

**【学会情報】**

**日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会 第20回研究集会に参加して**

戸川律子<sup>1</sup>・佐藤充克<sup>2</sup>

<sup>1</sup>京都大学, <sup>2</sup>山梨大学ワイン科学研究センター

**Reports on 20<sup>th</sup> Meeting of Western Division of ASEV Japan Chapter**

Rikko TOGAWA<sup>1</sup>, Michikatsu SATO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>KYOTO University, department of Agriculture, <sup>2</sup>University of Yamanashi, Former Professor

日時：2019年3月2日（土）

場所：京都大学農学部 益川ホール

1. アラン・ドゥロワール教授（スパグロ農業科学高等教育国際センター：ブドウ・ワイン高等研究所）『フランスにおける19世紀のブドウ剪定と仕立て方の多様性』
2. ファティア・フォー教授（スパグロ農業科学高等教育国際センター：市場・組織・ステークホルダー戦略研究所）『地域食品のバリューチェーン構築における欧州地理的表示の役割』
3. サムソン・ザゾメラン博士課程（スパグロ農業科学高等学校）『階層的クラスター分析—エロー県におけるブドウ樹の“Grub-ups”についての類型』

**報告1 アラン・ドゥロワール教授**

ブドウの仕立て方の原型は、ギリシャや中東で造られ、シシリー島や南イタリアに伝えられた。その後、エルトリア人が現在の形態を含む種々の仕立てを作成し、フランスにも伝えられ、代表的な6種類がある。

講演では、多くの図や写真を交えながら各種のタイプの仕立ての報告がなされた。まず初期に代表的であったゴブレ（Gobelet）の説明があり、現在も多く実施されているVSP（Vertical Shoot Positioning）やPergola（棚仕立て）について、光合成量や気候（雨

量の多さ、風向き）等との関連で説明された。現在のフランス各地で行われているそれぞれの仕立て方についても説明があった。また、剪定についてもコルドンとギヨーに関して、各仕立て方とリンクして説明された。

**報告2 ファティア・フォー教授**

地域食品が地理的表示によって保護されることによる付加価値についての報告がなされた。農業におけるバリューチェーンは、生産から消費までの基本的な農産物をもたらす一連のアクターと活動を特定する。一方地理的表示法の主な目的は、伝統ある地域ブランドを生かすこと、生産・製造方法を守り品質が保証されることなど、産品に係わる付加価値を高めることにある。欧州ではイタリアが839品、次いでフランスが733品、そしてスペインが343品と、多くの地理的保護制度によるマークがつけられている。そして、その貼付が商品価格にどのように影響を与えるのか、フランス・ニオンのオリーブの事例を交えて紹介された。

**報告3 サムソン・ザゾメラン博士課程学生**

EUによるブドウ樹を抜く“Grub-ups”が行われるなか、エロー県におけるWin-Winキャンペーン（2007年）を事例として、その対象となる農業経営体

の種類に関する報告がなされた。EUの目的は、1. 高齢の非効率的なブドウ農業経営体、2. 古い品種をもつブドウ農業経営体を標的として、彼らにブドウ樹を抜く選択肢を与え、高品質ワイン以外の供給量を減らし市場を安定させることにある。事例となるエロー県は20世紀初頭にワイン醸造が衰退し、その標的対象となる農業経営体が多く存在する地域で、古い品種のブドウをもつ後継者なしの農業経営体が最も多くキャンペーンに参加していた。だが、中規模・大規模の農業経営体にも参加者がおり、それらの参加理由が必ずしも欧州共同体の意図と合致していないことが示唆された。