



フランスワインの思想

柴生田 晴四
(経済倶楽部理事長)

▼今から30年も前に現場の記者として食品を担当していた時に、初めてフランスワインに出会いました。それまで主にモノづくりの世界を取材してきただけに、フランスのワイン造りの考え方が腑に落ちるまでにはしばらく時間が必要でした。近代的な産業の在り方が、ワイン造りとは相容れなかったからです。

▼良いワインは良い葡萄からしか生まれません。葡萄栽培、収穫した葡萄の醸造、そして貯蔵など、それぞれの場面で技術は必要です。しかし、何よりも良い葡萄は太陽と大地の恵みの賜物なのです。人間のなすことは、それを良いワインに仕上げることです。ヴィンテージ（原料葡萄の収穫年）という言葉は、そのことを体現しています。気候条件に恵まれた「当たり年」の葡萄を使ったワインが高い評価を獲得します。

▼葡萄は自然の恵みであり、栽培された土地によって異なる特性を持つワインが生まれます。その栽培地の独特の環境を表すのがテロワールという言葉です。気候、土壌の質、地形、そばに生えている植物などの要素がテロワールを構成します。同一のテロワールから生まれた葡萄、そしてそれを使ったワインは、

同じ特性を持つという考え方が、中世以来の長い観察と研究の成果として、フランスワインの原産地統制呼称（アペラシオン・ド・オリジン・コントロレ＝AOC）という認証制度を定着させました。

▼AOCは、特定の地域で生産された原料を使い、法律で定められたルールに基づく製造過程と最終的な品質評価によって生産者に与えられます。ワインだけでなく、チーズやバターなどの農業製品に適用されています。AOCの原点は、15世紀にブルーチーズが議会の布告によって統制されたことに始まり、19世紀には、原料の偽装を取り締まり、原産地を保護する法律が制定されました。ワインでは、生産者、消費者、行政官の三者で構成さ

れる農業省管轄の組織が、AOCの認定と管理に当たっています。

▼AOCは一定の基準を満たしたワイン産地の生産者に与えられますが、その中でも、より優れたワインを生み出す村や畑など、より限定された地域の生盛者だけが名乗ることが許されたAOCもあります。

▼AOCは産地の偽装や品質の劣化を防ぐ消費者保護と同時に、品質とブランドの維持によって優れた生産者を保護する制度です。品質向上とブランド管理を長年にわたって積み重ねてきた結果が、農業国フランスの最大の輸出製品を支えているのです。日本が農業輸出の拡大を目指すのであれば、自らを律するAOCに学ぶところは多いでしょう。