

仏 PDO オリーブ「リュック・ド・ラングドック」の 社会的・集团的品質調整 ー日本における原産地産品供給体制への示唆ー

大住あづさ^{1)†}

¹⁾ 鹿児島大学農学部農学科フードシステム論研究室

令和 8 年 3 月 19 日 受理

要 約

本稿では、フランスにおける原産地産品の集会的・社会的な品質調整を支える制度的枠組みを、法制度の観点から検討するとともに、品質調整が実際にどのように実施されているか実証的に分析した。そのうえで日本における原産地産品の集会的・社会的な品質調整のあり方と比較を行った。

フランスでは、原産地呼称制度(AOC)から由来する国内法が EU 法が定める原産地保護制度(PDO)の枠組みをさらに補強しており、その結果、生産者の組織化のあり方などにおいて、日本の GI 制度とのあいだに重要な相違がみられた。リュック・ド・ラングドックの事例では、AOC/PDO 制度にもとづき、取得のために組織された生産者組織とそこでの品質定義をめぐる合意が、登録後の集会的・社会的な品質調整の基盤として機能していた。また、フランス国立原産地品質研究所(INAO)の職員の専門的知見を生かした調停者・仲裁者としての支援、専門農協や専門職業間組織といったフードシステム上の組織の機能もまた、AOC/PDO 制度の品質調整上の機能を補完していた。

これに対して日本では、合意形成そのものに対する公的支援が不足しており、歴史が長く知名度の高い産品ほど地理的表示(GI)取得に関する合意形成が難しい場合がある。品質調整の場として生産者組織の機能を強化するとともに、協調行動の基盤となる品質の定義をより共有可能な形で構築することが求められており、品質上の問題が生じた際にも適切に対応できる体制の確立が重要である。

キーワード：原産地産品，地理的表示制度，品質調整，集团的行動

†責任著者. Tel: 099-286-8623; E-mail: osumi.azusa@icloud.com

1. はじめに

原産地産品（origin products）とは、特定の地理的範囲内で、固有の生産資源や歴史的に形成された伝統的知識や実践的経験的能力（savoir-faire）を用い生産されることによって、その地域のみ生産可能な「特別な」品質を持つ産品のことである[1]。原産地呼称（Appellation of Origin : AO）や地理的表示（Geographical Indication : GI）を取得した品目だけでなく、未認証の品目も含む。原産地産品は、その名称と結びついている評判を利用し、類似品をより低コストで生産・販売しようとする事業者の存在によって、常に脱地域化・一般名称化の可能性にさらされる。類似品から原産地産品を区別し保護する正当性は、以下があげられる[2]。①類似品の生産者による市場での不正な競争の防止、②消費者が区別できるようにすること、③産品を一般市場から区別し、原産地産品の生産者がさらされる競争を緩和し、伝統技術や雇用を守ること、④地域資源から得られる利益を地域へ還元し農村地域の持続的な経済発展を促進すること、⑤文化遺産、伝統技術、地域資源の保護である。

日本では、2015年からGI制度が導入され、多くの品目がGIを取得した。一方で、京都の千枚漬のように代表的な原産地産品にも関わらず、集团的行動の体制が整わない品目も存在する[3]。千枚漬では、原材料である大かぶに品質問題が生じ、個別の大規模加工事業者が原料生産を脱地域化させたことで、製品と地域との結びつきが弱められた。原材料産地の域外への拡大の是非や「伝統的製法」の定義をめぐる生産者・加工事業者の意見が異なり、集团的に品質問題を共有し対策を取ることや品目の長期的方向性を定めることができていない[4]。原料の品質問題や産品と原料生産地域の結びつきをどのように集团的に管理するかの問題は、加工品の原産地産品に共通の課題であり、問題が発生した際に、集团的に解決する機能（品質をめぐる集团的・社会的調整、後述）が不十分と考えられる¹。

上記のような課題に対し、生産者による集团的な合意形成を重視するEU型のGI制度（AOを保護するPDO（Protected designation of origin : 原産地呼称保護）とGIを保護するPGI（Protected geographical indication : 地理的表示保護）が解決策となりうる。AO・GIの取得に際して、生産者は品目をめぐる活動の基礎となる代表性のある組織を作り、品目の定義や生産ルールを定める。それにより、後に品目の全体の利益に関わる問題が発生した際には、それらの組織やルール、集団行動の経験が、集团的な議論と対応が可能になる。現在、日本国内にもEUのPGI相当である「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」（以下、「日本のGI制度」とする）が存在する。しかし、国による原産地産品の保護に対する考え方の違い、関連する既存の制度や組織の性質や機能が異なることにより、各国のGI制度は必ずしも同じ機能を備えていない[5、6]。

そこで本稿では、①日・EU・仏のGI制度の規定内容の主な相違点を検討したうえで、②EU型のGI

¹ 加工事業者の協同組合は「京都名産千枚漬」の名称で地域団体商標に登録したが、同制度には産品の品質や原料、製造方法について保証する機能がなく、千枚漬には統一の品質基準やそれを管理する方法が存在しない。千枚漬は現在も地理的表示を取得していないが、主要な加工事業者間の原材料や製法に関する考え方が異なり、統一基準に関する合意が困難であるためと推測される。

制度発祥国であるフランスを事例に、原産地産品の品質をめぐる集団的・社会的調整がどのように行われているか、実証的に明らかにする。一方、EU・フランスの GI 制度が原産地産品の品質調整を支えることができたとしても、日本の GI 制度が同様の機能をもつか不明である。そこで③日仏の事例における原産地産品の集団的・社会的品質調整の状態を比較し、日本における品質調整の強化の課題と方向性を検討する。なお、日本では、原産地産品に関しては、生産者の組織の構成員に対し名称の独占的使用の権利を保護する地域団体商標制度（2006年）がある。しかし、同制度は産品の品質の管理の仕組みや、品質を保証する機能は備えておらず、原産地産品の社会的・集団的品質調整について論ずる本稿とは関連が低いと見做し、分析対象外とする。また、PGI・PDOと日本のGI制度とを比較するが、これは、日本がPGI相当の制度のみであり、製品と地域の結びつきの強さの異なるものを同一の制度で扱っているためである²。

具体的な分析対象は、テーブルオリーブ(塩水漬)リュック・ド・ラングドック(Lucques du Languedoc)とし、比較対象は先行研究をもとに千枚漬とする。これら2品目を比較対象とする理由は以下の通りである。まず、加工品では生産が原料生産と加工の2段階にわたることにより複雑な品質調整を必要とし課題を抱えやすいからである。また、上記と関連するが、フランスでは加工品であるワイン・チーズが最も多く登録されているのに対し、日本では地理的表示制度に登録されている品目の多くが一次産品である。加えて、国内の原産地産品の供給体制や品質調整について論じた先行研究は少なく、食文化の違いにより日仏の原産地産品の品目も大きく異なることから、できる限り比較の条件を揃えるために、同じ塩蔵品であるリュック・ド・ラングドックと千枚漬を比較対象とした。

2. 分析概念と調査対象、方法

食品では、生産・加工・流通がフードシステムの多段階にわたるので、品質確保のために、フードシステムを通じた垂直的な品質調整が必要となる。品質調整は、生産工程における品質の確保、その保証、製品識別性の確保、情報の信頼の確保とそれらのための調整で構成される[7]。

1) 原産地産品の品質と品質をめぐる調整

① 原産地産品の品質

食品の品質は、数値的に明らかにできない要素を含む複数の要素で構成される。製品に体现された品質、生産プロセスに意識を向けた品質（プロセスの品質）に分けられる[8、9]。前者は、製品の物性的な検査で確認できる品質、後者は生産地などの場所、原材料の性質、生産方法などの生産プロセスに関わる品質である。

² EUの品質スキームには、TSG（伝統的特産品保証：Traditional Specialties Guaranteed）も存在するが、これは伝統的な原料や加工方法を登録し、それらを遵守して生産されていることを保証するための制度であり、原産地産品を保護する制度ではない。特定の産地との結びつきを失い脱地域化した伝統性を持つ食品を対象としている。

② 原産地産品の品質の集団的・社会的調整

原産地産品を取引するためには、事前にその品質が定義され、関係者がそれを識別し、同等性を検証できなくてはならない[10、11]。この品質の定義は、関係主体が取引を重ねることによって、時間をかけて形成される[12]。認証を得た原産地産品では、品質の定義が関係者による協議と合意や審査を経て、登録内容に明文化される。品質の定義は、購入者も納得できるように決める必要がある。同時に、定義主体や、産品が定義した品質を備えていることの検証方法（品質の評価方法）も定義される。

品質の評価方法は、どのような品質を扱うかにより異なる[7]。製品に体现された品質のうち、形や色などの外部品質は購入前に、味などの内部品質は加工での使用によって、また食べることで評価できる。しかし、原産地産品で重要となるプロセスの品質は、消費者や実需者には評価・判断することが難しい。そのため、認証制度により定義通りの生産が行われるよう管理し、適切に生産されたもののみに表示をすることにより、識別できるようにする[7]。

また、生産段階では、製品の品質は生産者（事業者）の内的調整に任されるが[7]、製品が品質の定義を満たさない場合、関係主体が情報を共有し、再び定義通りの生産が可能になるよう対策を取る必要がある[4]。

2) 調査対象と方法

リュック・ド・ラングドックは、数世紀前 Languedoc 地域に持ち込まれ栽培され始めた品種で、左右非対称な三日月型の実を特徴とする。搾油量は少ないが、香りが良い。主にテーブルオリーブ（塩水漬）に加工され、オリーブオイルにも加工される。1920年にオリーブ生産者の最も古い農協が設立されたが、それ以前から地域内でオリーブが栽培されていた。2015年に AOC（Appellation d'origine contrôlée：原産地呼称統制、仏国内制度）、2017年 PDO を取得した。特別な日（来客など）の自家消費、贈り物として地域内の消費者が購入する他、地域外からの観光客に土産物として購入されている。

調査は 2016年 7～9月に仏オクシタニー州でヒアリングを実施した。調査先は、2つのオリーブ専門農協、オリーブ生産加工販売会社 2社、フランスオリーブの専門職業間組織である AFIDOL（Association Française Interprofessionnelle de l'Olive、現 France Olive）、AOC リュック・ド・ラングドックの保護管理組織（ODG：organismes de défense et de gestion）である SAOHL（Syndicat d'appellation olive et huile du Languedoc）、フランスの GI 制度管轄機関である INAO（Institut national de l'origine et de la qualité：国立原産地品質研究所）の地方事務所、農協加盟のオリーブ生産者 5名、マルシェでリュック・ド・ラングドックを購入した一般消費者 6名である。

3. 日仏の原産地産品保護をめぐる制度的環境の違い

1) 日仏における原産地産品保護の経緯

フランスにおける原産地産品保護の歴史は長く、そのはじまりは 1905年の農産物の原産地虚偽表示などの不正行為防止を規制する法律に遡るといわれる。1919年に原産地呼称の保護に関する法律

(Loi relative à la protection des appellations d'origine) が制定された。1935年には、ワイン市場の保護と酒類の経済体制に関する法令 (Décret-Loi du 30 juillet 1935 relatif à la défense du marché du vin et au régime économique de l'alcool) により、ワインと蒸留酒を対象に、現在につながる AOC の概念が登場し、品目の定義、保護、管理を管轄する組織 (後の INAO) の活動が開始された。その後、徐々に対象品目が広げられ、1990年にすべての農産物及び食品が対象となった。

また、1992年には、Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs により、EU 全域で AOC と同様の保護を可能とする PDO と、より緩やかな原産地と製品の結びつきを保護する PGI が開始された。前者はリスボン協定 (1958年) にもとづき、後者は TRIPS 協定 (1995年発効) に対応している。その後、2006年 (EU No 510/2006) と 2012年 (農産物、食品の品質計画を定めた EU No 1151/2012) に新しい法へと置き換えられ、現在に至る。

EU とフランスの GI 関連法は、EU 法が基本的枠組みを定め、フランスの農事・海洋漁業法典 (Code rural et de la pêche maritime、以下 CR) が EU 法の枠組みに準拠する形で、詳細を定める関係である。フランスにおける現在の PDO の登録手順は以下の通りである。はじめに INAO で AOC の審査を受ける。審査通過後、PDO の審査に進み (CR L641-10)、国内における暫定的な保護措置として AOC を表示できる (EU No 1151/2012, Article 9)。PDO の認証後は、PDO を表示する³。2012年から、消費者の混乱を避けるために、表示は PDO に統一された (ワインなど例外あり)。AOC の審査が厳密に行なわれており、PDO の審査は比較的形式的なものと同様に認識されていた。

フランスは、変化もあるものの、現在も後述の INAO の活動などの AOC から存在する仕組みを国内法で維持し、PDO の仕組みや機能を独自に強化している。本稿では、フランスにおける PDO の運用が AOC からの蓄積による部分が大きいこと、調査対象のリュック・ド・ラングドックが、調査時点で AOC を取得済・PDO は審査中であったことから、AOC 制度のもとでの品質調整として記述する。

一方、日本での原産地産品保護の歴史と経験は浅く、TRIPS 協定の下で 2014年に「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」を制定し、翌年から運用を開始した⁴。

2) 日仏における原産地産品保護制度の違い

EU の PGI と日本の GI 制度は、法文上は概ね同様の機能を保持しているように見える。しかし、法文や公的なガイドライン等からは、以下の違いも確認される。なお調査は 2016年であるが、2017年以降 PDO・PGI の法的枠組みに大きな変化はないため、本節は現在有効な法文をもとにしている。

① 産品と地域の異なる水準の結びつきを保護する制度の有無

EU が生産地と産品の結びつきの厳格さが異なる 2制度 (PDO・PGI) を有するのに対し、日本は PGI

³ EU レベルの PDO 登録が拒否された場合には、AOC の保護も失う (CR L641-10)。

⁴ 本稿の分析対象が酒類でないことから、ワイン・蒸留酒の特別規則は扱わず、一般の食品を対象とする規則をもとに紹介する。日本の GI 制度も酒類は国税庁が管轄しており、国税庁告示により制度が設けられ、運営の実態が異なる。

相当の1制度を有する。PDOは、産品の特徴または品質が本質的／排他的に生産地と結びついていることを求める（EU No 1151/2012, Article 5）。PGIは、品質、評判（社会的評価）、特徴と生産地の結びつきを要件とし（同上）、社会的評価のみの場合にも登録が認められる。また、PDOは基本的に生産の全ての段階を登録された地域内で完了させなければならないが、PGIは産品の生産段階の一部が地域内で行われていればよい（同上）。

一方、日本のGI制度は、特定の場所、地域又は国を生産地とし、かつ品質、社会的評価その他の確立した特性が生産地に主として帰せられるものが対象となる（地理的表示法第二条二）。生産地の定義として、特性等が付与、保持される段階のみを地理的範囲内で行うことが求められていることから、EUのPGIと同水準の制度といえる。

② 管轄機関の違いと登録審査へのプロフェッションの関与⁵

フランスは、AOCからの長い歴史と経験を蓄積するINAOに、PDO・PGIの国内審査と、登録後にルールが守られているかの管理をする責任・役割を与えている（CR L642-5）。INAOは常任理事会、品目カテゴリーや品質表示ごとに組織され審査・助言を担う国内委員会、登録後の管理を担う認証検査評議会で構成される（CR L642-6）。このうち国内委員会が審査と登録内容に対する助言を行うが、この国内委員会の少なくとも半数はプロフェッション（関連する品目の産業界内での実務経験と専門性を持つもの）から選び、出身部門のバランスが取れた構成とすることが求められている（CR L642-9）。それによって、登録審査や明細書の変更にプロフェッションの経験や知識、意見が反映される。プロフェッションとしては専門職業組織（Professional organisation）・専門職業間組織等（Interprofessional organisation）の代表者が、それ以外ではシェフや研究者などが選ばれている。構成員は、INAOのウェブサイトで公表されている。登録審査においては、品目ごとに調査委員会を設置し、国内委員会のうち直接の利害関係をもたない者が構成員となり、産品と地域との関連性、生産地の地理的範囲の画定についての客観的調査を行う。そのため、畜産物であれば畜産物のフードシステムを専門とする研究者が調査委員会に加わるなどしている。

一方、日本の農産物・食品のGI制度は、農林水産省が管轄する。日本では、プロフェッションを定める法律がなく、専門職業間組織も酪農・乳業にはあるが、法律上の認可は受けてない。GI制度もプロフェッションが関与する制度となっていない。プロフェッション以外では、農林水産省の輸出・国際局が担う審査において、学識経験者からの意見聴取が行われている（地理的表示法第十一条、第十三条）。委員、専門委員とあるが、専門委員は「農林水産物等の特性、名称等に関する専門的知識を有する者」が選任され、専門的知識に関係のある農林水産物等について意見を表明することになっている（「特定農林水産物等の登録又は指定に係る学識経験者からの意見聴取要領（2015）」）。

⁵ EUのPDO・PGI開始をうけ、フランスは2006年にAOC制度を改正し第三者認証（third-party certification）を導入した。その結果、プロフェッションによるピアレビューにもとづく仕組みから、規格にもとづき認証機関が判断する仕組みへと変化し、INAOの権限は縮小した。このことに対し、原産地産品特有の品質を扱うAOC本来の性質を損ねたとの批判がある[6]。

③ 生産者の組織の代表性確保⁶

フランスの PDO・PGI の保護・管理を担う生産者の組織 ODG は、法人格を持たなければならない (CR L642-17)。組織は、PDO・PGI を申請する際に、最初に ODG としての承認を申請する (同上)。このとき、その組織構成と運営規則が、品目の生産者全体を代表し、特徴の異なる集団間のバランスを担保するものになっていることが、適格性の条件とされる (CR L642-18)。この審査について明確な基準は定められていない[13]。これは、代表性の判断が難しいことと関係している。代表性を判断するための生産者の母集団は製品の定義により異なる。加えて、母集団のうちどの程度まで組織できれば十分な代表性を確保したとみなされるかも議論の対象となる。結果的に、審査過程で個別の事例ごとに経験的に判断されている。

一方、日本の GI 制度における「生産者団体」とは、生産者を直接又は間接の構成員とする団体であり、協議会等法人格を持たない団体も生産者団体になることができる (地理的表示法第二条五)。構成員資格を有する者の加入を正当な理由なく拒むこと、新規加入が困難な条件を付すことは禁じられているが、構成員の代表性についての確認は規定されていない。

④ 明細書の登録内容の記述方法

明細書における製品の定義・特性の記述方法が異なる。EU では、製品の特徴及び原料、また必要に応じて、主要な物理的・微生物学的・化学的・官能的特性を検証可能なように記述することとなり (EU No 1151/2012, Article 7)、製品を市場に出す前に管轄当局または委任機関が製品の規格 (明細書の内容) への適合を検証することを求めている (EU No 1151/2012, Article 36)。

一方、日本の GI 制度では、同じく登録する製品の品質や特性について明細書に記載するが、法律文に記述方法は規定されていない。ガイドライン(「地理的表示保護制度登録等申請マニュアル(2019)」)では、科学的データや書籍等の文献、第三者からの評価等に基づき客観的に記載することが求められている。しかし、実際に登録されている明細書を確認すると、品質・特性の説明が曖昧な品目が多数存在する。この乖離の理由については、制度運用実態の解明が必要である。

⑤ 登録内容遵守の検証方法

PDO・PGI では、前述の通り、製品を市場に出す前に、各国の管轄当局または委任機関 (加盟国の管轄当局から委任を受け公的管理の一部を担う) が、明細書の内容への適合を検証する。委任機関は、十分な専門性を持ち、委任業務規定に準拠する独立した機関でなければならない (EU No 2017/625, Article 29)。委任業務が認証の場合には、認証の規定は国際規格である ISO/IEC 17065 に従う。

フランスでは、登録内容遵守や表示の検証は、2006 年から生産者による自己点検、ODG による内部検査に加え、上記の委任機関にあたる認証機関 (organisme certificateur) の外部検査による第三者認証

⁶ EU では、GI の登録を申請する生産者団体の要件に、該当品目の生産者全体に対する代表性が明確に求められていないが、登録内容改正是「正当な利害を有する団体」(すなわち代表性を意味する) が申請するものと明記されている (EU No 1151/2012, Article 53)。同一組織で複数の製品を管理できるが、内部委員会など製品ごとの意思決定が可能な組織形態が必要である。

一方、1 つの製品に対し複数の生産者団体を登録することは、EU では以前はできたが現在はできなくなり、全体を組織し直す必要がある (EU No 1151/2012, Article 3 (2))。日本では、現在も複数団体での登録が可能である。

の形態を取る（CR R642-39）⁷。認証機関は、地域の農業食品産業のアソシエーションや民間企業が担う。2006年以前は INAO が立ち合い、ODG が内部検査を行う仕組みであったことから[6]、第三者認証の導入後も、認証機関は INAO が承認し、定期評価をすることになっている（CR L642-5）。

一方、日本では、登録内容遵守や表示の検証（生産工程管理業務）は、生産者団体の内部検査による自己認証の形態をとる（地理的表示法第二条六）⁸。以前は、結果を年1回以上実績報告書として提出する義務があり、農林水産省が確認していた。2022年の改正により、実績報告書の提出は廃止され、重大な違反があった場合のみ、農林水産大臣に報告することとなった（同施行規則第十五条六）。ただし、登録内容通りの生産が行われたことが確認できるよう、5年間は資料を保存する義務がある（同施行規則第十五条七）。

⑥ トレーサビリティによる検証可能性の補強

トレーサビリティは、産品や原材料の原産地について根拠を示すために必要不可欠な仕組みである。EUでは、PDO・PGIの生産者は、登録された特定の地域内で生産された産品であることを証明する義務を持つ（EU No 1151/2012, Article 7）。トレーサビリティで、明細書に関連する（a）原材料や飼料等の全ロットの供給者・数量・原産地を特定できること、（b）産品の全ロットの納入先・数量・仕向地が特定できること、（c）（a）と（b）のロットの対応関係が特定できることの3点が求められる（EU No 668/2014, Article 4）。これは食品一般に義務化されたトレーサビリティより、詳細なものである⁹。

一方、日本のGI制度ではトレーサビリティは義務ではない。食品全般のトレーサビリティについても、仕入元・出荷・販売先などの記録の作成と保存は努力義務であり、罰則はない（食品衛生法第三条②）。

以上、日仏の原産地産品保護をめぐる制度を比較した。EUと日本では法律上の違いは少ないが、フランスでは国内法で強化している機能が存在する。EU法は加盟国間で合意した目的や必要最低限のルールを定めるものである。その目的をどのように実行するかは、各国の裁量に任せられるところが大きい。EU法とフランス国内法が組み合わせられることで、制度が目的通り実行される。他方、日本は、国内法のみで法律の目的とそれを確実に実行するための仕組みづくりを担保する必要がある。制度の目的はEUと同様に明確に定められているが、実行のための仕組みに大きな違いがあることがわかる。

4. リュック・ド・ラングドックの品質調整における AOC 制度と関連制度の機能・役割

⁷ 前述の通りフランスは検査機関による管理体制への移行を選択したが、当時 EC 法では第三者認証が義務づけられていなかった。フランスの管理体制の変更は、検査の公平性や有効性の継続的保証に対する消費者の期待への対応、公的支出の削減が目的であった[6]。

⁸ 日本の地理的表示制度は、生産者団体が生産工程管理業務を行う仕組みであるため、生産者団体となる生産者の組織はそれを「適確かつ円滑に実施するに足る経理的基礎を有」すること、「生産工程管理業務の公正な実施を確保するため必要な体制が整備」されている必要がある（地理的表示法第十三条二）。代表性を持つ生産者の組織が、上記の要件を満たさない場合に（例えば任意団体であり、経理的基礎を持たない場合など）、どのような対応がとられているか確認できていない。

⁹ 食品全般のトレーサビリティでは、ロット単位の追跡は求められていない（EC No 178/2002, Article 18）。

本節ではリュック・ド・ラングドックを事例に、AOC/PDO 制度のもとで、実際の生産において製品の品質が集团的・社会的にどのように調整されているのか検討する。

1) リュック・ド・ラングドックのフードシステムの概要と組織

リュック・ド・ラングドックの原料であるリュック (Lucques : 品種名) は、約 170 人の生産者によって栽培されている (2016 年)。オリーブ生産に特化した生産者はほぼおらず、ワイン用ブドウなど他の作物を主とする生産者、兼業の生産者、退職者等で構成され、1ha 以下の規模が中心である。生産者の多くが、専門農協に加盟している。また、生産者はリュック以外にも複数の品種を栽培している。基本的にどの品種もテーブルオリーブとオリーブオイルに加工できるが、テーブルオリーブ用では外観が重要となるため、防除と手作業による収穫が必要である。防除しない場合、害虫の刺し傷などにより、外観基準のないオリーブオイル用となる。テーブルオリーブ用の生産者は常に不足している。圃場が住居に隣接する場合や自家消費が主の場合など、農薬の使用を希望しない生産者が一定数存在し、安価で有効な有機栽培の防除策がないことが課題となっている。

リュック・ド・ラングドックの加工は、主には 2 つの専門農協 (Bize-Minervois、Clermont-l'Hérault) が担う。その他、独立のオリーブ生産加工会社 (以下、加工会社) も 6 社存在する。2 つの専門農協は組合員から直接オリーブを購入する¹⁰。加工会社は、原料を自社農場で生産するとともに、周辺の生産者からも購入している。加工は、7~19 時間水酸化ナトリウム水で苦味を除去し、洗浄後塩水に漬け完成する。

加工後は、主に専門農協と加工会社が直接販売する。農協は、法律上可能な事業に制限があるため、有限責任会社を設立し、店舗をもうけ、販売事業を行なう。一部、高品質食品を扱う専門店への卸売りや EU 内外への輸出も行う。

リュック・ド・ラングドックのフードシステムは、範囲の異なる複数の組織によって組織化されている (表 1)。生産者は Aude と Hérault の 2 県にまたがるが、AOC 登録プロセスを開始するにあたり、

表 1 リュック・ド・ラングドックの品質調整を担う組織

Table 1. Organizations responsible for quality coordination of Lucques de Languedoc.

	組織の種類	構成員
SAOHL	PDO/AOCのODG	リュック・ド・ラングドックの生産者、加工者
UPPO34	生産者組合	Hérault県のオリーブ生産者
SOPA	生産者組合	Aude県のオリーブ生産者
AFIDOL	専門職業間組織	フランスのオリーブ生産者、加工者、販売者

出所)筆者作成。

¹⁰ 日本の農業協同組合と異なり、委託販売ではない。選別後、品種・サイズごとに理事会で承認された生産者価格で、農協が生産者から買取る。農協出資金、AFIDOL と SAOHL の義務的自主拠出金 (Commission Volontaire Obligatoire : CVO) を差し引き、AOC プレミアムを加算した金額が支払われる (全て出荷量に比例)。さらに、農協は加工後の産品を同じく理事会で承認された価格で販売し、実績に応じて配当 (出荷量に比例) が追加で支払われる。

直接または間接的に全ての生産者と加工者が加盟する SAOHL を設立した。また、それぞれの県に品種や認証の有無に関わらず全てのオリーブ生産者が加盟する生産者組合（UPPO34、SOPA）が存在する。さらに、オリーブ生産者、加工者、輸入者などフランス国内のオリーブ産業の全関係組織を代表する専門職業間組織 AFIDOL がある。

2) 品質調整における AOC 制度の機能・役割

①AOC 登録プロセスの品質調整上の意義

AOC の登録プロセスでは、前述のようにはじめに ODG の設立・承認が求められる。前述の 2 県のオリーブ生産者組合 UPPO34 と SOPA は、専門職業間組織 AFIDOL、INAO の担当者と相談を開始した。当時、同じ南フランスの別のオリーブ産地でも AOC 取得の動きがあった。INAO は、登録を目指す生産者の状況を大まかに把握し、AOC（と後の PDO）を目指すことが可能かどうかも含め助言している。リュック・ド・ラングドックの場合は、AOC への登録に必要とされる水準に達している可能性が高く、AOC の取得に取り組むことになった。ODG である SAOHL を設立し、AOC 登録の手続きを開始した。SAOHL は、登録前の関係主体による協議・意思決定や、集団行動の場として機能した。

AOC 取得に向けた準備が、集団内でのリュック・ド・ラングドックの品質の定義の統一化・明文化を促した。申請のために、生産者は品目の正式な名称、原材料、製法、生産物の特徴、生産の地理的範囲、管理の方法について合意した。これは品質について科学的に検証可能な表現を探し、他の類似品目との違いを明確化するプロセスでもある。一方、品質の定義に関して、原料や製法の多様性など、生産者間で意見が異なることは、歴史が長い原産地産品ほどよくあることである。利害関係者は将来にわたって協調行動を続けるために、丁寧に合意を形成する必要がある。リュック・ド・ラングドックの場合も、生産者、その他の専門家、行政担当者、INAO の職員等が必要に応じて繰り返し集まり、時間をかけて協議を進めた。2001 年に品質の定義を記載した明細書（cahier des charges）の原案を作成し、提出した。この過程で、生産の実態や製品の定義が明確化してくる中で、AOC 登録に必要な地域と製品品質の結びつきの証明が難しく、生産者の合意のもとで PGI の登録へ目的が変更される場合もある。

AOC への申請は、生産者の品質基準に関する合意形成の結果を、AOC（や PDO）が求める基準・様式へ適合させるプロセスでもある。申請書類を提出すると、国内委員会（Comité nationale）による審査・意見を受ける。このプロセスは通常、繰り返し行われ、修正や詳細な説明の追加がなされる。リュック・ド・ラングドックは、リュックが品種名であったために、通常の登録内容に関する審査に加え、名称が登録可能かどうかの議論が発生し、このプロセスに 10 年以上をかけた。フランスでは、AOC への登録は関係者の多くが合意できるよう慎重に行い、厳密な審査を経て AOC を名乗る適格性を備える必要があると考えられている。そのため、合意形成や審査に最低でも数年はかかることが当然と認識されている。リュック・ド・ラングドックは登録期間が長期に渡ったが、関係者に対する聞き取りにおいても、時間がかかることは制度の問題としてはあげられず、特殊例ともみなされていなかった。品種名を含んでいるものの、リュック・ド・ラングドックが地域の人々に実際に使用されて

いる名称であることを示し、最終的には登録に至ることができた。

これら申請に伴う品質調整の場の形成、品質の定義と明文化、法との整合性確保のプロセスは、産地における生産者の自助努力のみに任されてはいない。生産者は、公的認証に関する専門知識を有さないことが多い。INAO の地方事務所の担当者が、仲裁者・伴走者として、登録を希望する生産者らの相談にのり、合意形成のための多数の会議に立ち会い、生産者と共に利害対立の調整を試みる。また、生産者の主張の正当性を裏付けるために、官能検査など必要な技術的・科学的手段を適宜提案、検査機関に依頼するなどし、生産者による品質の定義の表現を AOC 制度に合致するものへと「翻訳する」ことを助ける。AOC 申請プロセスは長期に及ぶが、申請内容の一貫性を保ち、品目や産地の状況をよく知る者が支援できるよう、INAO では原則的に全期間を同一の職員が担当する。リュック・ド・ラングドックでは、登録に 10 年以上を要したため、担当者が一度交代した。ほぼ全ての生産者が兼業的に生産に取り組む品目であるため、複雑な手続きや専門家との相談を担当できる人員が少ない。このようなフードシステムの特徴は原産地産品では珍しくない。それでも最終的には、リュック・ド・ラングドックは 2015 年に AOC、2017 年に PDO に登録された。

②認証取得後の AOC の品質調整上の機能

AOC 下でリュックの生産を行う生産者の集団行動の場としての SAOHL の機能は、認証取得後も続く¹¹。品質規定の変更が必要になった場合や、品質調整上の課題が発生した際には、対応について協議、意思決定をし、協調行動をとる。

また、SAOHL には常勤職員が 1 名おり、総会や定期的な理事会等の運営、生産物の適合性に関する内部検査にあたる。品質問題に関しても、理事会での情報の共有や議論、外部の技術的支援の要請などにすみやかに対応する。品質基準を遵守することが難しい生産者がいる場合、農協の構成員であれば、まずは農協が解決を支援するが、解決が難しければ、農協から SAOHL を通して AFIDOL により高度な技術者の派遣が依頼される。構成員は追加費用なしで支援を受けられる。SAOHL は、定義された品質に合致した生産の継続を支援する。

他にも SAOHL は、生産者・実需者・消費者向けのテイスティングを定期的実施しており、生産者が品質を相互に確認し品質に関する情報を共有する機能、実需者や消費者に定義された品質の評価方法を伝える機能を持つ¹²。

3) 品質調整における関連制度の機能・役割

①専門農協の品質調整上の役割

リュック・ド・ラングドックの加工を担う専門農協は、日々の生産において、生産者が出荷したオ

¹¹ SAOHL は加盟する生産者・加工事業者が業種別・取扱高別に支払う拠出金（CVO）と、県・地域圏などの公的補助で運営されている。また、常勤の職員を雇用するために、隣接県の別の塩蔵オリーブ、オリーブ・ド・ニーム（Olive de Nîmes）と予算をまとめ、事務所を共同設置している。形式上は先に AOC を取得したオリーブ・ド・ニームの事務所に SAOHL が委託料を支払い、業務委託している。

¹² 品質の定義に生産を適合させるための支援、関係者による定義の相互確認は、以前は INAO が担っていた[6]。

リーブの最終的な選別、加工を担う¹³。加工においては、ロットごとに生産者まで遡及可能なトレーサビリティを確保している。

また、近隣他県の3つのオリーブ専門農協が共同で技術者を1名雇用しており、日常的に組合員が相談できるようにしている。この技術者は、生産、加工、表示などオリーブ産業全般に関する技術者として働くことを想定した専門教育を大学で受けた。生産物の品質に関わる問題が発生しても、生産者はすぐに圃場を見せ助言を受けることができる。また、より高度な技術的支援が必要と判断した場合、AFIDOLに技術者の派遣を要請する。

リュック・ド・ラングドックの生産に関し、関係者が協議すべき課題がある場合、生産者の意見の集約を行い、AOCに関することであればSAOHL、地域のオリーブ生産全般に関わることであればUPPO34やSAPOなどの生産者組合、より広域な問題であればAFIDOLなどより上位の組織へ届ける役割を持つ。これらの上位組織に農協は代表者を理事として派遣している。すでに登録されている品質規定を変更する場合なども含まれる。

②AFIDOLの品質調整上の役割

フランスでは、専門職業間組織としての適格性を備えている場合、そこでの合意形成の結果は当該品目のすべての産業構成員に拡張・適用される。専門職業間組織は産業全体での合意形成、意見表明等のための協議の場となる[14]。

オリーブの専門職業間組織であるAFIDOLは、オリーブ生産者の組織と加工・販売事業者の組織で構成され、両組織の代表者が総会や取締役会で正確に半数ずつ定数を持つ¹⁴。構成員の拠出金(CVO、約20%)と様々な公的資金で運営されている¹⁵。Aix en Provence、Nyons、Lattesの3箇所に事務所を持ち、常勤の職員が10人勤務する。

AFIDOLはAOCやPDOに登録された品目の品質調整を直接的に担うわけではないが、多くの補助的で重要な機能を果たしている。認証取得前には、AFIDOLはPDO/AOCの取得を希望する生産者集団からの相談を受け付け、生産者がINAOと連絡を取り、申請プロセスを開始するまでの支援を行う。

¹³ オリーブ専門農協は、生産者による加工・販売を共同事業として行う組織としての性質が強い。加工・販売以外の事業はほぼなく、備品の変更など些細な事項も、事前に生産者で構成する理事会の承認を得る仕組みである。農協の活動は概ね生産者の意思を反映していると判断される。生産者の代表である組合長は、フルタイムではなく、報酬も低い。農協内に固定の席をもち、理事会の準備、企画など様々な業務に従事している。調査時は、マーケティング会社やワイン加工組合での勤務経験を持つ生産者が組合長を担っていた。

¹⁴ 主な役割は、①品質政策、食品安全政策やトレーサビリティ、加工施設等の環境基準、表示などに関する制度的変化を産業内に周知し、研修等を行うこと、②イノベーションの促進、持続的生産、品質の強化や評価の引き上げ、生産費、副産物の利用に関する応用研究や技術に関する実験を行うこと、③フランス産オリーブ全体の集团的マーケティングなどである。

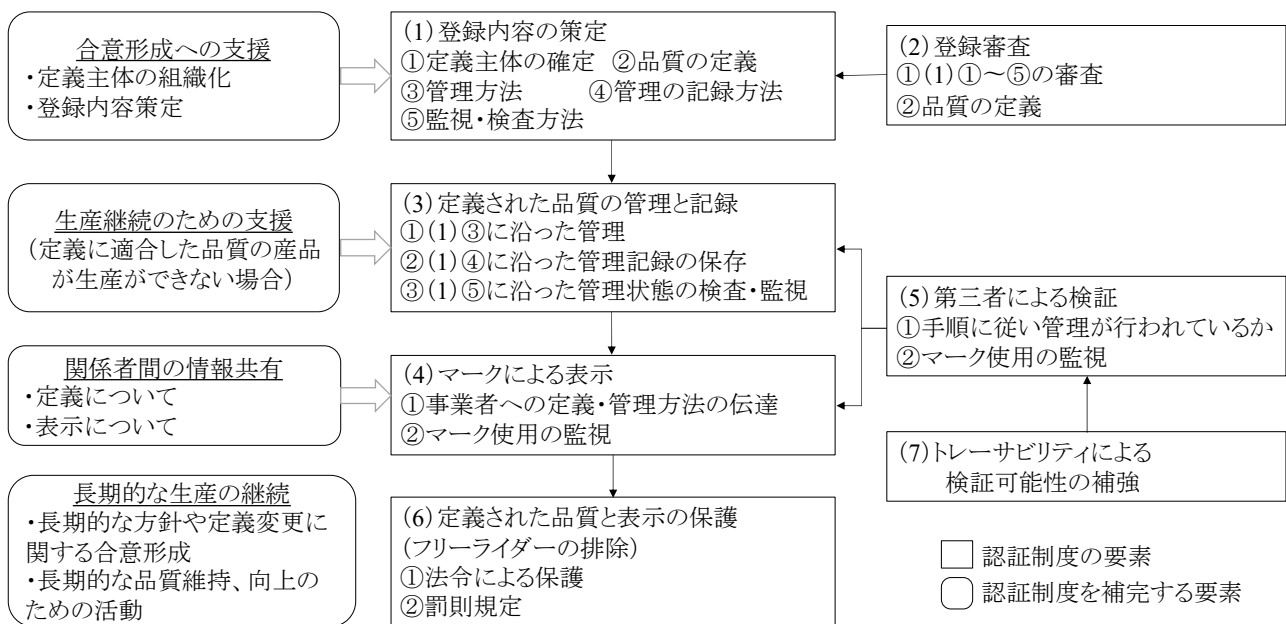
52人の代表による総会と、さらに選出された26人による取締役会を基本とした意思決定システムを持つ。生産者の代表は、生産者連合や苗木生産者連合、AOCオリーブ組合連合から、加工販売の代表者は農業協同組合連合、加工事業者の組織、オリーブオイル工業商業連合から選ばれる。またオリーブオイルだけでなく、テーブルオリーブに関連する取締役員も一定割合含まなければならない。例えば、SAOHLはAOCオリーブ組合連合への加盟を通じ、間接的なAFIDOLの構成員となっている。

¹⁵ 組織の維持に公的資金が投入されており、一見すると費用がかかるように見える。しかし、フランスでは、専門職業間組織の設置はむしろ費用の削減策としてとらえられている。政策議題に対し、政策担当者等が利害関係者を特定し意見を集約してまわるよりも、専門職業間組織を常設し産業を代表させる方が、情報の収集、意見の集約と協議が容易だからである。

認証取得後は、不当表示（指定地域外の生産、指定の製造方法を遵守していない、表示違反など）がないか市場を監視すると共に、最初の通報窓口ともなる。加えて、産業の構成員からの技術的相談を受け付けている。独自にオリーブ研究技術センター（Centre Technique d'Olivier）を設置・運営し、防除、加工品質など特定のテーマに特化したより専門的な技術者を雇用、構成員への無償派遣や研修も行う。

さらに、より長期的な戦略の下で、オリーブの生産の継続や品質の維持・向上に関する活動に取り組む。具体的には、生産の持続に深刻な危機をもたらす恐れのある病原菌や害虫に関する研究や圃場監視などを行う。また、有機栽培の防除方法の開発も行う。研究資金は、AFIDOL が関係主体へのパンフレット配布、積極的な取材対応、議員、行政担当者などへの説明によって、フランス産オリーブの重要性を伝える活動を続け、獲得している。

以上より、リュック・ド・ラングドックの品質調整における AOC 制度と関連制度の機能を図 1 にまとめた。認証制度の各段階において、適切な支援や機能の補完がなされている。AOC 制度が果たす社会的な品質調整の機能が最も重要で中心的なものであり、常勤の職員を置く ODG・SAOHL とフランス国内法が独自に規定する INAO の専門的な活動が要となっている。また、AOC 制度の機能のみにより品質調整が行われているのではなく、専門農協や AFIDOL の活動が、AOC 制度下での集団的な品質調整や長期的な生産継続に寄与する補完的な機能を果たしている。



出所) 認証制度の要素は、新山(2020)をもとにしている。認証制度を補完する要素は、筆者が加筆した。

図 1 AOC/PDO 制度の認証制度の要素と認証制度の機能を補完する要素の関係

Fig. 1. Relationship between the components of the AOC/PDO certification system and the complementary elements supporting its functions.

5. 地理的表示の取得は、千枚漬フードシステムの解決策となるか

一日仏の社会的品質調整機能の比較

1) 千枚漬とリュック・ド・ラングドックの社会的な品質調整機能の違いーGI制度と関連制度の役割

本節では、第3節に示した日仏（欧）のGI制度の違いを踏まえ、日本の現行制度下でのGIの取得が、日本の原産地産品の社会的・集団的品質調整の強化に資するかどうか、先行研究[3、4]における千枚漬の事例とリュック・ド・ラングドックの社会的品質調整を比較して論じる。

比較対象とする千枚漬は、聖護院かぶ（一般名称・大かぶ）を原料とし、1865年ごろから京都市を中心とする地域で加工が行われてきた。皮を厚く除き、中心部分を丸のままスライスにし、塩で下漬にした後に、昆布などで味付けを行う本漬をする。2000年頃から、スライスした後や下漬した後に判明する大かぶの品質不良が生じるようになり、問題となっていた[4]。

表2に、千枚漬とリュック・ド・ラングドックのフードシステムにおける社会的品質調整機能を示した。

表2 リュック・ド・ラングドックと千枚漬のフードシステムにおける社会的品質調整

Table 2. Social quality coordination in the food systems of Lucques de Languedoc and Senmaizuke

	リュック・ド・ラングドック	千枚漬	
名称	PDO/AOCに登録	地域団体商標に「京都名産千枚漬」を登録（「千枚漬」は登録不可）	
登録内容の策定と登録審査	定義主体の確定	PDO/AOCにより代表性を確認	京都府漬物協同組合加盟員
	品質の定義	PDO/AOCで詳細に定義	地域団体商標で原材料・製法の一部を定義
	管理・監視・検査の方法	PDO/AOCで定義	なし
	登録内容策定の合意形成への支援	AOCに規定されたINAO	なし
	登録内容策定への技術的支援	INAO	なし
検査・管理・監査	第三者による検証	認証機関、INAO	なし
品質基準を満たす生産が困難な場合の対応	問題の共有・対応策の協議の場	水平的協議（生産）：SAOHL 水平的協議（加工）：SAOHL 垂直的協議：SAOHL	水平的協議（生産）：なし 水平的協議（加工）：京都府漬物協同組合 垂直的協議：なし
	技術的支援の要請	専門農協の技術者が、SAOHLを通じて、AFIDOLに要請	農協の担当者、普及員などから京都府の研究所に要望し、課題が採択されなくてはならない 農協の担当者、普及員（品目に特化していない）
	生産継続のための技術的支援	専門農協、SAOHL、AFIDOL	
トレーサビリティ	PDO/AOC	義務化されていない	
表示	事業者への定義・管理方法の伝達	SAOHL、INAO	京都府漬物協同組合
	消費者への定義・表示の伝達	主にSAOHL	京都府漬物協同組合（活発でない）
	表示の監視	SAOHL、AFIDOL、INAO	京都府漬物協同組合
定義された品質と表示の保護	法令による保護	PDO/AOC	地域団体商標（侵害があれば訴訟が必要）
長期的な品質維持・向上の取り組み	長期的な品目管理の戦略	SAOHLで協議、INAOが審査	なし
	研究投資	AFIDOL	なし

出所)リュック・ド・ラングドックは調査、千枚漬は大住(2015)とOsumi(2018)を元に筆者作成。

① 協議の基礎となる品質の定義

リュック・ド・ラングドックでは PDO/AOC 登録に向けて品質の定義について関係者が合意し、品質基準とその管理方法を明文化している。集団的な解決が必要な品質問題が発生した際も、それらを元に対策について協議することができる。

一方で地域団体商標を取得したものの地理的表示に登録していない千枚漬では、明確で合意された品質基準や管理方法を持たない。地域団体商標において、原材料は「聖護院かぶら」と指定されているが、現在「聖護院かぶら」も商標登録や地理的表示の取得がなく、その他の大かぶと区別・特定する手段はない。製法については「薄切りにし塩漬した後昆布・味醂・酢・砂糖で味付け」するとの定義のみである。地域団体商標については、前述のように定義通りの生産が行われているか確認する仕組みはない。品質問題について議論するには、各加工事業者の原料・製法の実態や違いに関する基本的情報を共有することから始めなくてはならない。この状況は、GI 取得に取り組むことで改善できる可能性があるが、そのためには明細書に記される品質基準やその管理方法が十分な議論を経て合意され、明確であり、協議の基礎として機能するものである必要がある。しかし、第 3 節 2) ④でみたように、GI の明細書の品質や特性の記載に関する規定には曖昧な表現がみられる。原産地産品の品質調整の基礎となるよう、明細書の規定の表現を再検討する必要がある。

② 品質問題解決の責任の所在、手順、専門性

リュック・ド・ラングドックでは、品質問題が起きた際、その範囲や性質によって誰が責任を持って対応するか明確である。これには、フードシステムの各段階が農協、SAOHL、AFIDOL と目的にあわせて良く組織されており、それぞれに担当者が常駐していることが大きい。このうち SAOHL は PDO/AOC 制度によるものである。これらの組織は日常的に連携し、情報を共有しているため、品質問題の性質や範囲にあわせて適切な組織が担当することができる。この連携は、第 5 節で述べたように、地域的・部分的な組織がより広い範囲を代表する組織の直接的・間接的な構成員となる仕組みを通して行われている。

一方、千枚漬の場合、農協経済部の担当者や普及員等がこの役割を担うが、どちらも地域内の多くの品目を担当しており、特定の品目の生産者のために活動しているわけではない。農協は総合農協であるので、多くの取り扱い品目の中での位置付けの問題もある。大かぶは、価格が低下しており、今では主要品目として位置付けられていない[4]。また農協担当者や普及員は、加工の専門家ではない。大かぶの品質問題の原因究明のために栽培試験等を行うには、関係者（不特定）が京都府農林水産技術センターに要望し、他にも要望が寄せられる中で、研究課題に採用されなくてはならない。そのため、迅速な対応がとれるとは限らない。

それに対して、リュック・ド・ラングドックの場合は、最初に品質問題の窓口となる農協勤務の技術者が、栽培から加工、保存、表示までの基本的な専門性を備えており、AFIDOL のオリーブ技術センターに栽培、加工、官能テストなど特定分野に特化した専門家が約 9 名所属している。必要性に応じて、専門性のある人が対応できる仕組みになっている。

このような状況については、GI の取得のみでは改善できないと考えられる。日本の GI 制度は、第

3 節 2) ①でみたように、PGI 相当の制度であり、千枚漬が GI を取得する場合に、法律上、原料生産者が生産者団体へ所属することは求められていない。大かぶの生産者が、聖護院かぶ等の名称で GI を取得できれば、原料の品質問題を扱う主体は明確になるかもしれないが、生産者が別の経済主体である加工者と連携して問題を解決できるかは別の課題として残される¹⁶。

③ 問題解決に関する協議・意思決定の場

さらに、外部支援などを得て原因が解明された場合、しばしば原産地産品の関係者は、協議の上で解決策を選択する必要性に迫られる。品質問題は、栽培方法の変更で解決できることもあれば、品種の改良や生産地の移動など原産地産品の品質の定義に関わる変更が必要になる場合がある。このような変更によって、伝統性の低下、脱地域化、生産量の増減などが起きないようにする必要がある。市場の評価が変化し、生産者全体に不利益が及ぶ可能性があるからである¹⁷。

これについて、リュック・ド・ラングドックの ODG・SAOHL は原料生産と加工の 2 段階を含む組織であるので、原料生産者、あるいは加工者の水平的調整、その両者による垂直的調整が可能である。また、非認証オリーブにも共通する問題で広域なものは AFIDOL で、特定地域のものは地域別の生産者組合で協議することも可能である。

一方、千枚漬のフードシステムで組織されているのは、加工者のみである。垂直的な調整が必要な場合、生産者の組織の形成、そして両組織の協議の場の形成から行う必要がある。歴史が長い原産地産品ほど、品目の定義に関する意見の相違があることが多い。日本では合意形成に対する支援が行われていないために、GI の取得そのものが困難な場合や、十分な議論を経ずに登録される場合があると推測される。千枚漬も GI 未取得であるが、取得できた場合も日本の GI が PGI 相当であるので、リュック・ド・ラングドックのような垂直的組織とその機能は確保されない¹⁸。加えて、大かぶ生産者が GI を申請する場合、生産者が集まり、申請内容・申請団体について協議を行うことが必要である。申請団体は、大かぶ生産者全体の実質的な協議の場として機能する必要がある、既存の組織が機能を果たせるかについては検討が必要である。

④ 品質問題の検証可能性（トレーサビリティ）

その他、トレーサビリティは、どこでどのように品質問題が発生したかを遡及可能にし、早期解決を実現するために欠かせない措置であるが、第 3 節 2) ⑥でみたように、日本の GI 制度ではトレーサビリティは義務化されていない。

¹⁶ リュック・ド・ラングドックは、オリーブの生産者が組織する専門農協で加工を担い、オリーブの生産・加工を担う事業者が存在し、生産と加工が同じ主体によって行われるので、品質調整に有利である。

¹⁷ このような意思決定は、原産地産品生産の気候変動への対応においても必要性が高まっている。

¹⁸ PDO/AOC では原料生産者も ODG の構成員となる必要があるが、PGI の場合はその必要はない。

6. 結論

本稿では、日本の原産地産品をめぐる集団的・社会的品質調整の強化の方向性について示唆を得るために、GI 制度発祥国であるフランスにおける集団的・社会的品質調整の諸制度と実態を検討した。法文上は、EU が PDO/PGI の 2 制度をもつのに対し、日本は PGI 相当の 1 制度のみという違いはあるものの、目的・枠組みには大きな違いがないようにみえる。しかし、フランスが EU 法により定められた目的の実行を担保するために、国内法で大幅に仕組みを強化しており、日本の GI 制度とは重要な違いが複数あることが明らかになった（第 3 節）。

また、ヒアリングをもとに、フランスのリュック・ド・ラングドックにおける集団的・社会的品質調整の実態を検討した（第 4 節）。AOC 取得までの ODG の組織化と品質の定義（生産地、原料、製法、産品の特徴）に関する合意形成が、登録後の集団的・社会的品質調整の基礎として機能していた。登録プロセスにおける INAO の専門性や仲介者・仲裁者としての役割の重要性は大きい。

さらに、AOC 制度が単独で原産地産品の品質調整を支えているのではなく、専門農協やオリーブの専門職業間組織の AFIDOL などの AOC 制度にはもとづかない関連組織の活動が、品質基準に合致した生産継続のための支援、関係者間の品質に関する情報共有の促進、長期的なフードシステムの課題に対する対応などにより、AOC 制度の社会的品質調整機能を補完していた。これらの組織が階層構造を作り連携しており、その職員もそれぞれの役割に適切な専門性を備え技術的支援を行っていた。

一方、日本の事例として千枚漬の社会的・集団的な品質調整の状態と比較した結果（第 5 節）、千枚漬では①協議の基礎となる品質の定義がないこと、②品質問題に対応する際の責任の所在・手順がリュック・ド・ラングドックに比べ明確でなく、対応する者の専門性も品目に特化したものではないこと、③問題解決に関する協議・意思決定の場となる組織がないことが課題としてあげられた。

日本において原産地産品の品質を生産者が管理していくことができるようにするために、2 つの改善の方向が考えられる。1 つは、GI 制度自体の強化である。まず、生産者による議論や品質問題解決の基礎となるよう、関係者による十分な協議を経て、明確な品質基準やその評価・管理の方法を明細書に記載する必要がある。また、原料の地域性が主要な要素を構成する加工品の場合には、生産者団体に原料生産者も含むことを義務化することが考えられる。さらに、生産者団体の代表性を確保し、当該の原産地産品に関する意思決定の組織として機能するようにすること、トレーサビリティの義務化も GI 制度を通じた社会的品質調整機能の強化につながる。特に原産地産品の生産者組織の機能については、神戸牛に GI 登録以前から連携組織があり、その活動が現在の高い品質・評判の源泉の一つとなっていることから重要と考えられる。GI を取得しても、生産者による議論のプロセスが不十分であり単なる書類上のものであれば、原産地産品の品質を高く維持し、長期的戦略のもとで様々な課題に対応するための場として機能しない可能性がある。

さらに、現在 GI 取得時の支援として、書類作成に関する支援はあるが、組織化や合意形成そのものに対する支援はない。それらは各地域の生産者や関係主体の自助努力に任されている。原産地産品の生産地域内に、異なる品質基準を持つ生産者グループが存在する場合など、合意形成が難しい場合に

は、GIの取得自体が困難となる。代表性のある生産者団体の組織化や品質の定義に関する合意形成に対する支援を強化し、登録後の品質調整の基礎として機能するようにしていく必要がある。

もう一つの方向性は、産業の関連組織の機能強化である。これまで見てきたように、GI制度だけが原産地産品の社会的品質調整を支えているわけではない。フランスの事例においても、品質基準に合致しない産品を生産した生産者が、再び品目の定義に合致した生産を再開できるようにするための措置が、主に専門農協や専門職業間組織などGI制度に規定されない組織により担われていた。そのため、産業の関連組織の機能強化が重要である。これにより、品質問題が起きた際の対応の責任者や手順が明確な体制を整えることが、少しでも早い問題解決につながると考えられる。これまで、GI制度そのものについては論じられてきたが、原産地産品を生産し続けていくための組織については、十分に議論されてこなかった。GIの取得の有無に関わらず、どのようなフードシステムの組織の強化措置をとれば、今後も生産者が原産地産品の生産を続けていけるかさらなる検討が必要である。

文 献

- [1] Barham, E. and Sylvander, B. (2011) Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition, *CAB International, Wallingford*, p.218.
- [2] Barjolle, D., Quiñones-Ruiz, X. F., Bagal, M. and Comoé, H. (2017) The Role of the State for Geographical Indications of Coffee: Case Studies from Colombia and Kenya, *World Development* 98, pp.105-119.
- [3] 大住あづさ (2015) 大かぶ・千枚漬のフードシステム基礎条件と4つの副構造の分析を通して、フードシステム研究, 22(3), pp.181-192.
- [4] Osumi, A. (2018) Quality Coordination in the Localized Food System: The Case of Local Turnips Okabu and the Processed Food Senmaizuke in Japan, *Journal of Food System Research*, 25(1), pp.2-18.
- [5] Allaire, G., Casabianca, F. and Thévenod-Mottet, E. (2011) Geographical origin: a complex feature of agro-food products in Barham, E. et al. (eds.) Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition, *CAB International, Wallingford*, pp.1-12.
- [6] Marie-Vivien, D., Bérard, L., Boutonnet, J. P. and Casabianca, F. (2017) Are French Geographical Indications Losing Their Soul? Analyzing Recent Developments in the Governance of the Link to the Origin in France, *World Development* 98, pp.25-34.
- [7] 新山陽子 (2020) フードシステムの垂直的調整—品質の調整システム—, 新山陽子編著, フードシステムの構造と調整, 昭和堂, 京都, pp.74-94.
- [8] 工藤春代 (2000) ヨーロッパにおける食品の品質概念の変化, 農業と経済, 66 (14), pp.79-90.
- [9] 新山陽子 (2004) 食品表示の信頼性の制度的枠組み, 新山陽子編著, 食品安全システムの実践理論, 昭和堂, 京都, pp.136-161.
- [10] Allaire, G. and Boyer, R. (1995) Régulation et Conventions dans l'Agriculture et les IAA, in Allaire, G. et al. (eds.) La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes,

INRAEconomica, Paris, pp.9-29.

- [11] Thévenot, L. (1995) Des marchés aux normes, in Allaire, G. et al. (eds.) *La grande transformation de l'agriculture, INRAEconomica, Paris*, pp.33-52.
- [12] Sylvander, B. (1995) Conventions de qualité, concurrence et coopération. Le cas du "label rouge" dans la filière volailles. in Allaire, G. et al. (eds.) *La grande transformation de l'agriculture, INRAEconomica, Paris*, pp.73-96.
- [13] Marie-Vivien, D., Carimentrand, A., Fournier, S., Cerdan, C. and Sautier, D. (2019) Controversies around geographical indications, *British Food Journal*, 121(12), pp.2995-3010.
- [14] 新山陽子・高鳥毛敏雄・関根佳恵・河村律子・清原昭子 (2014) フランス、オランダの農業・食品分野の専門職業組織—設立根拠法と組織の役割、職員の専門性—, *フードシステム研究*, 20(4), pp.386-403.

Social and Collective Quality Coordination of French PDO Olive Lucques du Languedoc
: Implications for the supply system of origin products in Japan

Azusa OSUMI^{1)†}

*¹⁾Laboratory of Food System Studies, Department of Agriculture,
Faculty of Agriculture, Kagoshima University*

Summary

This paper examines the legal framework supporting collective and social quality coordination of products of origin in France and empirically analyses how such coordination is implemented. It then compares this framework with the current state of collective and social quality coordination in Japan.

French national legislation inherited from the AOC strengthens the framework established by EU law, resulting in important differences from the Japanese GI system, particularly in the organisation of producers. In the case of Lucques du Languedoc, producer organisation and consensus on quality definitions prior to obtaining the AOC formed the basis for collective and social quality coordination after registration. The expertise of the INAO and its role as mediator and arbitrator in the registration process were crucial.

The AOC/PDO system strongly supports quality coordination for PDO products, but food system organisations such as specialised cooperatives and inter-professional organisations also contribute to quality coordination, complementing the functions of the AOC/PDO system.

Compared with France, historically well-known products in Japan sometimes face difficulties in obtaining GI status due to insufficient public support for consensus building. As a result, some products of origin, such as Senmaizuke, lack both a shared quality definition and an organisational basis for coordination. Additional challenges include unclear responsibilities and procedures for handling quality problems and insufficient product-specific technical support.

Key words: Origin products, Geographical indication, Quality coordination, Collective action

†Corresponding author. Tel: 099-286-8623; E-mail: osumi.azusa@icloud.com