

持続可能な社会の構築における食農ラベリング制度の役割と課題

——伊トスカーナ地方のソラナ豆を事例として——

関根佳恵

要旨

持続可能な社会を構築するために、既存の農業・食料システムは生物多様性の維持や気候変動対策等に貢献する方向で大きく変革されなければならない。そのために、農産物・食品の品質をめぐって公的機関および民間団体が設置する食農ラベリング制度は、どのような役割を果たすことができるだろうか。本稿は、イタリアのトスカーナ地方で生産される伝統食品のソラナ豆を事例として、地理的表示やスローフードのプレシディオ認証といった食農ラベリング制度が、持続可能な社会の構築において果たす役割と課題を検討することを課題とする。結論として、食農ラベリング制度が希少品種の保護や生産者の増加、地域社会の活性化に貢献できるものの、市場経済システムの下で持続可能性を追求するなかで矛盾が生じることを指摘する。

キーワード：食農ラベリング制度、地理的表示、スローフード、イタリア、ソラナ豆

1. はじめに

2050年までに脱炭素社会を実現することが国際社会の新たな目標となり、産業構造の転換を含めて、持続可能な社会への移行にむけた取り組みが各国で加速している。2019年に開催された国連気候行動サミットでは、人間活動由来の温室効果ガスの21～37%を排出しているグローバルな農林業・食料システム（IPCC 2018）を変革すると同時に、これらの産業を吸収源として活用して行くことが強く求められた（国際連合広報センター 2019）。環境面だけでなく、労働者の人権擁護や農村地域の過疎化対策等の社会面、経済的利益の公正な配分等の経済面において、現在の農業・食料システムが抱える課題は山積している。

近年、こうした課題を市場経済システムの下では是正することを目指して活用されているのが、多様なラベル認証制度である。本稿では、農産物・食品の品質をめぐって公的機関および民間団体が設置するラベル認証制度を指して「食農ラベリング制度」とよぶ（関根 2020a）。なお、この場合の品質とは、味や色、形、香りといった五感で知覚できる狭義の品質だけでなく、五感で知覚できない社会的品質（生物多様性の維持や労働基準の順守等）を含む広義の品質を指している。

本稿の課題は、持続可能な社会の構築における食農ラベリング制度の役割と課題について、イタリアのトスカーナ地方で伝統的に生産されているソラナ豆を事例に明らかにすることである。ソラナ豆は、欧州連合（EU）の地理的表示（GI）制度で保護されており、またイタリア発祥の国際スローフード協会のプレシディオ認証も取得している。その生産量は限られているが、食農ラベリング制度を活用して市場での差別化や高付加価値化、および過疎地域の活性化に成功した事例とされる（Belletti et al. 2017）。しかし、この小さな産地も経済的合理性の追求や生産方法の近代化の圧力にさらされており、食農ラベリング制度をめぐってステークホルダー間に緊張関係が生じている。

同様の問題は、日本のGI制度における八丁味噌や西尾抹茶の登録をめぐる事例にもみられる（Sekine and Bonanno 2018 ; Sekine 2019a）。食農ラベリング制度の先進地である南欧イタリアの事例に関する本研究は、GI制度の後発国としての日本に重要な示唆をもたらすと考えられる。

本稿は、文献および統計資料の調査に加えて、2018年7月に実施したピエモンテ州ブラの「生物多様性のためのスローフード基金」（以下、スローフード基金）に対するインタビュー調査、および同年11月に実施したトスカーナ

地方のソラナ豆生産者団体、その加盟生産者5名、流通業者、およびレストランのオーナーシェフに対するインタビュー調査に依拠している¹⁾。

以下では、第2節でEUにおける食農ラベリング制度の展開を持続可能な農業・食料システムの構築という文脈から整理し、第3節でイタリア農業と持続可能性の追求について概説した後、トスカナ地方のソラナ豆を事例として食農ラベリング制度の役割と課題を検討する。最後に、第4節では市場経済システムのなかで持続可能性を実現する上で、食農ラベリング制度と生産者が直面している矛盾について考察する。

2. EUにおける食農ラベリング制度の展開

(1) 持続可能性と農業・食料システム

2030年までに国連加盟国が達成を目指している持続可能な開発目標（SDGs）の17のゴールには、貧困・飢餓の撲滅や気候変動対策、陸と海の豊かさを守ること等、現行の農業・食料システムのあり方に変革を迫るものが多い。こうした文脈の中で、国連は矢継ぎ早にSDGsや気候変動対策に関わるキャンペーンを打ち出している。「生物多様性の10年」（2011-20年）、「土壌の10年」（2015-2024年）、「栄養の10年」（2016-25年）、「水の10年」（2018-28年）、「家族農業の10年」（2019-2028年）、「生態系の回復の10年」（2021-30年）等である。これらは既存の農業の生産様式や開発モデルを再考し、新たなアプローチを採用することを求めている（関根 2020b）。

FAOや世界食料保障委員会（CFS）等の国際機関は、特に市場経済システムの下で脆弱な立場に置かれやすい小規模な家族農業が、持続可能な食料システムにアクセスできるようにするための制度や政策を推進する必要があるとしている（FAO 2010; 2016; 2018; Kay 2016; Neven 2014; Vandecandelaere 2010）。彼らは世代を超えて地域固有の動植物の品種や農法、および食品の製造技術を受け継いでおり、食料供給だけでなく、農的生物多様性の維持、食文化の伝承、景観の維持、国土保全と防災、および過疎地域における所得獲得機会の提供等の多面的機能を発揮できる存在である。しかし、経済のグローバル化と工業化、都市化、新自由主義的社会制度改革、および急速に増加する気象災害等により、彼らの多くが農業・食料部門および農村を離れつつあり、こうした重要な機能が失われる危機に直面している。

GI制度とスローフードのプレシディオ認証、およびFAOの世界農業遺産（GIAHS）の認定制度等は、こうした課題を克服するため制度として期待を集めている（FAO 2010; 2016; 2018; Fernandez et al. 2020; Kay 2016; Neven 2014; Vandecandelaere 2010）。本節では、本稿の事例分析の対象となるソラナ豆が取得しているGIとプレシディオ認証について、各制度が成立した背景、狙い、および関連する先行研究の整理を行う。なお、イタリアはEUのGI登録件数（アルコール類と農産物・食品を含む）の4分の1以上、プレシディオ認証件数の過半を占めており、いずれも登録件数でEU加盟国第一位となっていることから、食農ラベリング制度をEUで最も活用している国だといえる（表1）。

表1 EUおよびイタリアにおけるGIとプレシディオ認証の登録状況（2020年12月現在）

	GI			プレシディオ認証		
	世界	EU	イタリア	世界	EU	イタリア
登録数	3,370	3,334	873	610	423	341
割合（%）	100	98.9	25.9	100	69.3	55.9
ロゴ	 PD PGI			 Presidio Slow Food [®]		

資料：EU委員会およびスローフード基金のウェブサイトより筆者作成。

注：EUのGI制度には、PDO（原産地呼称保護）とPGI（地理的表示保護）の二種類がある。前者は原料の生産も加工も一定地域で行われるのに対して、後者は域外から原料を調達することが認められる。



(2) EU の地理的表示制度

現在、世界で最も包括的な GI に関する協定は、WTO 加盟国が合意している「知的所有権の貿易関連の側面に関する協定」(TRIPS 協定、1995 年発効)である。同協定によると、GI とは「ある製品に関し、その確立した品質、社会的評価その他の特性が当該製品の地理的原産地に主として帰せられる場合において、当該製品が加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示」とされる (TRIPS 協定第 22 条第 1 項)。この GI の定義は、EU 理事会の GI 規則の定義に沿ったものであるが EU 加盟国のように独自の法律を制定して GI を保護する国・地域も、アメリカ、カナダ、およびオーストラリア等のように商標法に則って GI を保護する国・地域も TRIPS 協定の下で GI を保護している (関根 2015; 2017)。

EU の GI 制度の下では、生産者団体が策定した明細書および生産工程管理業務規定 (以下、規定) を加盟国の担当機関 (イタリアの場合は農業省) に申請し、EU 委員会が登録を行う (図 1)。登録された GI (製品の名称)、明細書、および規定は再審査なしに変更することはできず、登録された明細書および規定に則って生産されているかは、免許を有する第三者認証機関が監査する。すなわち、GI 制度は公的品質保証をとまなう第三者認証制度である (関根 2020a)。

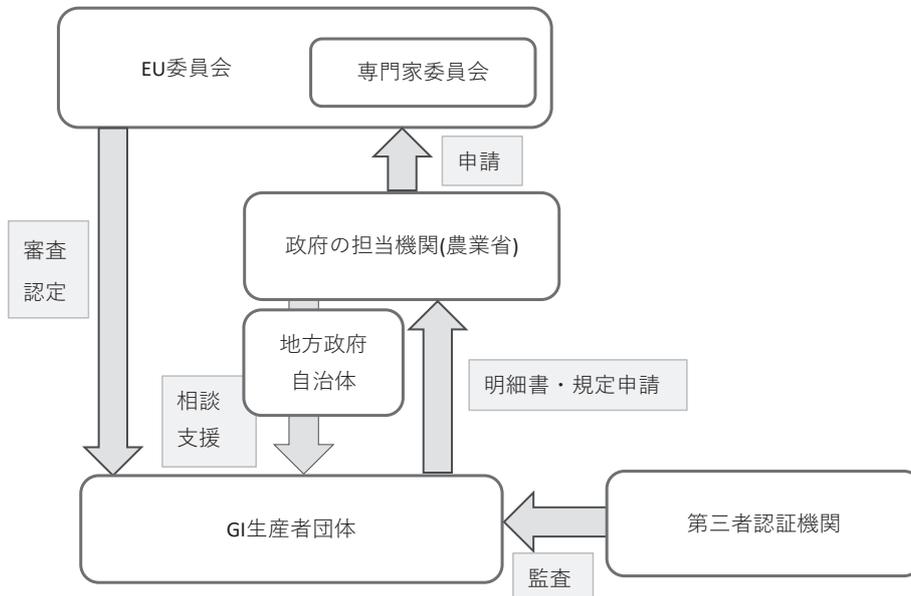


図 1 EU の地理的表示の認証の概要 (イタリアの場合)
資料：インタビュー調査より筆者作成。

特定の産品がどこで生産されたかを示す原産地呼称の歴史は古く、紀元前にさかのぼる (高橋 2015)。さらに、中世ヨーロッパのギルドや大航海時代にも、原産地表示は偽装表示を防止し公正な取引をするために重視されていた (Thévenod-Mottet and Marie-Vivien 2011)。18 世紀以降になると、原産地呼称統制に関する国際条約や協定が次々に整備された。フランス産品の原産地呼称に関する貿易協定 (1712 年)、国際的な原産地呼称統制を定めるパリ条約 (1883 年)、およびマドリード協定 (1891) が発効している (Bonanno et al. 2019a)。20 世紀に入ると、フランスでは 1905 年にワインの、1919 年には食品の原産地呼称統制が始まり、スペインでは 1925 年に、イタリアでは第二次世界大戦後に同様の制度が整えられた。1951 年のストレザ条約はチーズの、1958 年のリスボン協定は農産物・食品やアルコール類の原産地呼称を保護するとともに、それらの品質を保証する制度になっている。

この頃までの原産地呼称統制は、主に偽装による不正競争の防止と消費者保護が目的であったが、1980 年代から GATT ウルグアイ・ラウンド交渉 (1986-1994 年) で農産物・食品の貿易自由化交渉が本格化し、WTO (1995 年設立) 体制への移行による関税引き下げと農業補助金の削減、国際市場競争の激化が決定的になると、EU はフランスやイタリアの原産地呼称統制制度を原型として GI 制度 (旧 EU 規則 2081/92、現 EU 規則 1151/2012) を整備した (Bonanno

et al. 2019a)。すなわち、新自由主義的貿易自由化の下で政府による市場介入措置の選択肢が限定される中、EUは危機に瀕する域内の多様な農業、とくに条件不利地域の農業や小規模な家族農業、およびその存在によって維持される農業の多面的機能を守る権利の正当性を訴えた。そして、新たな国際貿易ルールと整合的なGI制度を導入して、市場における特定製品の差別化と高付加価値化を目指したのである（関根 2015; 2017）。さらに、当時すでに広範に消費されていた工業的農産物・食品（効率性や規模の経済を追求するシステムで生産されたもの）から、伝統的な農産物・食品（効率性や規模の経済の下で淘汰されつつあるもの）、およびその農法・製法、生産者、流通・加工業者、小売業者らを守り、未来に食の遺産として残していくことも、地理的表示制度の役割として位置づけられた。今日、日本を含む世界100か国以上がEU型のGI制度を導入している（Bonanno et al. 2019a）。

実際、GI制度によって農業生産者や食品事業者等の収益性が回復し、関連するツーリズム等への波及効果が農村地域の活性化に貢献している事例が多数あることから、グローバルな市場競争や食と農の工業化の負の影響を緩和する制度として高く評価されている（Barham and Sylvander 2011; Echols 2008; Van Caenegem and Cleary 2017）。しかし、数々の成功事例がある一方で、GI制度がその本来の狙いから離れて、むしろ工業的農産物・食品を生産する大規模農業や大手企業、多国籍アグリビジネスの経済的効率性の論理にからめとられ、逆に小規模な家族農業や零細な伝統的食品事業者を市場から排除する事例も報告されている（Bonanno et al. 2019b; Sekine and Bonanno 2018; Sekine 2019a）。すなわち、画一的に大量生産するために原材料の調達範囲を拡大したり、化学農薬・化学肥料および食品添加物の使用を認めたり、伝統的な農法・製法を近代的なそれに置き換えるかたちで生産基準（明細書および規定）が作成され、事実上、地域農業の活性化や生物多様性の維持、伝統技術の継承、および小規模な家族農業や零細食品事業者の存続を阻害するケースがみられると指摘されている。

(3) イタリア発祥の国際スローフード協会とプレシディオ認証

国際スローフード協会は、イタリア北西部のピエモンテ州ブラを拠点に1986年に始まった草の根の消費者運動を母体として、1989年に設立された（ペトリニ 2002; 島村 2000）。同協会は食の画一化や工業化に反対し、グローバル化の下で危機に瀕する伝統的食文化やその味覚、および地域固有の動植物の品種、および小規模生産者・事業者を保護すること等を目的として、数々の食のイベント、食育、および後述のプレシディオ認証を運営している。政治的に左派の組織であり、アメリカ発のファストフードの波がイタリアにも押し寄せる中で郷土の食の遺産を守ろうとする「排外主義」と批判されることもある（Lotti 2010; van der Meulen 2007）。しかし、初期のファストフードに反対するという意味でのスローフードやスローライフの提案にとどまらず、現在の同協会の活動は生物多様性の維持や小規模生産者・事業者の保護、さらにアフリカ等の地域における飢餓の撲滅に至るまで、活動の幅を広げている（Slow Food Foundation for Biodiversity 2011）。2020年現在、同協会は世界160か国以上に支部を持ち、数百万人の会員を擁する国際NGOである（Slow Food International 2020）。

国際スローフード協会は、1996年から隔年でピエモンテ州の州都トリノで食の祭典「サローネ・デル・グスト」（味覚サロンの意）を開催しており、同年に食の画一化の波から守るべき伝統の特産品をカタログ化する「味の箱舟」プロジェクトを開始した。これは、同協会のネットワークに参加する知識人（獣医、農学者、ジャーナリスト等）が専門家委員会を組織し、潜在的または現実的に絶滅の危機に直面している地域の伝統的かつ高品質の農産物・食品をその品種や製法とともに登録するものである。味の箱舟の登録に際しては、同協会や登録業務を担当するスローフード基金による産地訪問や現地調査は行われず、同協会の地域組織であるコンヴィヴィウムを通じてスローフード基金が報告を受け、審査を行っている。2020年12月現在、世界150か国の5,441品目が登録されている（Slow Food Foundation for Biodiversity 2020a）。

この味の箱舟をもとに、1999年に誕生したのが「プレシディオ²⁾認証」である。プレシディオはイタリア語で誓いを意味する。2020年12月現在、世界78か国の610品目が登録されている（Slow Food Foundation for Biodiversity 2020b）。味の箱舟に登録されている品目の中でも特に絶滅の危機が現実的な品目について、国際スローフード協会、国・地域レベルのスローフード協会、連携する専門家、および最寄りコンヴィヴィウム所属会員が現地調査を実施し、生産者と直接会って話をすることにより、プレシディオ認証の取得について合意形成をはかる（図2）。生産者は生



産者団体「プレシディオ」を組織し、国際スローフード協会が策定したガイドラインに則って、当該製品の生産方法・製造方法や品質、および名称を定めた明細書と規定を作成し、認定業務を行うスローフード基金が専門家委員会とともに審査を行う。明細書および規定の適正履行は、プレシディオ加盟生産者相互や地域のコンヴィヴィウムの専門家や消費者が日常的にチェックし、国レベルのスローフード組織や国際スローフード協会、スローフード基金の関係者が監査を行うこともある。

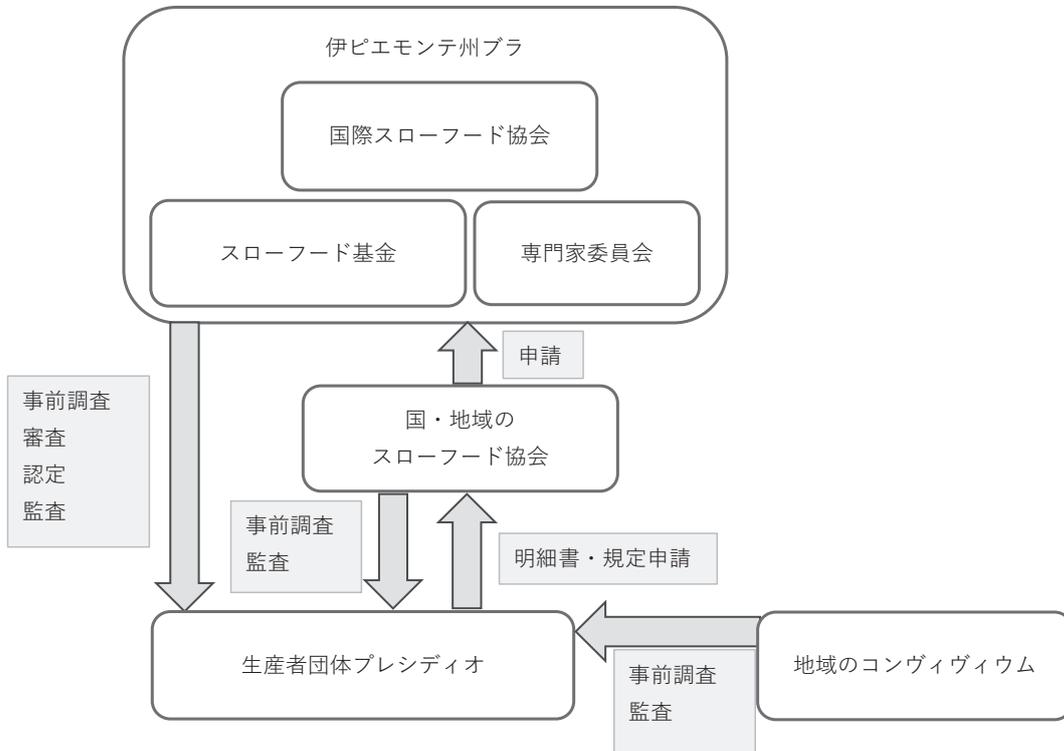


図2 国際スローフード協会のプレシディオ認証の概要

資料：インタビュー調査および Slow Food Foundation for Biodiversity (2018) より筆者作成。

このように、プレシディオ認証は明細書および規定を製品の名称とともに審査・登録する点がGI制度と共通しているが、GI制度と異なるのは第三者認証機関による監査を実施していない点である。第三者認証機関が不在しないという意味において、プレシディオ認証は二者認証³⁾であり、プレシディオ所属の生産者やコンヴィヴィウム所属の消費者が参加して品質や生産工程、表示を確認することから、国際スローフード協会は参加型認証 (PGS) と位置づけている。なお、プレシディオ認証には、当該製品が40～50年以上生産されていることが要件となっており、EUのGI制度が求めている25年以上よりも約2倍長い歴史が求められる。

プレシディオ認証の登録要件は、(1) 品質が優れていること、(2) 地域固有の動植物の品種または野生種を用いていること、(3) 環境的、社会経済的、歴史的に特徴的な地域で生産されていること、(4) 小規模生産者が限られた量を生産していること、(5) 潜在的または現実的絶滅の危機に瀕していることである (ベトリーニ 2002)。また、プレシディオ認証製品は、品質的に優れていること (美味しい)、環境を汚染しないこと (清浄)、社会経済的に公正なこと (フェア) も求められる (Slow Food Foundation for Biodiversity 2018)。プレシディオ認証の登録を受けた製品は、販売の際にプレシディオ認証のロゴ (表1) を付すことが求められる。なお、協会ではプレシディオ認証製品に「物語ラベル」 (Narrative Label) を付すことも推奨しており、五感で知覚できない社会的な品質や製品の由来、製法、品種、調理法等に関する情報を消費者に提供することで食育につなげ、プレシディオ製品への理解と支持を促そうとしている。

注目されるのは、プレシディオ製品の多くがEUのGI制度でも登録されている点である。より正確に言えば、EU

のGI制度の下で明細書および規定を策定する過程で生産基準が画一化することにより、失われる危険性がある農産物・食品を保護し、失われつつある地域固有の動植物の品種や農法・製法を継承することが、プレシディオ認証の目的に含まれているのである。ペトリーニ (2002) は、第三者認証を求めるEUのGI制度が少数の小規模な生産者・事業者にとっては取得が困難であり、むしろ農産物・食品の画一化に拍車をかけるものであると痛烈に批判している。実際、イタリアでは、1992年にEUのGI制度が誕生した後、1993年から1999年の7年間だけで少なくとも100種類以上のチーズが生産停止に追い込まれた (ペトリーニ 2002)。プレシディオ認証は、イタリア名産のGI (PDO) 「パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ」のように、幅広い地域と製法、乳牛の品種をカバーする産品内部の差別化に利用される場合もあれば (Sekine 2019b)、イタリア南部カンパニア州のGI (PDO) 「アグロ・サルネーゼ・ノチェリーノ産のサンマルツァーノ・トマト」のように、GI生産者団体から脱退した生産者らが新たにプレシディオ「ナポリの伝統的トマト品種」を組織する場合もある (関根 2020a)。Marescotti et al. (2003) と Sekine (2019b) によると、プレシディオ認証を獲得した産品は、いずれも類似または同一のGI産品よりも高い生産者価格および消費者小売価格を実現しており、小規模生産者・事業者の経済状況の改善と彼らが生産に用いる絶滅危惧種の保護に貢献していると考えられる。

しかし、他方では、プレシディオ認証がGI制度と同様に明細書および規定の策定を行うことから、認証産品の差別化ではなく、むしろ画一化につながり、結局はスローフードの専門家委員会によって「高品質ではない」として認定されなかった産品や絶滅危惧種の市場からの退場に拍車をかけているという指摘もある (Lotti 2010)。Lotti (2010) は、フランスの大西洋岸バスク地方のプレシディオ「バスク豚肉キントア」を事例として、プレシディオ認証が味覚という個人的体験や感覚を商品化しており、結局は既存の市場経済システムの下で機能する慣行農業と工業的食品、およびそれらを利する第三者認証制度と似通った制度になっていると批判している。すなわち、市場経済システムの下ではプレシディオ認証でさえも、有機認証のような食と農の工業化に対するオルタナティブを追求する他の運動と同様に、ジレンマを抱えているといえよう。

3. イトスカーナ地方のソラナ豆が示す食農ラベリング制度の役割と課題

(1) イタリア農業と持続可能性

イタリアの南北に長い国土の面積は日本の約8割の規模であり、地中海に突き出したイタリア半島をアペニン山脈が縦貫する。国土の約7割を占める山岳・丘陵地でも酪農等の農業が営まれており、農地面積は国土の42%を占める (2018年) (農林水産省 2020)。農業生産額はEU全体の13%を占めており (2016年)、小麦、トマト、オリーブ、生乳、および豚肉が主要な農産物となっている。また、表1に示したように、EUのGI産品の4分の1を産出しており、ワインやチーズ、生ハム、オリーブ油、トマト加工品、パスタ等の高品質な食品を国内はもとよりEU域内外に供給している。農業生産額がGDPに占める割合は1.9% (2018年) であるが、豊かな食文化や農村景観は多くの観光客をイタリアに惹きつけており、食品製造業、外食産業、および観光業等の関連産業を含めると、重要な雇用創出部門になっている。

中山間地域が多いイタリアでは、こうした地域の基幹産業である農業および食品製造業等の関連産業を維持し、地域経済およびコミュニティを維持していくことが重要な政策課題となっている。EUの共通農業政策 (CAP) を最大限活用しながら、多様な農業の維持に努めている。こうした政策を反映してか、イタリアでは都市的地域の人口が全体の70.4% (2018年) にとどまり、農村地域に29.6%の人口が滞留している (FAOSTAT 2020)。これは、同年の農村人口の割合が8.4%にまで低下している日本と対照的である。

イタリアの農業生産者数は162万884経営体 (2010年⁴⁾) であり、平均経営面積は8ヘクタールとなっている。平均経営面積が2ヘクタール未満 (同年) の日本に比べれば4倍の規模とはいえ、フランスやドイツ等のEUの農業大国に比べて、比較的小さな経営規模の生産者がイタリアの農業を支えている。イタリアでは、0.5ヘクタール以上の経営規模の生産者がCAPの直接支払交付金 (CAP第1の柱) の受給資格を有しており、全体の70.1%の生産者が該当する (2014~2020年)。しかし、生産者全体の30.4%は年間500ユーロしか受給しておらず、17.8%は年間500



～1,250 ユーロ、21.8%は年間 2,000 ～ 10,000 ユーロ、わずか 0.2%が年間 10 万～ 50 万ユーロを受給している (Heinrich Böll Stiftung et al. 2019)。イタリアの実態においてもみられるように、EU の CAP 予算の配分は少数の大規模生産者により手厚くなっていると批判されており、次期 CAP 改革期 (2023 年以降⁵⁾) では大規模生産者の交付金受給抑制と小規模生産者への再配分が強化される見通しとなっている (関根 2020b)。

イタリアでは、EU の野生動植物のための自然保護プログラム「ナチュラ 2000」で指定されている地域が 2,994 地区存在し、そこに 21.4 万経営体の農地約 270 万ヘクタール (農地全体の 16%) が含まれている (Heinrich Böll Stiftung et al. 2019)。これらの経営体の 4 分の 1 が経営面積 1 ヘクタール未満の小規模な生産者である。自然生態系にとって農業で用いられる化学農薬・化学肥料等が大きな脅威となっていることから、小規模な生産者を含めて、いかに持続可能な農業に転換していくかが、イタリア農業の大きな課題となっている。

そのため、イタリアでは有機農業への転換を推進しており、農地面積に有機農業が占める割合が平均 6.7% の EU の中で、オーストリア (同 21.9%)、エストニア (同 18.9%)、スウェーデン (同 18.0%) 等に次ぐ有数の有機農業国になっている (2016 年) (Heinrich Böll Stiftung et al. 2019)。有機農業の面積では、第一位のスペイン (201.9 万ヘクタール) に次いでイタリア (179.6 万ヘクタール) が第二位となっており、第三位のフランス (153.7 万ヘクタール)、第四位のドイツ (113.6 万ヘクタール) を上回っている。特にイタリアは有機農業の拡大スピードが速く、2015 年から 2016 年の間に 30 万ヘクタールが新たに有機農地に転換された。こうした転換を支えているのが、EU の有機農産物市場の成長である。2000 年から 2016 年にかけて、毎年 5 ～ 19% の速度で成長し、EU 市民一人当たりの年間購買額は同期に 4 倍 (13.40 ユーロ / 人 → 60.50 ユーロ / 人) になった。今日、イタリア農業において、環境保全を追求しながら条件不利地域の小規模な家族農業を維持することが政策的焦点となっている。

(2) トスカーナ地方の農業と食文化

トスカーナ地方はイタリア半島の中北部に位置し、リグリア海に面している (図 3)。観光名所である州都フィレンツェやピサを擁する一方、農村地域では穏やかな丘陵地帯に農地が広がり、美しい田園風景は幾度も映画の舞台になった。また、豊かな郷土料理とワインがもたらす食文化が、国内外の観光客を惹きつけている。トスカーナ産のワイン、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、および羊乳から造るペコリーノ・チーズ等は、こうした田園風景のイメージとともに消費され、海外でも人気を博している (Belletti et al. 2017)。同地域では、25 産品がプレジディオ認証を取得している (2020 年現在) (Slow Food Foundation for Biodiversity 2020b)。また、31 産品 (PDO16、PGI15) が EU の GI 制度に登録されており (2020 年現在)、12,800 の農業生産者と 1,000 の食品事業者が GI 産品を生産している (2013 年) (Belletti et al. 2017)。これは、イタリアの GI 産品の生産者数のそれぞれ 17% と 14% に該当する。農地面積で見ると、イタリアの GI 生産に関連する農地面積 (24.2 万ヘクタール、農地全体の約 15%) のうち、トスカーナ地方の GI 関連農地面積 (6.7 万ヘクタール) は 27.7% を占める (2013 年)。すなわち、EU 諸国の中でも GI 産品を産出するイタリアの中でも、トスカーナ地方は極めて重要な GI 産地であるといえる。

Belletti et al. (2017) によると、トスカーナ地方の GI 産品は二つのグループに大別できる。第一のグループは、トスカーナ地方全域を産地とする知名度の高い「大型の GI 産品」であり、第二のグループはより狭い地理的範囲を産地とする知名度の低い「小型の GI 産品」である。前者は、PDO「トスカーナのペコリーノ・チーズ」、PGI「トスカーナのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル」、および PDO「トスカーナのハム」であり、大手企業によって大量生産され、スーパーマーケット・チェーンで販売されたり、輸出されたりしている。後者は、それ以外の産品が該当し、PGI「ソラナ豆」、PDO「サン・ジミニャーノのサフラン」、PGI「ムジェッロの栗」等がある。少数の小規模な生産者および食品事業者によって伝統製法で少量生産されており、その多くは消費者やレストラン等へ直接販売されている。このように、同一地域の中でも多様な生産構造が存在しており、同じ GI 産品の中でも異なる指向の生産者・事業者がいることが分かる。



図3 ソラナ豆の産地（トスカーナ地方ペーシャ）

(3) 伝統食品ソラナ豆復活における地理的表示とプレシディオ認証の役割と課題

ソラナ豆の概要

ソラナ豆（ファジオーリ・デイ・ソラナ、Fagioli di Sorana）は、トスカーナ地方の伝統食品であり、2002年にEUのPGIに認定され、2016年にはスローフードのプレシディオ認証を取得した。その産地は、トスカーナ地方北部の内陸、アペニン山脈の麓に位置するピストイア県の基礎自治体ペーシャのペーシャ川渓谷一帯、ソラナ集落を中心とする約600ヘクタール⁶⁾の地域である（図3）。

イタリア北部から中部で最も一般的に消費される大粒のインゲン豆「カンネリーニ」（Cannellini）（日本豆類協会2015）とソラナ豆は同類であるが、後者はソラナ集落内で14世紀後半から世代を超えて農家の自家採種が繰り返されたため、地域固有の系統となった。ソラナ豆の系統には二種類あり、生産量全体の9割を占める白豆の系統（ピアッテリーノ）と、同1割を占める白地に赤斑が混ざる赤豆と呼ばれる系統（アンティコ・ロッソ）である。白豆の方が需要も土地生産性も高いが、赤豆の方が気候変動に耐性を持つ。

白豆と赤豆は毎年5月末から6月初旬にかけて播種し、白豆は8月下旬から9月上旬に、赤豆は9月から10月にかけて収穫する。収穫後、3～4日間天日干しにして乾燥し、農薬を使わずに害虫のエンドウゾウムシを駆除するために冷凍庫に5～6日間入れて温度を下げる。その後、文字通り「一家総出」でサイズや外見による分別と包装をすべて手作業で行い⁷⁾、販売できないものは生産者が家庭で消費する⁸⁾。防虫のため、プラスチック製の透明な包装袋の中にはソラナ豆と一緒にコショウとローリエの葉を少量同梱し、ラベル付けをする。

ソラナ豆には栗のようなフレーバーがあり、一般のカンネリーニに比べて表皮が極めて薄いため、軟らかく消化しやすいという特徴がある（Slow Food Foundation for Biodiversity 2019）。郷土の伝統料理である豆の煮込みやスープ、サラダ等に好んで用いられている。特に有名な郷土料理は、白色のソラナ豆をフラスコ状のガラス容器に入れて、ニンクやローリエの葉、塩、コショウとともに暖炉の残り火で一晩煮込んだものである（写真）。



写真 ソラナ豆の生産者と伝統の郷土料理（2018年11月、筆者撮影）

PGI「ソラナ豆」の生産者団体であり、プレシディオ「ソラナ豆」の生産者団体でもある「イル・ギアレト」（丸い小石の多い河床の意）によると、その品質を形成するのは、自然の営みと悠久の時間の流れによって形成されたペーシャ渓谷の河岸段丘の砂や礫の多い土壌、朝夕の寒暖差が大きく霧が発生する地形、アペニン山脈によってさえぎられる日射、およびペーシャ川からもたらされる豊富な水と高湿度等の自然条件や微気候、および生産から乾燥、選別、袋詰めに至るすべての工程において手作業で行われる伝統的な農法および製法にある。また、ソラナ豆はEUの有機認証を取得していないものの、その生産においては化学農薬・化学肥料は用いられず、乾燥・加工の工程でも化学調味料や保存料等の食品添加物はいっさい用いられていない。

ソラナ豆の歴史—PGI からプレシディオ認証へ—

ソラナ豆の歴史は古く、文献で把握できる限りでは14世紀後半から15世紀前半にさかのぼることができる（表2）。16世紀に新大陸からイタリアに伝播したインゲン豆は、フィレンツェ公がトスカーナ地方で栽培を奨励し、後にイタリア全土に広まったとされるが（日本豆類協会 2015）、ソラナ豆はそれ以前に栽培されていることから異なる起源を持つと考えられる。アペニン山脈の条件不利地域の痩せた土地でもよく育つソラナ豆は、貧しい農家にとって重要なタンパク源であった。「セビリアの理髪師」等のオペラを作曲したロッシーニ（1792-1868年）も自身の手紙の中でソラナ豆に言及している。

時代が下って20世紀後半になると、中山間地域のソラナ集落では過疎化と高齢化が進行し、ソラナ豆を生産する農家の数も減少した。特に需要が少ない赤豆の系統は絶滅の危機に直面するようになった。それでもソラナ豆の品質の高さと名声から偽装表示が絶えず、狭いソラナ集落の農地では生産できるはずのない量の「ソラナ豆」が流通していた。こうした事態の中、1992年にEUのGI制度が導入されると、1999年に地域の小規模生産者兼仲買人1名とその他の小規模生産者5名がソラナ豆の生産者団体である小規模生産者協会「イル・ギアレト」を設立した。同協会に所属する生産者はいずれも小規模・零細な家族経営で、オリーブや栗、ソラナ豆等を少量多品目栽培する自給的農家、兼業農家、および趣味的農家であった。協会設立の目的は、EUのGI取得による偽装の防止と品質保証による高付

加価値化、それによる生産者の収益性向上、および貴重なソラナ豆の継承である。当時、「イル・ギアレト」は過去にソラナ豆が栽培されていた耕作放棄地の85区画を活用して栽培試験を繰り返し、歴史に関する調査も実施した。

ところで、ピストイア県では1991年に、ペコリーノ・チーズの生産者団体「ピストイア山地・溪谷のペコリーノ・チーズ協会」が設立されていた(Marescotti et al. 2003)。その目的は、この地域原産の羊の品種「マッセーズ」(Massese)を継承し、原料羊乳を低温殺菌しない伝統的なペコリーノ・チーズの製法を保護し、生産者を守ることで地域活性化につなげることである。市場で高品質と評価され大量生産されているPDO「トスカーナのペコリーノ・チーズ」は、より泌乳量が多い品種の羊の低温殺菌した原料乳を用いることが明細書および規定により定められているため、生産量が少なく、低温殺菌しないマッセーズ品種の羊乳から造られるペコリーノ・チーズは消滅する可能性が高かった。当時、マッセーズ種の羊の飼養頭数は約4,000頭であり、ペコリーノ・チーズの生産個数は年間3,000個にとどまっていたが、協会は有効な販売促進活動を展開することができずにいた。1999年にスローフードのプレシディオ認証が始まると、協会は審査をへて、2001年にイタリア初のプレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」を取得した。

同協会の話がなぜソラナ豆に関係するのかといえば、同協会に加盟するプレシディオの生乳生産者のうちペーシャ川溪谷に点在していた生乳生産者らが、2000年からソラナ豆の生産を始め、「イル・ギアレト」に加盟していないにもかかわらず「ソラナ豆」として販売し始めたからだ。彼らの産地は、「イル・ギアレト」のソラナ豆生産者らの産地よりも標高の高いペーシャ川溪谷に位置し、土壌の性質や微気候が異なるため良質なソラナ豆を産出することが困難な地域であった。しかし、同時に彼らは「イル・ギアレト」の小規模な生産者らと異なり、比較的経営規模の大きな専業農家であり、大量に低コストでソラナ豆を生産することができた。しかし、ソラナ豆の生産者団体として先行していた「イル・ギアレト」の生産者、特に団体の代表者は、「イル・ギアレト」に加盟せず、したがって会費を支払わず、団体の役割も分担せずにソラナ豆を生産・販売するペコリーノ・チーズの生乳生産者ら、特にその協会代表者に強い不信感を抱き、両者の間には緊張が走った。

その後、自治体ペーシャによる調停が奏功し、「イル・ギアレト」は、自治体内に位置するペコリーノ・チーズの生乳生産者らの地域もPGIソラナ豆の産地として認めた。代わりに、ペコリーノ・チーズの生乳生産者らは、ソラナ豆の品質を維持するために単位面積当たりの生産量に上限(200kg/ヘクタール)を導入することに同意した。それでも、ペコリーノ・チーズの生乳生産者らは「イル・ギアレト」には加盟せず、その後も「ただ乗り」の状況は続いた。イタリア農業省、トスカーナ地方政府、自治体ペーシャの支援⁹⁾もあり、2002年に「イル・ギアレト」が申請したソラナ豆はEUのPGI¹⁰⁾を取得したが、EUのGI制度は設定された産地内で明細書および規定に則って生産すれば、申請団体以外の生産者もGIを用いることができるため、2018年現在もペコリーノ・チーズの生乳生産者らはPGIとしてソラナ豆を生産・販売している。このことに対して、慎み深い「イル・ギアレト」の生産者らはインタビュー調査時に不満を公言することはなかったが、不公平を感じていることは言葉の端々に感じられた。

その後、プレシディオの取得にもかかわらず¹¹⁾、残念ながら「ピストイア山のペコリーノ」は生産者数が激減し、ペーシャでは生産を維持することが困難になってきた。皮肉にも「ピストイア山のペコリーノ」を通じてプレシディオの存在を知った「イル・ギアレト」は、PGIソラナ豆の明細書および規定がプレシディオ取得も可能な水準であると考え、2016年にプレシディオ「ソラナ豆」の認定を受けた。翌2017年に羊乳価格の暴落を受けてプレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」のペーシャの生乳生産者らは1戸を除いてついに離農した。2018年現在、残った1戸の生産者は生乳生産は辞めたが、PGIおよびプレシディオ「ソラナ豆」の生産を続けている。1999年に5戸の農家から始まった「イル・ギアレト」は、2018年時点で15戸の生産者が加盟しており、そのうち5戸は趣味的農家、2戸は39歳以下の若手農家である。年間生産量は、1999年頃は400～500キログラムであったが、2018年頃には8～10トンになり、約20倍に増加した。順序は逆になるが、「イル・ギアレト」は2018年9月によりややく、PGIの明細書および規定をプレシディオ「ソラナ豆」の明細書および規定としてスローフード基金に提出し、専門家委員会の審査を受けた。



表2 ソラナ豆の略史

年代	主な出来事
14世紀後半～15世紀前半	ソラナ集落でソラナ豆の生産が始まる
16～17世紀	メディチ家によりペーシャ川渓谷沿いの農地が灌漑される
1991年	生産者団体「ピストイア山地・渓谷のペコリーノ・チーズ協会」設立
1999年	生産者団体「イル・ギアレト」設立
2000年	「ピストイア山地・渓谷のペコリーノ・チーズ協会」の生産者らの一部がソラナ豆の生産・販売を開始
2001年	同上協会がイタリア初のプレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」を取得
2002年	「イル・ギアレト」がPGI「ソラナ豆」を取得
2016年	「イル・ギアレト」がプレシディオ「ソラナ豆」を取得
2017年	プレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」と「ピストイア山地・渓谷のペコリーノ・チーズ協会」のペーシャの会員のほとんどが羊乳生産を中止（離農）

資料：筆者によるインタビュー調査（2018年11月）、Slow Food Foundation Biodiversity ウェブサイト（<https://www.fondazione Slow Food.com>）、Marescotti et al. (2003) より筆者作成。

PGIとプレシディオ認証の役割と課題

PGIおよびプレシディオの取得により、トスカーナ地方の伝統食品ソラナ豆は全国区で名声を獲得した。スローフードの食の祭典「サローネ・デル・グスト」や地元のイベント「トスカーナ・スロー」等への出品やマスメディアへの露出により需要が高まり、消費者小売価格は通常のインゲン豆の価格（3.7ユーロ/kg）の約11倍に当たる42ユーロ/kgの高値を付けている（2018年）。生産量が限られているため、現在でも生産者から消費者やレストランへの直接販売が中心であるが、地元ペーシャの小さな食料品店や生活協同組合の店舗でも販売され、一部はスウェーデン等のEU域内に輸出されている。ピストイア県には本場のレストランでソラナ豆の料理に舌鼓を打ちたいと願う観光客が押し寄せるようになり、地域の知名度向上と地域経済に大きく貢献している。

ペーシャ川渓谷においては、ソラナ豆の生産者数が5戸（1999年）から23戸（2010年）へと4倍以上に増加し、2018年にも15戸が生産を続けている。生産者の増加に加えて、若手農家が地域に戻ってきたことが、高齢の生産者らにとって何よりの励みになっているという。若手農家によると、自分が生まれ育った地域にソラナ豆という食の遺産があり、それを自分が無農薬・無化学肥料で栽培することで自然環境を守り、絶滅の危機にあったソラナ豆を生産することで農的生物多様性の維持に貢献し、ひいては地域社会の存続に役立てることに意味とやりがいを見出しているという。

しかし、課題がない訳ではない。中山間地域のペーシャでは、しばしばイノシシやシカが山から下りてきて収穫前のソラナ豆を食べてしまう。人間の活動が低下した中山間地域が直面する課題は、イタリアも日本も共通している。また、気候変動により冷涼なこの地域でも夏期の高温を記録する年が増えており、ソラナ豆の生産量や品質の管理が難しくなっている。

さらに、食農ラベリング制度を活用するためには様々な費用が発生する。「イル・ギアレト」の年会費（40ユーロ/人）に加えて、PGIの第三者認証機関に支払う監査費用（例えば、ある生産者の例では、216ユーロ/207kg/年）、国際スローフード協会に提供するプレシディオの利用料（現物支給で生産量の1.5%を試供品として提供する）、プレシディオのラベル利用料およびウェブサイト管理料（0.15～0.25ユーロ/個）が、生産費に上乗せされる。これは、小規模な生産者にとって決して軽い負担ではない。結果として、消費者小売価格は通常のインゲン豆に比べて有意に高いが、認証コストが上昇したため、消費者小売価格に占める生産者のマージンは変化しておらず、消費者小売価格の10%未満である。生産者が消費者に直接販売する場合は、22ユーロ/kgで販売することができるが、食品小売店に出荷する場合は生産者価格が4.2ユーロにとどまる。また、認証手続きや書類作成、監査手続きの煩雑さも生産者の負担になっている。

ソラナ豆は食農ラベリング制度の活用によって成功した事例とされるが、「イル・ギアレト」によると「ソラナ豆

の将来は分からない」という。PGIとプレシディオの取得は確かにソラナ豆の知名度と小売価格の上昇に結びつき、観光業等の地域経済への波及効果もある。実際、希少品種のソラナ豆が周辺環境とともに維持され、次世代のソラナ豆生産者も育成されつつある。しかし、他方で、生産者は煩雑で高価な食農ラベリング制度を取得しても、消費者小売価格の10%未満の-marginしか受け取れていない。さらに、鳥獣害や気候変動の影響が毎年出ている。プレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」のペーシャの生乳生産者らは、プレシディオの取得にもかかわらず、最終的にそのほとんどが離農した。ソラナ豆の産地の維持は、決して楽観できない。

4. おわりに

本稿では、GIおよびプレシディオ認証を活用しているトスカーナ地方のソラナ豆を事例として、持続可能な社会の構築における食農ラベリング制度の役割と課題を検討してきた。工業的に生産された慣行の農産物・食品の輸入が増加する中で、消滅しつつある地域の伝統産品、固有品種、農法・製法、小規模な生産者・事業者を、市場の価格競争から一定程度隔離するために、差別化や高付加価値化のツールとして食農ラベリング制度は期待されている。実際、トスカーナ地方の「小さな」(生産量、生産者の経営規模の双方の意味において)特産品であるソラナ豆は、PGIとプレシディオを取得することで知名度を向上し、生産者の増加や世代交代、伝統品種の維持、食文化の継承、地域社会の活性化を実現している。ソラナ豆の事例は、慣行の市場取引の中で伝達されない情報を、食農ラベリング制度が消費者に対して伝達することができれば、農的生物多様性の維持や環境保全、および農村地域の活性化に肯定的な影響をもたらすことが可能であることを示している。

GIは、プレシディオ認証と比較して小規模生産者・事業者や地域の伝統品種を保護することができていないと批判されているが(ペトリーニ 2002)、ソラナ豆の事例ではPGIとプレシディオ双方が保護している対象(名称、品種、生産者団体、農法・製法)は完全に重複している。しかし、同時に、ソラナ豆の産地内でも大規模な生産者は近代的な農法による大量生産を望み、小規模な生産者らは伝統的な農法・製法の継承に意味を見出しており、小さな産地は近代化と合理化の圧力にさらされている。販路を拡大し、消費者の認知度を向上させるためには、様々な食のイベントで販促用の試供品を提供しなければならない(Marescotti et al. 2003)。大規模生産者はその点で小規模生産者らに貢献しているが、異なる土壌や微気候の産地で生産されたソラナ豆をPGIやプレシディオの中に受け入れることで、ソラナ豆本来の品質が損なわれれば、長期的には他の産品の中で埋没する懸念もある。

さらに、スローフード基金は、プレシディオ認証の信頼性を確保するために、2018年から認証基準を引き上げた。確かに、市場におけるプレシディオ認証の評価が高まるにつれて、その客観性の担保を求める声は高まっている。しかし、高齢化しつつある小規模生産者・事業者らはこうした制度改革から振り落とされる可能性がある。ペトリーニ(2002)が痛烈に批判したGI制度自体にプレシディオ認証が似通っていけば、Lotti(2010)が指摘したように、プレシディオ認証がそのオルタナティブ運動としての性格を自ら減じてしまう危険性もある。食農ラベリング制度による高付加価値化が、認証産品を低所得者層の手の届かない商品にしてしまうという「食の民主主義」(Food Democracy)に反する側面もある。これらは、GIやプレシディオ認証だけでなく、有機認証やフェアトレード認証にも共通するジレンマである(Fitzmaurice and Gareau 2016; 関根 2018)。すなわち、市場経済システムのなかで持続可能性を実現するという食農ラベリング制度が抱える矛盾なのである。こうした矛盾をのり越え、持続可能な社会への移行を目指すためには、農業・食料部門の改革だけでなく、より本質的な経済社会の構造を変革する必要がある。

注

- 1) これらの調査は、筆者が在外研究制度を利用して国連食糧農業機関(FAO)のローマ本部の客員研究員(2018年4月~2019年2月)を務めた際に実施した。本稿の記述は、特に断らない限りこれらの現地調査の結果に依拠している。
- 2) プレシディオ(Presidio)はイタリア語表記の単数形であり、複数形はプレシディ(Presidi)となる。なお、英語表記は単数形がプレシディウム(Presidium)、複数形がプレシディア(Presidia)となるが、本稿では表記をプレシディオに統一した。
- 3) 生産者(第一者)とその購買者(第二者)との間で生産方法や品質、名称について合意形成を図り、信頼を醸成する認証制度を指す。



日本の産消提携や生活協同組合の産直事業で採用されており、海外では地域支援型農業（Community Supported Agriculture: CSA）でも採用されている。後述の参加型認証（Participatory Guarantee System: PGS）も基本的に二者認証であり、小規模生産者・零細事業者にとって認証費用や書類作成業務が過重であると批判される第三者認証に代わる制度として期待されている（FAO 2017）。

- 4) 2020年の農業センサスの確定値がまだ公表されていないため、2010年の農業センサスの結果を用いた。
- 5) EU委員会の体制が2019年に替わり、欧州グリーン・ディール（2019年）および農場から食卓への戦略（2020年）が導入された。新型コロナウイルスに対応しつつ、気候変動対策や環境保全対策をCAPに組み込む改革を強化するために、次期CAP改革の開始は2021年から2023年開始に延期された。
- 6) ソラナ豆の生産量から計算すると、実際の作付面積は40～50ヘクタール程度である。
- 7) ソラナ豆の生産者は全員が加工事業者でもある。
- 8) こうした作業を生産者の家庭で行う場合はEUの衛生規範の規制対象にならないが、3か所の共同作業所はこれらの規制を順守しなければならない。ソラナ豆の包装にはすべてトレーサビリティ情報が付される。
- 9) 「イル・ギアレト」によるとピストイア県からの支援は特になかったという。
- 10) ソラナ豆の品質や原料と加工品の産地が同一であること等を考慮すれば、PGIではなくPDOを取得できたと考えられるが、当時、申請手続きを支援していた「自治体の職員が間違えた」ためにPGIになったとのことであった。PGI取得後3年間、「イル・ギアレト」はEUからのGI生産者用の補助金を受給した。
- 11) プレシディオ取得により、2003年にはプレシディオ「ピストイア山のペコリーノ」の生乳価格が2倍になり、マッセーズ種の羊の飼養頭数は12%増加していた（Marescotti et al. 2003）。

参考文献

- Barham, Elizabeth and Bertil Sylvander (Eds.). (2011) *Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition*. Wallingford: CAB International.
- Belletti, Giovanni, Andrea Marescotti, and Alessandro Brazzini. (2017) "Old World Case Study: The Role of Protected Geographical Indications to Foster Rural Development Dynamics: The Case of Sorana Bean PGI" in W. van Caenegem and J. Cleary (Eds.). *The Importance of Place: Geographical Indications as a Tool for Local and Regional Development*, Ius Gentium: Comparative Perspectives on Law and Justice. 58. DOI 10.1007/978-3-319-53073-4_10.
- Bonanno Alessandro, Kae Sekine, and Hart N. Feuer. (2019a) "Introduction" In Alessandro Bonanno, Kae Sekine, Hart N. Feuer (Eds.). *Geographical Indications and Global Agri-Food: Development and Democratization*. London: Routledge (Earthscan Food and Agriculture).
- Bonanno Alessandro, Kae Sekine, and Hart N. Feuer (Eds.). (2019b) *Geographical Indications and Global Agri-Food: Development and Democratization*. London: Routledge (Earthscan Food and Agriculture).
- Echols, Marsha A. (2008) *Geographical Indications for Food Products: International Legal and Regulatory Perspectives*. Amsterdam, NL: Kluwer.
- FAO. (2018) *Strengthening Sustainable Food Systems through Geographical Indications: An Analysis of Economic Impacts*. Rome: FAO.
- FAO. (2017) *Participatory Guarantee Systems (PGS) for Sustainable Local Food Systems*. Rome: FAO.
- FAO. (2016) *Innovative Markets for Sustainable Agriculture: How Innovations in Market Institutions Encourage Sustainable Agriculture in Developing Countries*. Rome: FAO.
- FAO. (2010) *Linking People, Place and Products: A Guide for Promoting Quality Linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications*. Rome: FAO.
- Fernandez Aurelie, Bin Liu, Andrea Polo Galante, Sibylle Slattery, Kae Sekine, Raffaella Ponzio, Chiara Palandri, Yael Pantzer, Maria Teresa Barletta, Graham Martin. (2020) *Globally Important Agricultural Heritage Systems, Geographical Indications and Slow Food Presidia: Technical Note*. Rome: FAO.
- Fitzmaurice C. J. and B. J. Gareau (2016) *Organic Futures: Struggling for Sustainability on the Small Farm*. Yale University Press (村田武・レイモンド・A・ジュソーム・Jr. 監訳『現代アメリカの有機農業とその将来—ニューイングランドの小規模農場』筑波書房、2018年)。
- Heinrich Böll Stiftung, Friends of the Earth Europe, and BirdLife Europe & Central Asia. (2019) *Agriculture Atlas: Facts and figures on EU farming policy*. Berlin: Brussels: Heinrich Böll Stiftung, Friends of the Earth Europe, and BirdLife Europe & Central Asia.
- IPCC. (2018) *Global warming of 1.5°C*. IPCC.
- 国際連合広報センター (2019) 「国連気候変動行動サミット 2019」https://www.unic.or.jp/news_press/features_backgrounders/34275/ (2020)

年12月11日参照).

- Kay, Sylvia. (2016) *Connecting Smallholders to Markets: An Analytical Guide*. International Food Security and Nutrition Civil Society Mechanism.
- Lotti Ariane. (2010) "The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity." *Agriculture and Human Values*, 27: 71-83.
- Marescotti Andrea, Francesca Cosi, and Gianluca Brunori. (2003) "Transforming rural communication practices from the outside: the case of Slow Food Presidium of Raw Milk Pecorino Cheese from the Pistoia Mountains." *EU Project: TRUC-Transforming Rural Communication*.
- Neven, David. (2014) *Developing Sustainable Food Value Chains: Guideline Principles*. Rome: FAO.
- 日本豆類協会 (2015) 『新・豆類百科—小さな豆から大きな健康』農文協。
- 農林水産省 (2020) 「イタリアの農林水産業概況」農林水産省。
- ペトリニ・カルロ著・中村浩子訳 (2002) 『スローフード・バイブル—イタリア流・もっと「食」を愉しむ術』NHK 出版。
- 島村業津 (2000) 『スローフードな人生！イタリアの食卓から始まる』新潮社。
- 関根佳恵 (2020a) 「食農ラベリング制度を活用したイタリア産トマトの新たな挑戦—SDGs 時代への対応—」『野菜情報』第190号、61-77頁。
- 関根佳恵 (2020b) 「持続可能な社会に資する農業経営体とその多面的価値—2040年にむけたシナリオ・プランニングの試み—」『農業経済研究』第92巻第3号 (掲載予定)。
- Sekine Kae. (2019a) "The Impact of Geographical Indications on the Power Relations between Producers and Agri-Food Corporations: A Case of Powdered Green Tea "Matcha" in Japan" In Alessandro Bonanno, Kae Sekine, Hart N. Feuer (Eds.). *Geographical Indications and Global Agri-Food: Development and Democratization*. Routledge (Earthscan Food and Agriculture).
- Sekine Kae. (2019b) *Final Report: Potential and Challenges of Geographical Indications toward Sustainable Food Systems: Cases in Japan and Italy*. Rome: FAO.
- 関根佳恵 (2018) 「ミンダナオ島における民衆交易の事業拡大とその課題—コタバト州マキララ町を事例として—」石井正子・関根佳恵・市橋秀夫『バナナとフィリピン小規模零細農民—バランゴンバナナ民衆交易の現状と課題』埼玉大学教養学部・大学院人文社会科学部研究科。
- 関根佳恵 (2017) 「農産物・食品の地理的表示保護制度の意義と課題」『農村と都市をむすぶ』第67巻第9号、26-34頁。
- 関根佳恵 (2015) 「GI 制度はどのような役割を果たせるか」『農業と経済』第81巻第12号、62-70頁。
- Sekine Kae and Alessandro Bonanno (2018) "Geographical Indication and Resistance in Global Agri-Food: The Case of Miso in Japan" Alessandro Bonanno and Steven Wolf (Eds.). *Resistance to the Neoliberal Agri-Food Regime: A Critical Analysis*. London: Routledge.
- Slow Food International (2020) *About Us* (<https://www.slowfood.com/about-us/>) (Accessed on December 12, 2020).
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (2020a) *Ark of Taste* (<https://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>) (Accessed on December 12, 2020).
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (2020b) *Slow Food Presidia* (<https://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>) (Accessed on December 12, 2020).
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (2019) *Slow Food Presidia*. Bra: Slow Food Foundation for Biodiversity (the published year is unknown. The author obtained the document in 2019).
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (2018) *Slow Food Presidia: How to Create a Presidium, build relationships with producers and organize activities*. Bra: Slow Food Foundation for Biodiversity.
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (2011) *Social Report 2011*. Bra: Slow Food Foundation for Biodiversity.
- 高橋梯二 (2015) 『農林水産物・飲食品のGI—地域の産品の価値を高める制度利用の手引き—』農文協。
- Thévenod-Mottet, Erik, and Delphine Marie-Vivien. (2011) "Legal Debates Surrounding Geographical Indications." In Elizabeth Barham and Bertil Sylvander (Eds.) *Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition*, 13-28. Oxford: CABI International.
- Van Caenegem, William and Jen Cleary (Eds.). (2017) *The Importance of Place: Geographical Indications as a Tool for Local and Regional Development*. Cham, SW: Springer.
- Vandecandelaere, Emilie. (2010) "Geographical Origin and Indication Labels: Associating Food Quality with Location" In Albert Janice (Ed.). *Innovations in Food Labelling*. Rome: FAO and New Delhi: Woodhead Publishing.
- Van der Meulen Hielke S. (2007) "Local food products - two Slow Food movement dilemmas." A paper presented at *the ESRS Congress*.



謝辞

本研究は、日本学術振興会の科学研究費助成事業（若手研究）「食農ラベリング制度の国際比較：地理的表示制度、世界農業遺産、食の世界無形文化遺産」（18K14542）の成果の一部である。研究遂行のための支援に対して、ここに記して感謝の意を表す。また、現地調査および資料分析において、筆者が在外研究中に所属していたFAO 栄養・食料システム局の同僚マルチェッロ・ヴィコヴァロ氏と助手のアレッサンドロ・ファルヴォ氏の協力を得た。心からお礼を申し上げる次第である。

（せきね かえ 愛知学院大学経済学部・准教授）

