裕久氏

原産地呼称を取ってしまうと、ずーっと原産地呼称でいけるのかとか。

田崎真也氏

単品ごとです。

小山裕久氏

今年のお米は通ったけど、来年の米は通らない可能性もある。

田崎真也氏

もちろん。日本酒も来年度どころか、この春通ったけど、秋の冷やおろしの段階でチェックをして、この7月にもチェックをしますけど、ここで通らないメーカー、1回通ったメーカーが、次の7月の審査会では通らないことはたぶんにあると思います。

田中康夫知事

一つね、原産地呼称管理はすぐれたものということであって、おいしいものということではないという観点に立つとする、先ほど言ったように、ストレスフリーのニワトリの育て方をしているという

のも、一つの優れたものという範疇には入るわけですね。或いは、例えば佐久でも八千穂村のあたりで行っている方々の中には連作障害を防ぎたいと。今まではレタスを作っている方々でよく訴えに来られる方は、よく連作障害に強いものを開発してくれと、農業試験場でと。でもたまには何年かに1度ハクサイをお作りになったらどうですかと言うと、高齢なので腰痛があるからハクサイは作れないとおっしゃると。ならば、1年間お休みされたいかがですかと言うと、いやいやいろいろと組合に払う費用もあるから毎年作りたいとおっしゃると。これは私は少し考えを変えてもらわないといけないんじゃないかと思っています。他方で木酢であったりですね、炭なりを土壌の中に入れると、これを作っているような大きな組織が宮崎にもありますけど、そうすると虫も来なくなる、或いは土のPHも変わってくると。で、こういうことをしている場所で作られたものだということも、優れたものの観点にはなるわけですね。ただ、原産地呼称管理には至らないということですね。

田崎真也氏

鶏のお話をしますと、スペースの問題というのは規格で決めることなので、その原産地呼称制度にしようとした際に、その生産者の方々が合意して、このような規格よりすぐれたものでなければ、このような味は生まれないと判断した場合に決まるものなので、あくまでも官能だけで決めるものではないですから、その木酢を使うことを条件とした上で生産されたものを最終的に官能で欠陥品を削除するということから。

田中康夫知事

ただ、例えば私も県知事になって手のアトピーがひどくなって、県議会があると余計にひどくなると。ニワトリも県議会棟から遠い場所の土地で作られているニワトリはストレスフリーかもしれないという冗談も成り立つかもしれないんで(笑)。先ほどおっしゃったような飼い方の問題だけではなくて場所だと。ということもあると、それが今おっしゃっている原産地呼称管理にそぐわないのであるならば、もっと違う名称を、あるいはそうした形で、おそらく木酢を使っているレタスとかですねニワトリの卵であるということは、求められている消費者は必ずいるはずですよ。

玉村豊男氏

一つにはね、鶏も放し飼いがいいのか、ブロイラーがいいのかといった場合に、基本的に放し飼いをするのは、おいしいのをつくるから放し飼いにするんですよ。その意味では、基本的においしいものを作るために努力したものがおいしくなるのが当然なんだけど、それが一方であると同時に、今回の疑問の一つなんだけど、長野県、原産地の長野県という網をかけて認定しますよということ、長野県で認定されたからいいんだなんて話になるけど、実はこれはスタートであって、もっと小さな範囲で、例えば木曾なら木曾で地鶏の規格を作りましょうとか、木曾の地鶏では必ずこれだけのところに放し飼いにしてますよとか、そういったそれぞれの生産者の方々が、あるいはグループで、又は地域で自分たちで自主的に基準を作ってだからおいしんですよと言って名乗りを上げてくれることを僕らは待っているわけですよ。

田中康夫知事

ただ、それは、先ほどの「正直村の太郎さん」の表示ではありませんけれども、この原産地呼称管理というのは、やはり客観的な第三者の委員会であるからするともしかすると生産に携わっていたり、

醸造に携わっている方以外の、まさに田崎さんのような方が、アマチュアではない真のコニサーという目利きの方、鼻利きの方によって評価されることで初めて一般の無垢なる消費者は手にとれるかどうかを作れるわけですね。そして自分の中でまた自分の尺度を作っていかなければ、いつまでたっても成長しないと思いますが、生産者の方たちによってそのような形が作られていくというのは、先ほど私が申し上げたようなそれを確かめる術がないですね。

玉村豊男氏

生産者の方たちが自分たちがこの村でこれを作ってますよということを全部お互いにきちっと決めてそれを守って売り出すと。それをこの管理委員会なりそれに付属する官能検査委員会が厳正にチェックしてOKですよというかどうかの問題ですよ。

田崎真也氏

ただ、原産地、あくまでも繰り返して言いますが、原産地の特性を生かしたものを作ることですから、その原産地を一番知っているのはその土地で長い間生産に携わっている方が一番理解している方なので、本来は、第三者がやるのではなくて、生産者の方が自主規制ですごくいいものをすごく規制されたものを作り出していれば何もこんなことをやる必要はまったくないわけですから、そうじゃないので、規制を客観的に作ったわけです。ただ、官能審査では、やはり生産者の方がその土地の個性は何かということも含めてある程度の比率で入っていないと、全く都会から来た、東京と大阪と九州から集まった、ただ味利きのできる者が来て、これぞ長野県味だということは分からない。これぞ木曾の味だということは分からないですね。ですからその生産者の方が委員会の中に入ることは絶対に重要だと思います。ただし、官能審査の時にその生産者の方が自分のものは採点はしないということは今回も行われていたことなので、マスクをして、統一瓶を使って、ボトルが外観では分からないようにして、かつ、点数は分からないのでつけているんですが、採点の段階でその生産者が出品したものの点数は排除した上で平均点を出しているというスタイルにしていますので、何もこれは不公平でもまったくなく、その生産者の方々の委員会は、常に委員会の中で公開にしていくべきだと思いますけれども、生産者は入るべきだと思います。

田中康夫知事

そこはどうでしょうか。小山さん。

小山裕久氏

僕はあまり難しいことは分からないけど、問題はすっぱいのが多くないですか。その地域性というか、長野のお酒の全国のレベルではなしに、長野らしい個性を審査したということからすると、でも、すっぱいのもあるし甘いのもあるというような。

玉村豊男氏

徳島県の人にとってはすっぱいのもかもしれないね。

小山裕久氏

僕は料理人として何が言いたいかというとね、この郷土料理に出てくるものにはこのお酒が合うだろなど。鯉こくとかね、ああいう塩と糖度が高いものが多いじゃないですか。酸が強いお酒じゃな

いと合わないのかなと。

田崎真也氏

純米酒が義務付けられていますので。

小山裕久氏

本醸造が外れているのがね。

田崎真也氏

普通酒、本醸造から比べると酸は高いですから、一般的にですね。それと酸度を規定しているわけではないですから、非常に高酸度から非常に糖度の高い、デザート用のお酒かと思うぐらいのものも出品物に入っていますので、それを別に規定するものではないので、品質さえ良好であれば一つの長野県の米、長野県の水を使った産物として認めるべきだという判断で。ただし、本醸造ではなく、純米酒にしたのは、生産者の方々の意向によってピュアに個性が出やすいということではないかと思えます。

小山裕久氏

ちょっとオフレコで、ここに来ている人だけに、田崎さん、本音のコメントとか。聞いていると審査委員長というような話ばかりで。僕らが飲んだらちょっとすっぱい系のものが多くて。

田崎真也氏

多分酸度の高いものを召し上がっているんですね。酸度の低いものから、ずっと酸度別に分かれていますから、酸度の非常に低いものから非常に広範囲にあります。

小山裕久氏

全部あると。全部あるんですけど、その中で、田崎さんが思う長野っぽいというのはどこら辺だと思いますか。

田崎真也氏

それは長野県っぽいでいうのは多分。

小山裕久氏

テロワールって例えばフランスのぶどうだとテロワールって感じるじゃないですか。海に近いとかいろいろんなことがそのぶどうの液を通して鼻に感じたりするじゃないですか。

田崎真也氏

一般的に、僕が個人的に考える長野のタイプというのは、長野といっても北と南とさまざまですから、難しいとはいえ、冬場非常に気温が下がるそして軟水であるという2つから考えていくと、米の品種のうんぬんは別の問題としてこの2つの気候風土から考えると、どちらかというとなじりやすいタイプに仕上がるとというのが気候風土の特性。さわやかなのは醗酵時の気温が西側に比べては低い。ですのでシャープにさわやかに仕上がるようなことと、軟水なのでミネラル質が

少ないので、醗酵酵母の活性化が少しスムーズなので、柔らかなまろやかな酒になるということを認識はしていますが、ただ、長野県産という、先ほど玉村さんが言われたように、今後日本酒も、もっと細かい地域で分かれていくと、もっと特性を出した個性を持ったものを限定していくべきだと思うんですが、今現在は醸造方法を、冬場醗酵温度が、気温が下がるからといっても、今は醗酵温度をコントロールして作ってらっしゃる所が多いわけですから、そのナチュラルな気候風土だけで仕上がっているわけではないので、長野県産というのはあくまで米と水を使って審査員を指定されている方のイメージの中で長野県と、とりあえず規定しながら、今回の審査では特に長野県産はこれとしようということよりも、むしろ出品されてきたものに対して、紙上で審査をしてクリアーになったものに対して、欠陥品を落とす、これ以上は、ここからは長野県産というように、自信を持って外に出すものではないというような判断でそれぞれの審査員が判断をしていますので、国税局主体の品評会のようなこれがモデルだよというスタイルは、現在は提示をしていません。

小山裕久氏

飲んでくる中で、長野ってこんな感じなんだなというのは。

田崎真也氏

二百点のサンプリングの中で、今日も百点くらい出ていますけど、それを全部召し上がられると、だいたい、「あ、こんなような特性があるんだな」というようなそれぞれの感覚は分かっていると思います。一、二点では、そのタイプだけになってしまいますので、全部の酸の低いものから高いものまで召し上がっていただいた後に、多分ご理解いただけると思います。ただし、じゃあその中でどれが長野県かといわれてもなかなか難しいですし、ほかの同じようなタイプの同じような条件で作った日本酒に比べてどういうふうだというのはここだけを飲んだ方には判断できないですね。

玉村豊男氏

平均気温みたいなもので、暑い日も寒い日もあるけど平均というのはどこにも存在しないわけですからね。そういう意味では、長野県の像は、あるところで飲んだときに結ばれるかもしれない。

小山裕久氏

やがて原産地呼称ができて、島根県のブランドと長野県のを飲んで、「長野はこっちだ」というようなことが分かる、そんな時代が来たらいいなと思います。

玉村豊男氏

長野でも、北の方と南の方と飲んでみて、これは南、木曾だねと、これは北信だねとか。

小山裕久氏

「夜明け」のようなものありましたかね、というね。僕たちはちょっと飲んでいなかったんで。

玉村豊男氏

それはあったんじゃないですかね。

田崎真也氏

そうですね。まだ夜明けまでいってないかもしれないですね。

玉村豊男氏

「夜明け前」。夜明け前の長野県原産地呼称管理制度。

小山裕久氏

日本は、「寒仕込み」なんてあまり意味がないんですか。エアコンかなんかきいているのなら。

田崎真也氏

エアコンというか、タンク自体に温度コントロールがついています。そうですね。大きな蔵は一年中作っていますから。そういう意味ではですね。

小山裕久氏

そうか。

田崎真也氏

そうなるとややこしくなりますけど、お酒もワインもそうかと思えますけど、お酒とかワインとか農産物とかに「安定」というのは必要ないと思えますね。「常に違う」というのが農産物の面白みだと思えますから。

田中康夫知事

後半になってますます盛り上がりを見せてきておりまして、まさに原産地呼称管理というものが、単年度で終わらないと、また、領域がワイン、日本酒という原産地呼称管理というものに関して、それぞれある程度の消費者の方にもイメージがあるような範疇のものから始めたことから、今日、あらためて三人の方に議論を頂いてですね、また、ある意味では皆様の中の尺度が少し揺らいだ方もいらっしゃるかもしれませんが、なるほどそういくことであったのかとあらためて実感された方もいらっしゃるかと思います。ただ、こういうシンポジウムというのは通常、三名も私を上回るくらい話すことには手馴れの方々にいらっしゃると思いますので、最後に言い残されたこともあるかもしれませんが。玉村さんからいかがでございますか。

玉村豊男氏

とにかくこの制度は始まったばかりですので、実際携わっている我々を含めて、皆なれない部分があったんですが、これからは是非皆さんにもPRして、皆さんの協力がない限り絶対に推進できないものなので、これからどんどん皆さんに理解いただいて、皆で育てていきたい。それで、長野県に安心して食べられる、飲める、風景の見える農業を築き上げていきたいと切に願っています。よろしくお願いします。

田崎真也氏

さきほど中途半端に終わってしまったんですが、今日お試しいただくのは、したがって日本酒に関しては仕込んだ直後の一番早いもの、そして、この後、7月そして秋口にも、その時点で出荷すべく

タイプのお酒が次々と出てくると。ワインに関しては、2002年度から始まりましたので、今後、秋口に出荷すべく、つまり一年間くらい熟成させたもの、更に、二年後には二年間熟成させたものということは、二年後にはその年のものと、二年前のものと、一年前のものが揃うというふうにご理解頂ければと思います。ですから、今はいわゆる、ヌーボーではないですが、そのようなイメージのワインが12アイテム選ばれたというようなスタンスでお試しいただくと、それに関しては僕自身、非常にレベルの高いものだなとゆうふうに思っていますので是非楽しんでいただければと思います。

小山裕久氏

食べ物の話がなかなかなかったのであれなんですけど、ここの料理長は梶川さんといって昔からよく知ってまして、彼はソムリエでも全日本で優勝しているんですね。ということで文武両道に秀でた料理人が長野県にいまして、今日はすごい料理がでると思います。僕はつくづく思ったんですが、これは「食の憲法」ですよ。日本の国はそのルールがいろいろと決まっている割には、食べ物に関してはほとんどノールールなんですよ。生産者のための規制のルールはあるんですけど、お酒もそうですけど、頑固寿司とかいう寿司屋があったりいろいろしますから、是非これで、憲法が発布できて全てのことがコントロールされた中で自由競争ができるというような時代が来ればいいというふうに思っています。

田中康夫知事

私は県知事に就任して直後に、やはり長野県というのは大変に南北東西に大きいですし、それぞれ食べ物も違うし、文化も違う、気質も違うと。そういうところが何か信濃の国を歌うときにはですね一体化をするという、EUのような実験をしているなど。ボーダーレスで皆が自由に行き来をできながら、そこに非常にいい意味でのボーダーコンシャスとかそれぞれの違いを知ること、けれどもそれが全体で自由に行き来ができるEUのような実験ができる場所だと思いました。今日あらためてお話をお聞きし、あるいはクルーアンさんの最初のお話をお聞きして思いましたのは、非常に長野県というのはフランス的な所ではないだろうか。フランスもブルターニュに行きますと石の建物ですし、アルザスに行きますと木の建物です。コートダジュールに行きますと漆喰壁の黄色や白の建物です。日本は何か戦後、アメリカ的なものを求めてきて、皆均質化して、ツーバイフォーの家になっていってしまう。そうした大きさであったり、傷があるかないかの偏差値的なビジネススクール的な評価をしてきた。けれども、フランスにはそれぞれテロワールがあるとおっしゃいました。「地域らしさ」がある。でもその「地域らしさ」というのは決して唯我独尊ではないと思うんですね。フランスのテロワールが、もし唯我独尊でしたら世界中から、3月に私はアルザスへ行った時に、人口700人という村に、去年からミシュランの、ガイド＝ミシュランの功罪もいろいろ言われていますが、三つ星になった場所があります。700人の場所に世界中から多くの方が訪れるようなテロワールを主体として、しかしながらそれがリージョナリズムやローカリズムやあるいはナショナリズムでない、世界に通用するようなものを作り出しているわけです。フランスにもそうしたテロワールがありながら、ラ・マルセイユを歌うときは、皆、肩を組んでしまうというところがあります。長野県民もそれぞれ東西南北様々な考え方があっても、信濃の国を歌うときは肩を組むわけです。ただ、それが決して信州人の自治は信州人というような形のリージョナリズムではない形で、もしこの原産地呼称管理制度というものが、まさに、田崎真也さんのような世界中で活躍され、お忙しい方が本当に長野県という、全国の中央の場所から優れたものというものの評価を作っていくとして、そして、その長野県に移り住まれた玉村豊男さんという方が一緒にお手伝いいただけていると。また、小山裕久

さんも、晴海ではいくつもの店舗を運営なさっていて、お忙しい中を今日このようにお越しいただき、多くのご助言をいただけたことを嬉しいことだと思っていますし、それに、是非皆様もご協力をいただいでですね、この長野県の実産地呼称管理制度を、ここに「食・革命」とございます。まあ、革命などということはおよそしたことが日本の社会ですけれども、長野県はフランスでありますから、まさに、市民の手に実産地呼称管理制度を確立するための食の革命というものを日本の中で先駆けて築き上げていくことができれば、大変嬉しいことではなからうかと思ひます。本日、大変長時間にわたって3名の方々にはご参加いただき、ありがとうございます。この後、お待ちかねのワインと日本酒に関する試飲をいただき、また、先ほど小山さんからもご紹介をいただいた、梶川俊一さんという、大変に優れたこのレストランの総料理長がそれぞれ、長野県の実産地が署名されたもので、食材を使ってすばらしいお料理をご提供していただいております。ホテルブレストンコートの方にも、大変に感謝を申し上げて第1部を終了させていただきたいと思ひます。

どうもありがとうございます。