

本 棚

後沢 昭範

「農林水産物・飲食品の地理的表示」

高橋梯二著

(一社)農山漁村文化協会、平成27年3月発行、
1800円、163ページ



地理的表示への注目

今年6月から、産地に結び付いた農林水産物や加工食品・飲料の名称を保護する「地理的表示保護制度」がスタートしました。折から、安倍政権の進める「地方創生」、目下の「攻めの農政」、更には「ユネスコ無形文化遺産登録」に伴う“和食ブーム”等とも重なり合って、関心が高まっています。

地理的表示保護制度とは

この制度は「特定農林水産物等の名称の

保護に関する法律（地理的表示法）」（平成27年6月1日施行）に基づきます。農林水産省のPR資料によれば、「地理的表示保護制度」とは、“地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、品質等の特性が産地と結び付いており、その結び付きを特定出来る様な名称（地理的表示）が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として国に登録することが出来る制度”としています。

要は、“地域の気候・風土を活かし、独特の生産方法で品質を高め、名声を得るに至った、例えば“○○りんご、△△干柿”の様な、いわゆる“地域ブランド産品”が各地にあります。それらの品質を評価して、産品の固有名称を知的財産として保護する制度です。

その産品の特質は、生産者が、登録されている品質基準等を満たすことで確保され、行政の監督の下で権利の保護と併せ、保障される仕組みとなっています。

生産者には、地域で育てて来た特色ある産品の価値が守られ、市場での付加価値が高まり、名声と所得の維持・確保が可能となります。また、消費者には、良質で特色

のある食品の選択に役立つこととなります。農水省の資料から、制度の概要を見てください。

対象となる農林水産物等の範囲

対象製品の範囲は、食用を中心に幅広く、豆類やその加工食品も含まれます。

- i .食用農林水産物…精米・麦・芋類・豆類・野菜・果実・茸・カット肉・鶏卵・生乳・魚介類etc.
- ii .飲食料品…パン・麺類・惣菜・豆腐・菓子・調味料・清涼飲料水・魚干物・菜種油etc.
- iii .非食用農林水産物…観賞植物・工芸農作物・立木竹・真珠・観賞魚etc.
- iv .加工品…飼料・漆・竹材・木材・生糸・畳表・木炭・精油etc.

制度の骨格

この制度の骨格は3つの要素で構成されます。

i .地理的表示の登録
…農林水産物や飲食品の生産・加工業者の団体は、“その製品の生産地や特性、生産方法や満たすべき品質等の基準、実績（概ね25年以上）等を記載した「申請書」・「明細書」と“団体の品質管理の方法を定めた「生産行程管理業務規定」”を定めた上で、農水省に登録を申請し、所要の手続きを経て登録されます。登録製品には固有の登録番号が与えられます。なお、その際、登録免許税（9万円/件）が必要です。

ii .地理的表示の使用

…登録どおりの適切な品質管理が行われている限り、生産・加工業者は、登録した地理的表示を使用出来ます。その際、登録標章の〔GIマーク〕（Geographical Indication・デザインは既定。）を必ず貼付します。

iii .不正表示の取締り

…登録地域外の者や品質基準を守らない者の表示を禁止し、通報等の協力を得ながら、農水省が不正表示の除去等の取締りを行います。

背景と特徴

この制度導入の直接的な背景は、“地域内の品質格差によるブランド価値の低下”や“地域外からのブランド流用（偽物、ただ乗り）”等への対処でした。既存の商標制度では品質を担保出来ず、また、権利侵害に地域の生産者が訴訟等で対抗するには限界があります。

これに対し、「地理的表示」では、登録されたものは地域の共有財産とされ、登録された品質等の基準を満たしていれば、“国のお墨付”の下、“共通マーク”で差別化出来、また、不正使用は国が取り締まってくれます。

地理的表示の意味するところは…

さて、ここまでは、農水省の資料を基に、制度の内容を実務ベースで概略ご紹介して来ました。しかし、「地理的表示」には、更に深い意味があり、国際的には複雑な経緯と実態があります。

それは、“農産物やその加工食品の品質

と特徴は、土地の自然条件を最大限活かして生産・加工するところから生まれ、そこに価値がある！”という考え方です。有機農業やスローフード運動の思想と相通じるものです。これは、大規模かつ効率的な生産方式で、製品の低コスト化と画一化を進める、いわゆる近代化路線とは性格を異にします。

実は、この辺りの捉え方と対応振りが、国によって大きく異なるのです。産地性を重視し、個性ある良質な地域産物を保護しようとするヨーロッパと、産地性を否定的に捉え、こだわりや個性の世界に行政が介入すべきではないとする米国が典型で、表示を巡る国際交渉の場で真っ向から対立します。

ご紹介の1冊

国産農産物の輸出振興を図ろうというグローバル化時代。「地理的表示」の導入は、この辺りのことまで理解しておく必要があります。そこで、恰好の解説書が出ています。

「地域の産物の価値を高める制度利用の手引き」を副題とする本書。著者は東京大学の講師です。農水省出身で、フランスにも留学し、同省の研究総務官、FAO日本事務所長を務めるなど国際派です。食品の安全や品質、ワイン関係の論文・著書・翻訳が多数あります。

本書の構成は、〔1.地理的表示・原産地呼称の概要〕、〔2.地理的表示制度の成立の過程〕、〔3.TRIPS協定と地理的表示の保

護〕、〔4.多様な各国の地理的表示制度〕、〔5.開発途上国の地理的表示の対応〕、〔6.地理的表示を巡る貿易上の対立〕、〔7.日本の地理的表示保護法とその運用〕、〔8.主な農産物・食品の地理的表示の視点からの付加価値向上戦略〕、〔9.日本ワインと清酒の地理的表示の方向〕の9章から成ります。

本書の目的と大きな流れ

著者の言葉を借りれば、本書の目的は、まず、“生産関係者・消費者に、地理的表示・原産地呼称とは何か、生産と消費における意義は何かについて十分な理解を持って頂くこと”、今一つは、“グローバル化の進展の時代にあって、農業者の所得を出来るだけ高め、日本の農業を後退させず、持続可能とするため、地理的表示保護法の下で、農業者や農協等、さらに地方公共団体はどのような努力と行動が求められるかを明らかにすること”にあります。

このため、本書の前段は、“地理的表示の基本思想→機能と役割→制度成立の過程→各国の制度→地理的表示を巡る見解と対立”を解説し、後段は、“今回の地理的表示保護制度のポイント→制度を活かした各農産物の戦略”を考察・提案します。

そして、規模拡大等による合理化を否定しないものの、“国土条件や社会・経済条件に限界のある日本では、地域の特徴ある自然や風土を活かし、各地で特徴のある高品質の農産物や加工食品を作り、付加価値を高めていく農業を追及すべき”と説きます。その上で“「地理的表示保護制度」は、

その様な農業を奨励し、保護するためのもの”と位置付けます。簡潔ですが、著者の“日本の農業、その進むべき道への洞察と深い”が凝縮されています。

確かにヨーロッパでは、大規模で効率的な経営の一方で、国際的にも名の通った地理的表示を冠する多彩な農産物や加工食品の生産が併存しています。同時に、「地理的表示」の評価と制度化については、国際的にも、異なる認識と対応が併存し、張り合っているのも、この世界です。その歴史と現状を知ること、この制度の本質と重要さが見えて来ます。本書から、その一端をご紹介します。

ヨーロッパの場合

農産物や比較的加工度の低い食品については、古代から原産地を表示することで、他の同種の産品と区別されて来ました。原産地の自然条件や伝統の製法に由来する品質や特徴が識別・評価され、19世紀中頃のフランスやイタリアでは、世界的にも有名な産品が生産されていました。例えば、ワインの「マルゴー」や「キャンティ」、チーズの「パルミジャーノ・レッジャーノ」や「コンテ」、パルマのハム」等々。高級ブランドとして、今日まで名の知られる産品が数多くあります。

これらは「原産地呼称」として、1883年に工業所有権の保護に関する「パリ条約」で、特許・商標と並ぶ位置付けで扱われる様になり、更に、フランスでは、1935年に「統制産地呼称法(AOC法)」が制定され、

その後、スペインやイタリアもそれに倣った制度を導入しています。1993年には、それらを統合した「EUの地理的表示制度」と呼ばれる「地理的表示及び原産地呼称に関する理事会規則」が採択され、今日に至ります。当初の目的は“名称の悪用防止”でしたが、加えて、“消費者の食品に対する要求の多様化への対応”や“生産者の収入確保と地域経済の維持”という消費政策・農業政策としての役割が大きくなっていきます。その根底には、彼の国の人々の“食の文化と食の多様性”に対する誇りにも似た価値観と、それを守ろうとする明確な意志、更にしたたかな国家戦略を感じます。

日本・アジア・アフリカ

日本もそうですが、アジア、アフリカでも、農業の歴史が古い国には、昔から、産地によって特徴や品質の良さが知られる産品がありました。例えば、日本では、「丹波の黒大豆」、「なると金時」、「松阪牛」等々、いわゆる“地域特産”や“名産”と呼ばれる産品がそれで、今回スタートの「地理的表示保護制度」の対象となるのはこの部類のものであります。

また、海外ではインドの「ダージリン紅茶」、インド・パキスタンの「バスマティ米」、タイの「ジャスミン米」、エチオピアの「シダモ・コーヒー」等々、国際的に名の通った産品があります。同時に、これらは、かつての植民地時代から、開発途上国の換金作物として、先進国で評価されて来た歴史があります。そのため、これらの表示や呼

称は、既に先進国側で商標化されているものも多く、しばしば国際的な係争にもなります。

少なくとも過去においては、アジア・アフリカ諸国では、ヨーロッパほど、地理的表示を“生産者の権利として法的に保護する”という意識は高くなかったと言えます。

米国・豪州

対して、米国、豪州等のいわゆる新世界では、農業の歴史が浅く、地域の特徴ある製品の形成というより、目の前の広大な土地を使って、小麦、大豆、トウモロコシ、綿花等のいわゆる土地利用型作物や放牧を中心に、効率重視で低コスト・大量生産を進め、輸出で稼ぐという方式が志向されました。ここでは地域による製品の個性は“品質のバラつき”を意味しかねません。品質の特徴を云々するなら、それは食品メーカーの技術に由来する製品の特徴を連想します。

彼らからすれば、ヨーロッパ勢が「地理的表示」や「原産地呼称」を言い募ることは、自由競争を阻害する貿易障壁と映ります。米国では“地理的表示の保護は商標で行うこと”としており、地理的表示を独立の知的財産とは捉えていません。

TRIPS協定

農業の歴史と形態の違いにより、各国とも「地理的表示」の捉え方や認識のレベル、また制度に違いがあるものの、20年前の「ガット・ウルグアイ・ラウンド (UR) 交

渉」では、EUの提案で、「地理的表示」についても協議がなされ、1994年に「知的所有権の貿易関連の側面に関する協定 (TRIPS協定)」の中に位置付けて合意されました。これによって、「地理的表示」は、130カ国余が認める知的所有権となったのです。

当然の如く、協議の過程では、URを主導する2大勢力、地理的表示を独立した知的財産とするEUと、地理的表示を商標の一形態とする米国の間で激しい対立があり、協定は、妥協のための曖昧さを残してギリギリの線で合意されたものです。ここでは、「地理的表示」の定義の実現と保護の仕方は加盟国の国内法に任せられているので、各国の制度の内容はまちまちです。“他国の地理的表示を自国のものと同等と認められるか”等の問題が、事ある毎に浮上します。

当時、7年越しのUR交渉でしたが、日本では、世間の関心は、メディアも含め、もっぱら“農産物の関税化”に集中し、地理的表示には目が向きませんでした。今回の「TPP交渉」でも、協議対象の「知的財産分野」の中で「地理的表示」もテーマになっています。現在、交渉継続中ですが、報道によれば、「地理的表示」については、“それぞれの国の制度を尊重する”旨の意見が出ている様子が伝わって来ます。

“地理的表示の本質は何か”また“国際的にはどうなっているのか”、それらを理解した上での、「地理的表示保護制度」の活用が肝要でしょう。それを教えてくれる本

書です。是非、ご一読下さい。

なお、制度の「実務的なマニュアル」等は農水省のサイトに掲載され、基本から最新情報まで、丁寧に紹介されています。下記アドレスからご覧下さい。

「地理的表示保護制度」は始まったばかりなので、7月末日段階では、登録に至った産品はまだ無く、申請番号1番「夕張メロン」、5番「江戸崎かぼちゃ」、12番「八女伝統本玉露」の登録申請の公示が始まったところです。公示開始から縦覧期間2ヶ月、意見提出期間3ヶ月です。今年の暮れには、登録された「地理的表示」と「GIマーク」が皆様の目に留まるでしょう。

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/

「植物はすごい」

田中修著

中央公論社、平成24年7月発行、840円、236ページ

初夏…。郷里は信州の墓参りに行けば、蔓延るスギナ、所々に背丈ほどのタケノコ、播いてもいないのにハコベ、カタバミ等々、競い合う様に伸び始めています。この時期、1ヶ月も空ければ、この有様。引き抜き、刈り取り、悪戦苦闘。ふと、腰を伸ばして見回せば、人気の無い傾斜地の畑や果樹園は、隣接する山の緑に飲み込まれそうな気配です。先人達が、何代も掛けて山を拓き、獣を駆逐し、耕境を押し上げて行ったのに、今は徐々に押し戻されています。

自宅では、わざわざ購入して植える愛し

い植物が、郷里に行けば、繁殖力の凄さに手を焼く敵対勢力です。一旦、劣勢になると、後退に後退を重ねざるを得ません。

ご紹介の本書

東京に戻って本屋に立ち寄れば、書棚で目を引く「植物はすごい」の背表紙。副題は“生き残りをかけたしくみと工夫”。何だか凄そう…。

著者は甲南大学教授で、植物生理学を専攻されます。「ふしぎの植物学」、「入門たのしい植物学」、「葉っぱのふしぎ」等々、植物のことを分かり易く、楽しく伝える著書が多数有ります。植物好きの方は、既にお読みになったかも知れません。

本書は〔1.自分のからだは、自分で守る〕、〔2.味は、防衛手段！〕、〔3.病気になりたくない！〕、〔4.食べ尽くされたくない〕、〔5.やさしくない太陽に抗して、生きる〕、〔6.逆境に生きるしくみ〕、〔7.次の世代へ命をつなぐしくみ〕の7章構成です。植物を擬人的に捉えた親しみ易い表現で、興味深い話が続きます。確かに、植物を人や動物と較べてみると、凄さが際立ちます。

4ヶ月で24万倍の成長

冒頭で登場するのは身近なキャベツから。キャベツのタネは一粒約5mg。播種後4ヶ月で、市販サイズの一玉1,200g位に成長します。4ヶ月で24万倍。お金で言えば1,000円が4ヶ月で2億4,000万円に増える計算です。水膨れだ！と言われるなら、乾物重で約60g。それでも1万2,000倍で1,200万

円也。何れにしる凄い成長力です。

では、これだけのエネルギーをどうやって得たのか？それはご存じの“光合成”で、根から吸収した水と空気中の二酸化炭素を材料に、太陽の光を利用して、葉でブドウ糖や澱粉を作ります。澱粉はブドウ糖が結合して並んだ物質ですが、要は、ブドウ糖の形にして太陽光のエネルギーを蓄えています。私達は、例えば、米や芋等を食べ、腸内で消化（澱粉を切る）してブドウ糖の形で吸収し、これを更に体内で分解してエネルギーに戻し、運動や成長、必要な物質の合成等に使って生きているのです。

また、私達の体には蛋白質が必要ですが、構成ユニットの各種アミノ酸全てを作り出すことは出来ません。このため、簡単に言えば、動物の肉や植物蛋白を食べて腸内で消化し、アミノ酸を取り出して吸収の上、体内で並べ直して自分に必要な蛋白質を作ります。アミノ酸には、特に窒素が必要ですが、植物はそれを土壌から吸収します。

不動の植物、徘徊する動物

植物は、水・無機物・土壌・太陽エネルギーがあれば、居ながらにして自分達に必要な澱粉や蛋白質、脂肪、ビタミン等を作り出しますが、それが出来ない私達動物は、食べ物（他の生物）を求めて徘徊せざるを得ないという構図になります。

地球上の動物は、全て、植物に養われているのです。こう考えると、確かに“植物は凄い！”ということになります。これだけでも“植物に脱帽！”ですが、本書はまだ

まだ続きます。

タネが充実してから食べさせる

私達にとって、果物の食べ頃は、果肉が程良く熟して美味しくなった頃ですが、植物の側からすれば、タネが充実する前に食べられては困ります。それまでの間は、渋い・苦い・酸っぱい等々、鳥獣が嫌う味で敬遠させておき、“タネも充実し、頃は良し…”となったところで、果肉を色付け、嫌な味を消し、甘みを増して“さあ、お食べ！お礼にタネを運んで頂戴！”となる訳です。実に巧妙な仕掛けです。進化の過程で、その様な特性を持ったものが生き残って来たということですが…。

然るに、人間は“品種改良”と称して、必要以上に果肉を肥大させ、糖度を上げさせ、また早熟化させたり、熟期を揃えさせたり、はたまた、あろう事か、ホルモン処理で“タネ無し”にしたりと、やりたい放題…。植物から見れば、人間は“自己中の無法者”としか言い様がありません。

紫外線と闘う

人間にとって紫外線は有害で、体内で活性酸素を発生させ、皮膚のみならず体の老化を進めてしまいます。これを避けようと、日傘に帽子、サングラスと、美容と健康の保持に余念がありません。実は、植物にとっても活性酸素は有害です。この害を消すのが植物体内で生成した抗酸化物質で、代表的なものはビタミンCとEです。人間はそれを分けてもらっているに過ぎません。ま

た、植物の花や実、葉の2大色素アントシアニン（赤～青）とカロテン（黄～橙）も抗酸化物質です。植物は、強い日射しの下では、濃く色付き、我が身やタネを守っているのです。

毒で食害を回避

植物には、食べられない様に毒を持つものが沢山あります。身近なところでも、紫陽花の葉には青酸系物質、夾竹桃の枝や葉にはオレアンドリンが含まれ、口にすると中毒の恐れがあります。そう言えば、これらの葉では虫食い痕を見ません。

食用作物にも有毒物質を生成するものがあります。例えば、馬鈴薯の芽や緑色の皮にはソラニン…加熱しても毒は消えず、調理の際に取り除くしかありません。秋の味覚、银杏のギンゴトキシン…食べ過ぎは要注意です。ビタミンやカルシウムが豊富なモロヘイヤ…葉は安全で栄養たっぷりですが、タネに含まれるストロフェチジンは食べたら大変です。

豆でも要注意

豆類にもレクチンや消化酵素阻害物質を含むものがありますが、加熱すれば変成・分解されて不活性化するので、加工処理や調理が適切なら問題はなりません。これにまつわる例として、インゲンマメにはレクチンが含まれていて、十分に加熱して食さないと嘔吐や下痢の原因になりますが、何年前か前、某TV局の健康情報番組で“白インゲンのダイエット効果”なるものが放映さ

れ、実践した視聴者から苦情が殺到したというニュースをご記憶の方もおられると思います。“白インゲンを煎って粉末にしてご飯にかけて食べる“というものでしたが、加熱が不十分だった様です。

当然のことですが、有毒な物質を含む農産物は、“食べ方のルール”に従って食べる必要があります。

まだまだ続く、植物はすごい！

香りで黴や病原菌を退治する。棘で食害を防ぐ。カサブタを作って身を守る。過酷な自然条件に耐える…等々、初めて聞く話、改めて感心させられる話が続きます。

それにしても、普段、何気なく眺めていた緑の景色、綺麗かどうかだけ見ていた花壇の植物、気にも留めずに踏みつけていた路傍の雑草、外見と値札に目が行く売り場の農産物…。如何に、私達は、植物達を自己中心、且つ漫然と見ていたかを感じます。

著者は言います。「もう一步踏み込んで、植物たちの生き方に思いをめぐらせて欲しい。そうすると植物たちの賢さ、生きるための仕組みの巧みさ、逆境に耐えるための努力など、植物たちの本当のすごさに会えることが出来ます」と…。生き物全体の関わりを大きく捉え、且つ、植物を愛してやまない科学者の眼差しを感じます。

それにしても、敗色漂う郷里の墓掃除…。奥の手の“化学兵器”を持ち出すか…。しかし、この本を読んでしまうと…。ご先祖様は何と言われるか…。