木村 純子

イタリア産オリーヴオイルのブランド化プロセス

2023/10/04

No.２５８

法政大学イノベーション・マネジメント研究センター
The Research Institute for Innovation Management, HOSEI UNIVERSITY

WORKING PAPER SERIES

Junko Kimura

Branding Process of Italian Olive Oil

October 4, 2023

No.２５８

The Research Institute for Innovation Management, HOSEI UNIVERSITY

イタリア産オリーヴオイルのブランド化プロセス

木村純子(法政大学経営学部)

1.はじめに

パスタ、パン、新鮮な野菜、豆類、ワイン、オリーヴオイルは、世界遺産に登録された地中海食の重要な食材として知られている。南欧の地中海沿岸諸国では、昔から広く普及しているこの食事法だが、近年、世界的に、オリーヴオイルは健康に寄与すると認識され人気が高まっている[1]。

日本でも、オリーヴオイル消費量が右肩上がりで増加している。地中海食に欠かせず、健康によく、料理に使ったりサラダにかけたりと用途も広いといったポジティブなイメージが浸透し、すっかり身近な食材になった。国内生産も増えてきているとはいえ、流通しているのは圧倒的に輸入品である。

海外の生産国といえば、イタリア、スペイン、ギリシャを思い浮かべるだろうか。2019 年 2 月に発効された日欧経済連携協定(EPA)で相互保護されている地理的表示(Geographical Indication、以下 GI と記す)産品は 112 あり、うちオリーヴオイルは 17 産品である。内訳はスペイン 11、ギリシャ 4、イタリア 1、フランス 1 産品である(2023 年 5 月現在)[2]。2023 年 7 月現在、アルコール・スピリッツを除くイタリアの PDO(原産地呼称保護)と PGI(地理的表示保護)産品は 319 産品あり、うちオリーヴオイルは 50 産品(全体の 16%)である[3]。これはスペインの PDO／PGI オリーヴオイル 32 産品より多く、日欧 EPA の GI 相互保護の数に必ずしも対応していない。

オリーヴオイル輸入国の中で、イタリアがほぼ 50%を占めることからも(財務省貿易統計,2017 年 3 月重量ベース[4])、日本のオリーヴオイル市場では、イタリア産の認知度が高い。イタリアは、どのようにしてオリーヴオイルのブランドを確立できたのだろうか。品質が高いことは確かだろうが、いつ、誰が、どのようにして高品質オリーヴオイルを作ったのだろうか。

---

[1] 第二次世界大戦中にイタリアに上陸したアメリカ人科学者のアンセル・キースが、オリーヴオイルの有益な作用のおかげで地中海沿岸諸国の人々は健康であるという結論を導き出した。

[2] 農林水産省 HP(2023 年 5 月 3 日閲覧)。
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/designation2/index.html

[3] eAmbrosia で検索した(2023 年 5 月 3 日閲覧)。
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/

[4] 政府統計の総合窓口サイト(2023 年 5 月 3 日閲覧)
https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500100&tstat=000001018079&cycle=1&year=20170&month=11010303&tclass1=000001018080

オリーヴオイル[5]

1)生産行程

農産物であるオリーヴを加工してできるのが食品としてのオリーヴオイルである。現代の生産行程は以下の通りである。1)収穫(raccolta)、2)フラントイオへの輸送(trasporto)、3)受け渡し(conferimento)、4)葉と枝の取り外し(defoliazione)、5)洗浄(lavaggio)、6)破砕(frangitura)、7)ペースト状にこねる(gramolatura)、8)遠心分離による抽出(estrazione per centrifugazione extraction by centrifugation[6])、9)濾過(filtaggio)、10)貯蔵(stoccaggio in azienda)、11)ボトリング(inbottigliamento)である。

2)オリーヴと人間の歴史

コーラン、聖書、神話、古代の書物に、オリーヴとオリーヴオイルに関する記述を見つけることができるとおり、オリーヴは文明の黎明期から人間と共にあった。神話では、ゼウスの娘アテーナーが海の神ポセイドンとの争いで、オリーヴの木を作り出し、人間に与えたことで勝利した。聖書には、大洪水の終わりを告げるシンボルとしてオリーヴの枝が登場する。古代ギリシャではソロン(紀元前 640 年頃～紀元前 561 年頃)が発布した法律や、リュシアス(紀元前 445 年頃～紀元前 380 年頃)の演説に見られるように、オリーヴの木は保護に値すると考えられてきた。

オリーヴが最初に栽培されたのは、シリア、クレタ島、パレスチナにおいてであった。紀元前 5000 年から紀元前 2000 年に、クレタの商人たちが、主にエジプトの港に向けて、オイルの入ったアンフォラを持って島を出航した。クレタ島のクノッソス宮殿にある列柱の間にはエキストラ・ヴァージン・オリーヴオイルの生産地と出荷先が記されている。オリーヴは、大きな石の車輪を使って粉砕される。ギリシャのサントリーニ島では、紀元前 2000 年に遡る搾油所(フラントイオ: frantoio)を訪れることができる。2 つの大きな石で形成され、一方を他方に押し付けることでオイルを抽出した。この方法は、大きな石の車輪モラッツァ(molazza)をロバや牛によって駆動させるまで使われていた。イスラエルのカルメル山では、5,000 年前のオリーヴの実とオリーヴのペーストが発見され、エクロン遺跡では、古代パ

[5] 本節は、以下を参照した。Regione Toscana (2006) Olio di Toscana: Guida all'Extravergine, Firenze: Giunti.および Regione Tosacana. (2023) Selezione degli Oli Extravergine di Oliva DOP e IGP della Toscana, stampa a cura della tipografia del consiglio regionale della Toscana.

[6] 加工で出る廃棄物である植物性の水と搾りかすが機械から排出され、反対側からは濃密で薄緑色の香りのよい液体オリーヴができあがる。

レスチナのペリシテ人が設計した大規模なオリーヴ加工工場が発掘された[7]。

オリーヴの栽培は、地中海沿岸の東から西へと広がっていった。最初のオリーヴの木は、ギリシャ商人によってイタリアにもたらされ、紀元前 8 世紀頃、ギリシャの植民地としてのイタリアで栽培が始まった。紀元前 7 世紀、エトルリア人がオリーヴを集中的に栽培していた。紀元前 6 世紀の墓や難破船からは、オリーヴの実が詰まった容器が発見されている。

ローマ人も、オイルを様々な用途に用い、重要視していた。オイルの売買を許可されたのは、取引所(Arca Olearia)で取引を行う企業のオイル交渉人(Negotiatores oleari)だけであった。オイル生産者のための指導や、オイルの分類に関する論文もあった。ローマ帝政時代の法律は、オリーヴ畑を作った市民に褒美を与えている。2,500 平方メートルのオリーヴ畑を所有すれば、徴兵が免除された。

ローマ人にとって、オリーヴは非常に大きな象徴的価値を持っていた。皇帝や将軍の凱旋パレードでは、彼らは平和の象徴としてオリーヴの枝を頭に載せていた。

生産方法も確立されていた。マルクス・テレンティウス・ウァッロ(Marco Terenzio Varrone: 紀元前 116 年～紀元前 27 年)は、『農業論(De Rerum Rusticarum)』で、オリーヴの実を木から振り落とすのではなく、素手で摘むことを勧めている。大プリニウス(Plinio)も、オリーヴの実を収穫する人たちに、オリーヴの実を摩擦させたり、傷つけたりしないようにと注意した。収穫されたオリーヴは、搾油所(モラ・オレリアやトラペトゥム)に送る前に、木の保管庫(タブラトゥム)で貯蔵された後、石の圧搾機(トルコルム)にかけられる。加工方法は今日の基準からすれば粗雑なものだが、ローマ人はすでにオリーヴを極めて正確に分類していた。

4 世紀以降、蛮族の侵略があり、オリーヴの木は徐々に放棄されていった。ローマ帝国の崩壊とともにオイルは庶民の食卓から消え、消費できるのは富裕層だけであった。1000 年頃、ようやく栽培が再開された。ベネディクト派修道士が修道院の壁内にオリーヴ畑やブドウ畑を作り、フランシスコ派修道士が地中海沿岸の土地にオリーヴを持ち込んだことで、オリーヴ栽培が活発になった。とはいえ、オリーヴの普及は狭く、オイルは主に神聖な用途や医薬品として使用され、食用としてはまだ一般的ではなかった。

[7] オイルはランプの燃料、体の美容軟膏、神への捧げ物、食用として使用されていた。ギリシャ人やローマ人の食卓では、オイルは非常に重要な役割を果たしていた。 古代の料理本では、ソース、魚の味付け、野菜炒め、肉の煮込み、デザートといったさまざまな料理の材料として使われた。

3)トスカーナ州のオリーヴオイル

14 世紀になっても、フィレンツェの商人たちは、石鹸を作ったり羊毛を加工したりするために必要なオリーヴオイルをカラブリア州やカンパニア州から購入しなければならなかった。トスカーナで最初の大規模なオリーヴ畑を見つけられるのは 15 世紀になってからである。ルッカの商人たちがオリーヴオイルの取引で裕福になり、畑は、ピサ、シエナ周辺の丘陵地帯、ペッシャ(Pescia)、およびフィレンツェ南部の地域に広がった。1427 年、フィレンツェでは 1 キロのオイルが、ワイン 5 リットルあるいはラード 4 キロと同じ価格であった。

トスカーナのオリーヴ栽培に大きな弾みがついたのは、15 世紀にメディチ家が所有地の多くを市町村に譲渡し、オリーヴの木を植える者に非常に有利な条件で貸与したからである。オイルは貴族の食卓で揚げ物やソテーなど、あらゆる種類の料理に使われていたが、貧しい人々の食卓にオイルが乗るようになったのは、折半小作制の普及のおかげである。小作制は、所有者が収穫量の半分と引き換えに、自分の農場を農民家族に与えて管理させるというもので、農民が家族消費用に一定量のオイルを手に入れることができるため、自主的に植えるオリーヴ畑の拡大が促進された。16 世紀から 17 世紀にかけて、オイルの生産と取引はイタリア全土に広まった。ヴェネツィアとジェノヴァがヨーロッパ全土にオイルを輸出する主導的な役割を担った。ヴェネツィアはプーリア産、ジェノヴァはカラブリア産を主に扱っていた。

18 世紀になると、トスカーナでのオリーヴ栽培が生理的に変化する。1709 年の大寒波がこの地方を襲い、多くのオリーヴの木が枯死するという悲劇に見舞われた。この時期の農学は大きな発展を遂げ、霜害を低減させるために、オイルの生産量と品質を向上させる方法、剪定、収穫の最適な時期、技術、オイルの抽出方法など多くの研究が行われた。

1830 年、152,000 ヘクタールだったトスカーナのオリーヴ畑は、1929 年には 239,000 ヘクタールにまで拡大したが、天候不順、寄生虫、原油価格の下落などにより横ばいになった。1930 年代、保護主義的な措置がとられ、新しいオリーヴの木を植えた人たちに報奨金が与えられたことから、剪定、施肥、収穫を容易にし、より生産性の高い新しい苗木を集中的に栽培することが広がり、生産性が高まった。農家が、それまで育てていた古くて大きな木の方が、新しく植えられた木よりも多くのオイルを生産できるという考えを捨てたことは、近代的なオリーヴ栽培の方向に農家を導くための重要な第一歩であっ

た。

1985 年、オリーヴの木の約 70%が壊滅するという深刻な被害をもたらした大寒波が発生した。春がきても、ほとんどの木が回復できなかったが、これを機に、近代化の方向に大きく舵を切った。大学や研究機関は問題の解決策を模索するために行動を起こし、特別に制定された新しい EEC 法と規制の追い風もあり、オリーヴ栽培農家はオリーヴ畑を拡張し、新しいオリーヴの木を植えることができた。1986 年からわずか数年間で、3,500 ヘクタールの新しいオリーヴ畑が誕生し、霜による被害が補われただけではなく、長年、大きな革新を起こせなかった分野に新たな命を吹き込んだ。失われたオリーヴの多くは古い木だったが、収量を促進するためにブドウ、その他の果樹、穀物と共に新しいオリーヴの木が区画内に植えられた。数年後には、一定量のオイルを生産できるようになった。トスカーナ州の平均オリーヴオイル年間生産量は約 18,000 トンで、新しいオリーヴ畑の成長とともに増加していった。

1998 年、EU 規則 2081 号/1992 に基づき、トスカーノ(Toscano)という名称が GI に登録された。トスカーノ PGI のエキストラ・ヴァージン・オリーヴオイルの生産量は増加し、イタリア国内の PDO/PGI オリーヴオイルの約 40%を占める。トスカーナ州の GI オイルは、トスカーノ以外にも 4 つある。キアンティ・クラシコ PDO、テッレ・ディ・シエナ PDO、ルッカ PDO、セッジャーノ PDO である。トスカーナ州のオリーヴオイルは、生産的、経済的側面を分析するだけでなく、環境と景観の機能を考慮する。トスカーナ全土で急傾斜の土地に分布するオリーヴの木は環境保護のための資源だからである。

2004 年、トスカーナ州のオリーヴ栽培面積は約 10 万ヘクタール、その 90%以上が丘陵地や低山地である。生産量は 20 万トンを超える。およそ 1,500 万本のオリーヴの木があり、その大半はフラントイオ種、モライオーロ種、レッチーノ種である。近年、EU や州の規制によって導入された農業環境対策が適用されていることから、化学肥料の使用は削減され、有機栽培方法が広まっている。

2.調査の概要

イタリアのオリーヴオイルの地位を向上させた立役者がいる。筆者の海外研究協力者アンジェラ・クレシェンツィ氏(Angela Crescenzi)である。クレシェンツィ氏は 1961 年 5 月生まれで、2023 年 8 月現在、トスカーナ州庁の行政官として PDO 産品と PGI 産品の促進による農村振興の部署に所属している。

2022 年 3 月、共同研究者の陣内秀信と須田文明と共に、クレシェンツィ氏にイタリア語でデプス・インタビューを実施し、30 年に渡る、トスカーナ州の高品質オリーヴオイル形成プロセスを語ってもらった。データは外部業者によって日本語とイタリア語に文書化された。クレシェンツィ氏と筆者はメールで内容の確認をやり取りし、2023 年 8 月 6 日～8 月 8 日に対面で全文のチェックを仰ぎ、さらにバックトランスレーションでダブルチェックした。また、トスカーナ州庁の資料の提供を受けた。

次節では、クレシェンツィ氏の活動を 3 つの段階に分けて記述する。

3.イタリアのオリーヴオイルの発展

1980 年代半ば、イタリアではテリトーリオの考え方が広まりつつあった。その背景として、環境価値の高い地域の保護のための法律、通称ガラッソ法の制定(1985 年)、アグリツーリズモ法の施行(1985 年 12 月 5 日の法律第 730 号)、およびスローフード運動(1986 年)などがあった。イタリアが国としてテリトーリオ振興に取り組み始めた時期に、大学生だった若きクレシェンツィ氏もテリトーリオについて研究していた。具体的な研究テーマは農業を通じたテリトーリオ振興であった。

私はフィレンツェ大学農学部(旧フィレンツェ大学農業科学部)出身です。基礎生物学、植物学、動物学を学び、学位を修得しました。大学はカシーネ公園内にありました。ここは歴史公園で、かつてはメディチ家の狩猟保護区でした。建物はとても古く、1850 年頃に建築されたと聞いています。

大学ではブドウ栽培、果樹栽培、オリーヴ栽培を学びました。経済学と地域開発学も学び、私にとって充実したキャリア準備期間でした。経済学の教授はオモデイ・ゾリーニ(Omodei Zorini)教授で、彼からテリトーリオを振興させるためには、どのような研究が必要かを学びました。1984 年頃のことで、イタリアでテリトーリオの考え方が広まりつつあった頃です。

学部時代のクレシェンツィ氏の研究対象は、オリーヴではなく栗であった。

私の卒業論文のテーマは栗の研究でした。1989 年当時、ピエロ・ルイジ・ピサーニ(Piero Luigi Pisani)教授から、特徴が知られていない栗とその成長について研究すべきとアドバイスされたからです。

100 個の栗の果実を測定し、受粉から収穫までの生育を解明しました。他の植物のサンプルも採取し、そのサンプルから鉄、亜鉛、銅、デンプン、および果実全体の化学元素を分析しました。それまで、栗の化学元素の研究はありませんでした。研究モデルを比較するため、キウイなど他の果実に関する学術文献を調べ、栗と比較しました。キウイはオーストラリア原産の果物ですが、1960 年代にイタリアに導入されました。1978 年、キウイに関する大規模なシンポジウムが開催され、科学的な情報、栽培、市場などに関する研究書が作られましたが、栗の木については何もありませんでした。

私の研究は、栗の実の成長に関する実験的研究のため、計測器を改造しました。イガを含む栗のサイズを測定する機械です。毎年、実験畑で栗の果実にラベルを付け、1 週間ごとに測定しに行きました。3 年かけて、栗の化学的特性に関する長い卒業論文を書き、果樹栽培の専門学科を卒業しました。

写真 1 栗のサイズを測定するクレシェンツィ氏

出所:クレシェンツィ氏提供

EU の政策と州の政策が一致しないと、農村全体の振興は難しくなる

関連団体が理念や目的を変えてしまったばかりに、プロジェクトが機能しなくなる場合がある。トスカーナ州庁にあった研究開発センターは、手段であったはずの資本が、目的になってしまった。資金調達が手段だった頃は、生産者に有益な技術支援を行っていたが、時代と共に資金調達が目的化して有効な役割を果たせなくなってしまった。結果的に、センターは閉鎖されることになった。

公的資金は EU からではなく、州の予算だった。EU は化学薬品(肥料)の使用を減らすことを目的としていたが、センターは生産者全体のことを考えていた。EU の政治家は部分解だったが、センターは全体解を求めたため、うまくいかなくなった。

1985 年ごろまで、トスカーナ州庁内に生産者を技術支援する研究開発センターがありました。当初は大変有効なセンターでした。生産者と技術者が所属し、公的援助を受けた技術者たちが生産者に技術支援を行っていました。

開発センターの当初の目的は、農業振興のための技術支援でしたが、1990 年代に入ると、EU の規制が変わり、生産者がよい実践をできるように支援する技術者の派遣が主な目的となりました。目的が変化したため、生産者は補助金が欲しいので、技術者は技術支援よりもいかに補助金を取ってくるかに力を入れるようになりました。1992 年から 1999 年の EU の政策は、農業振興に焦点を当てた政策と、EU 規制を実施する技術者に国家機関から資金を支払うための専門農業組織への資金援助でした。後者は包括的で全体的な農村振興政策ではなく、多数の技術者を擁する専門農業団体への財政的支援でした。生産者全体の振興に対して総合的なサポートを提供することはもはや不可能でした。

技術者は、生産者団体のスタッフです。彼らの目的は、EU から生産者への資金調達になってしまいました。もはや、知識移転ではなく、補助金の獲得です。これは技術者の視点ではありません。そのため、業務が分野別で専門別になってしまいました。研究開発センターは、もともと化学品を販売する大企業に直接関係する非技術メーカーに技術支援を目的にして設立されましたが、閉鎖され支援を受けられなくなりました。1990 年代、生産者への技術援助は、農民と地域社会の振興を目的とする資金獲得に熱心に取り組む農業団体の技術者に引き継がれました。

3.1.[第 1 段階]他の関連主体との複数プロジェクトで、オリーヴオイルの品質のパラダイムを転換(1990 年～1992 年)

1990 年、フリーの技術者としてクレシェンツィ氏は、トスカーナ州フィレンツェ県インプルネータ村

の自治体の試験を受け、オリーヴとブドウの品質管理プロジェクトを主催した。オリーヴとブドウの病気の視覚的分析と圃場識別を通じて、暦で決められたとおりに何の疑問も持たず病害防除を行うのではなく、客観的データに基づいた品質管理法にもとづく病害防除技術によって、生産者を支援した。

1990 年ごろ、トスカーナ州をはじめとするイタリアのブドウ畑で、餌病(mal del'esca)と呼ばれるウィルスによる感染症が最初に発見されました。フランスではすでに知られていましたが、イタリアではまだ発見されていなかったのに、葉が焼けていびつな形態が確認されました。この病気がフィレンツェ近郊のインプルネータ村(Impruneta)に入り込んだのです。私は公的な専門家に報告し、この被害を食い止める方法を技術者に説明する会議を開催しました。

栗をテーマに卒業した友人ともう 1 人のメンバーとともに、ブドウとオリーヴの生産者の技術支援を行いました。プロジェクトはインプルネータ村で行われました[8]。このプロジェクトは自治体から資金援助を受けました。

それまで、植物病害の防除は、病気が発生しているかどうかを明らかにしないまま、カレンダー通りに行われていました。1980 年代半ば以降、病気が植物に現れ、深刻な被害をもたらせた場合にのみ化学的に制御するようになりました。地方自治体もこの新しい防疫技術を採用することにしました。私たちが防除するのは、植物に病気が発生したときだけです。そのため、私たち技術者は毎週すべてのブドウ畑を巡回しました。害虫、病気、菌類がブドウの木に付着していないかをチェックするための検知器も畑に設置しました。病気とは、具体的には、ブドウの木にとって非常に危険なカビの病気であるベト病とウドンコ病です。オリーヴの木にとって最も危険な害虫は、果実とオイルの品質を左右するオリーヴミバエと呼ばれる虫からの攻撃です。生産者数は正確に覚えていませんが、1989 年か 1990 年から 2〜3 年続いたので、20 人か 30 人だったと思います。オリーヴの木やブドウの木に病気が発生すると、農家にアドバイスしました。

イタリアのオリーヴオイルは、全国に広がる複数の研究グループの絶え間ない努力によって、品質を大幅に改善させた。特に、フリーの技術者としてクレシェンツィ氏が所属するアントニオ・チマート氏(Antonio Cimato)がコーディネートした研究グループの活動は非常に活発であった。苦労したのは、生産者の古いパラダイムを壊し、新たな常識を彼らに理解させ実践してもらうことだった。

一般に、オリーヴを絞ってできるオリーヴオイルは、近代的で機械化された設備で作るより、石臼を使ってペーストにして絞る伝統的製法に好ましいイメージが持たれるかもしれない[9]。

1991 年 7 月から 1992 年 7 月まで、クレシェンツィ氏はオリーヴオイルの専門技術者としての研修を受けた。1992 年、農業普及員となり、トスカーナ州庁に就職した。オリーヴオイルの品質向上を目標に、設備投資、および生産者に新しい常識を持ってもらうことに取り組んだ。

1992 年、私は農業普及のための情報技術者になりました。EU が Development of Agricultural Advisory Services in Italy 270/79 条例で、イタリアと州に資金援助し、イタリアで研修会が開講されたので、受講しました。なぜイタリアだけだったかというと、イタリアには十分な技術者がいなかったからです。研修を 1 年間受けました。1992 年 12 月、オリーヴ研究における広範な経験があったためトスカーナ州庁に採用され、オリーヴ部門に配属されました。

[8] クレシェンツィ氏にインプルネータ村のココットを見せてもらった。インプルネータのココットはとても有名である。窯は粘土を加工して鍋を作るのに使われ、オリーヴオイル用のアンフォラもある。トスカーナで有名な赤い床タイルもインプルネータで焼いた粘土でできている。この地域には、古くから農業だけでなく、ココットの生産で富を築いた歴史がある。

[9] 他の産品についても同様のイメージが持たれやすい。たとえば、筆者は、モッツァレッラ・ディ・ブーファラ・カンパーナ DOP チーズを職人が手でちぎって作る小さな工房と、機械が自動で型抜きしていく大規模工場を訪ねたが、小さな工房で職人が長年の経験と勘で作るモッツァレッラの方が滋味深い味がするように感じたものである。(木村純子(2014)「地理的表示産品のマネジメント: DOP 品質保護協会の機能」『経営志林』51(1), 83-97.)

トスカーナ州は、その自然要件と人的要件においてオリーヴの生産に適している。

トスカーナ州はオリーヴオイルの生産に向いた土地です。1 つ目の理由として、この地方が南イタリアよりも冷涼であるため、収穫までの期間が長く、オリーヴの優れた特徴を保てるという自然要件です。もう 1 つの理由は、トスカーナではオリーヴの実が木から落ちるのを待つのではなく、常に手摘みで収穫するという人的要件です。

トスカーナ州産オリーヴオイルの品質が高い理由は、1)優れた自然条件、および 2)適切な生産方法による。世界におけるイタリアとトスカーナ州のオイルの名声は、数多くのオイル生産者によって確立され、その多くはトスカーナにいる。実際、カラペッリ社(Carapelli)は世界のオリーヴオイルの販売の世界的リーディングカンパニーであるが、トスカーナ産オイルと関連付けられている。

卒業後、私はイタリア学術会議(Nazionale delle Ricerche:CNR)と共に、トスカーナ産オリーヴオイルの特性に関するプロジェクトを開始しました。2 人の同僚とともに参加したイタリア学術会議のプロジェクトで、生産者を支援しました。

地中海食の有効性が提唱され、その中心的存在であるオリーヴオイルが非常に重要な食品であることが理解されるようになりました[10]。トスカーナ州のオリーヴオイルが、世界的に高い評価を受けてきた理由が 2 つあります。第 1 に、何十年もの間、トスカーナ州には世界をけん引してきたオリーヴオイル企業がありました。カラペッリ社(Carapelli)です。カラペッリ社は地域の経済的リーダーであり、長年にわたって業界の最大手でしたが、トスカーナ州産だけでなく、イタリア全土、チュニジア、ギリシャ、スペインなどからオリーヴオイルを買い付け、ブレンドし、販売するようになったので、カラペッリというブランドは、単なる企業名にすぎず、フィレンツェの共有財ではなくなってしまいました。

トスカーナ州産オリーヴオイルの品質が高い 2 つ目の理由は、15 世紀にトスカーナ州を統治していたメディチ家が品質を維持・管理していたからである。

私のプロジェクトの目的は、トスカーナのオリーヴオイルがなぜ高品質なのか、それを決定する要因は何なのか、すなわちトスカーナ州のオリーヴオイルと他の地域のオリーヴオイルとの違いを明らかにすることでした。

トスカーナ州のオリーヴオイルが、世界的に高い評価を受けてきた 2 つ目の理由は、その歴史的背景にあります。1400 年から 1500 年頃のメディチ家の時代、すべての農家はオリーヴの木を持ち、家族以外に、領主と権力者にオリーヴオイルを供出することが義務づけられていました[11]。ランプ用だけでなく、食用や滋養にも使われたため、質の悪いものを作ることは許されませんでした。

クレシェンツィ氏は、トスカーナ州産オリーヴオイルの品質向上プロジェクトに参加した。生産行程について膨大なデータを使い徹底的に化学的分析を行った。結果はすべて生産者に開示された。

オリーヴの品種、収穫方法、貯蔵方法、オリーヴを潰す圧搾方法、オリーヴを入れる容器の種類、オリーヴの量、搾油所までの輸送時間、オイルの貯蔵方法、オイルの包材、オイルの品質が持続する期間といった多様なパラメータがオリーヴオイルの品質に与える影響を調査しました。さまざまな品種のオリーヴについて、個別に、あるいはブレンドされるすべての品種について、何度も何度も化学分析を行いました。何千、何万というデータが蓄積されました。

---

[10] 1975 年、アメリカ人のアンセル・キース(Ancel Keys)によって提唱された。

[11] かつてトスカーナの小作人にとって、オリーヴオイルは生産の基本要素であったが、それだけではなかった。どの農場にも、小麦、ブドウ畑、果樹園、菜園、養鶏があった。オリーヴオイルは重要な産品で、その半分を地主に渡さなければならず、借地人は最大限の生産をしなければならなかった。生産されたオリーヴオイルは商用ではなく自家消費用であった(Regione Toscana, 2006)。

これらの科学的分析結果はすべて農家とオリーヴオイル生産者に報告しました。何度かセミナーを開催し、彼らが行っている活動が良い結果をもたらしている場合はそれを説明し、活動が良くない場合は質の悪いオリーヴオイルが生産されることを説明しました。

高品質オリーヴオイルのためには、オリーヴオイルの分析手法を開発する必要がある。品質の評価基準の設定である。クレシェンツィ氏が参加した研究グループは、パネル・テストを実施した。その後、その分析手法は、国際オリーヴ評議会の公式分析方法として採用された[12]。

農家とオイル生産者が、オリーヴオイルの官能分析(sensory analysis)を行うことは非常に重要でした[13]。1980 年代、オイルの欠陥(defect)を特定するために、パネル・テストを実施するアイデアが生まれました[14]。これは国際オリーヴ評議会(IOC)による国際的な法制化につながりました。国際オリーヴ評議会は、オイルの品質に関するルールを定め、オイルの品質に関する官能分析を取り入れている国際組織です。

私たちがこの研究を実施できたのは、何年にもわたり、トスカーナ州全土から 400～500 のオイルサンプルを集めることができたからです。プーリア州、カラブリア州、カンパニア州、シチリア州のオイルも研究室に届き、多様な比較研究を行うことができました。私たちが採用した分析方法は、国際オリーヴ評議会の公式な分析方法となりました。1989 年に欧州委員会規制(EEC)によるオリーヴオイルの品質の定義に、この分析が正式に採用されました。1991 年 7 月 11 日制定の欧州委員会第 2568/91 号は、オリーヴオイルおよびオリーヴの搾りかす油の特性およびそれらに関連する方法に関するものです[15]。

官能分析では、生産者にとってショッキングな結果が出た。近代的搾油所で生産されたオリーヴオイルの品質は高く、伝統的搾油所で生産されたそれは品質が低かったのである。クレシェンツィ氏のグループに困難なミッションが課された。伝統的搾油法を用いる生産者らに面と向かって、彼らのオリーヴオイルには欠陥があることを伝える任務である。それは、単なる分析結果の報告ではなく、生産者のパラダイムを大転換させるというミッションであった。生産者たちのプライドと沽券にかかわる極めてデリケートな案件である。

トスカーナ州シエナの南、オルチャ渓谷に近いトレクアンダ村(Trequanda)のオリーヴ栽培農家とオイル生産者に対して、官能分析の結果を初めて説明しました。その結果というのは、伝統的な搾油所で生産されたオイルの品質はそのほとんどがネガティブな結果だったのに対し、近代的な搾油所で生産されたオイルは好ましい結果だったというものです。近

[12] 他州と比べ、トスカーナ州がオリーヴとオリーヴオイルの文化に対する感受性が高いことは、トスカーナ州のオリーヴオイル・テイスターが他州よりはるかにたくさんいることからわかる。州に登録されている特別テイスター数は 500 人以上で、EU 規則 2568/1991 に規定されたパネル・テスト方式にしたがって運営されているテイスティンググループは 17 ある(Regione Toscana, 2006)。

[13]官能分析は、視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚という人間の五感を用いて製品の品質を判定する検査のこと。

[14] パネル・テストとは、1987 年に国際オリーヴ評議会(The International Olive Council: IOC)が取り入れ、1991 年に EU が定めた官能分析基準に基づいておこなうオリーヴオイルのテストである。複数のテイスターで実施する。

[15] 1991 年、欧州連合規制で、オリーヴオイルの品質を決定するために、テイスティングや官能分析も規定された。 オイルの品質とそれが販売されるラベルを確立するために、農林政策省によって認められた「パネル」というテイスター委員会が呼ばれる。各委員会は、パネルリーダーによって調整された 8～12 人のプロのテイスターのグループで構成され、個々のテイスターの評価を比較し、可能な限り客観的な判断を行うために再検討する。テイスティングの段階ごとに、パネル責任者は公式文書(分析証明書)として身分証明書を作成し検査されたオイルに添付する。

代的搾油所では、伝統的搾油所で見られる欠陥がなかったのです。このような内容を伝えて、農家とオイル生産者がありがたがるはずはありません。

難しい任務でしたが、勇気を振り絞って彼らに説明しました。まず、アントニオ・チマート氏が話し、次に私がデータを見せながら説明しました。農家と生産者に「そんなことはありえない」「君は間違っている」と言われました。私がオイルの品質劣化の原因は、あなたたちのミスによるものだと指摘したからです。

オリーヴオイルの欠陥は、畑と搾油所の両方で発生する。第 1 に、畑での欠陥原因は、不健康なオリーヴの実、発酵、酸化、および腐敗である。オリーヴは収穫前から配慮が必要な果実で、熟してから収穫すると発酵してしまう。カビが発生している場合や、有害な寄生虫オリーヴミバエによる実の損傷は、修復不可能である。発酵を回避するために収穫後 48 時間以内に搾油を行うことも重要である。複数の品種を栽培している場合、品種によって熟す時期が異なることから、それぞれの品種ごとに最適な熟度で収穫することが、オイルの品質向上に不可避である。

搾油までは鮮度が命で、オリーヴは置けば置くほど、発酵、酸化、腐敗が進む。そのようなオリーヴを絞ってできたオリーヴオイルの品質が高いはずはない。生産者にそのことを周知させる必要があった。

オリーヴが木で熟しすぎてから収穫したり、収穫したオリーヴを搾油までコンテナ、木箱、袋に入れたまま長時間放置したりする地域がありました。収穫したオリーヴは時間が経つと発酵してきます。発酵が起こると、それを搾油したオイルは悪臭を放ち、酸化し腐敗し、多くの欠陥が発生します。

搾油所経営者も「かつてはオリーヴ収穫量とオリーヴオイル生産量を追求していたが、高品質オイルの生産へと移行したため、技術革新が起こった。1990 年代半ばのことだった。それ以来、袋で持ち込まれたオリーヴは工場から姿を消し、オリーヴ保管箱での持ち込みが必須となった(Regione Toscana, 2006, p58)」と述べている。

第 2 に、搾油所での欠陥原因は、伝統的圧搾機が発生させる腐敗である。伝統的圧搾機にはどうしても先に絞った際に付着したオイルやペーストがそのまま残ってしまう。これが酸化・腐敗し、次に圧搾にかけたオイルに混じって品質を下げてしまうのである。近代的搾油所では、オリーヴの実を適切な温度(コールドプレスにするために 27 度を超えない)で圧搾するため、官能分析においてさらに好ましい結果がでる[写真 2]。近代的設備に入れ替えることが必要であることを生産者に伝えなければならなかった[16]。

[16] 安全面と衛生面に加え、労働面でも近代化は望ましかった。動物や人間による骨の折れる労働は、当時、血液工場と呼ばれるくらい重労働であったが、電力に取って代わった。毎分 1800 回転の速度でオリーヴを粉砕する近代的スチールハンマー、混練するニーダー、大型スチールタンクを使って液体を遠心分離し油と水に分離する遠心分離機は電力を使って

写真 2 近代的搾油所の設備

出所:2019 年 10 月 22 日筆者撮影

伝統的搾油所では、オリーヴの実を潰し、フィスコロ(fiscoli)という円盤のついたプレス機で圧搾しますが[写真 3][写真 4]、常に、あるいはほとんどの場合、品質の低いオイルが生産されていました[写真 5]。欠陥発生の原因として、人工繊維やココナッツ繊維でできたフィスコロが、使い始めは新しくて衛生的ですが、2〜3 日で汚れます[写真 6]。それなのに、2〜3 ヶ月も使い続ける場合がありました。フィスコロに付着したオイルやペーストが腐敗し、その後でこの圧搾機を使ったオイルの品質は劣化してしまうのです。オリーヴ農家、搾油所経営者、搾油所従業員を対象とした小規模セミナーを何度も開催し、資料とスライドを使いながら根気よく継続的に説明し、生産方法を変更してもらうよう説得しました。

[左]写真 3 伝統的搾油所の圧搾機(過去)　[右]写真 4 伝統的搾油所の圧搾機(現在)

出所:[左]2019 年 10 月 22 日筆者撮影 [右] 2023 年 8 月 16 日筆者撮影

行われ、オリーヴの実から高品質オイルを効率的に搾油することが可能となった(Regione Toscana, 2006, p74)。

写真 5 伝統的搾油方法で用いる潰したオリーヴを圧搾するための円盤フィスコロ(fiscoli)

出所:Regione Toscana, 2006, p74

写真 6 フィスコロ(fiscoli)を使って圧搾する様子

出所:Giunta Regionale Toscana, NA, p41

搾油所オーナーは、「取り換えた近代的圧搾機は、小規模オリーヴ生産者にとって健康的なオリーヴを意味した。金銭的な問題から、私たちを傷つけていた人たちですら納得した。これがオリーヴオイルの品質向上に貢献している(Regione Toscana, 2006, p58)」と述べる。

ボトリング容器に関する法律も変わった。「密閉容器の使用を規定する法律が施行されたときは苦労した。新しい顧客を説得するのはそれほど難しくなかったが、これまでの古いシステムに慣れている顧客を説得し、納得してもらうまでにかなりの時間がかかった(Regione Toscana, 2006, p60)」。メリットもあった。長期保存が可能となり、「新しいパッケージ方法は、工場で 1 年を通して作業できるため、重要な進歩だった。出荷期間の延長は市場の拡大につながった(Regione Toscana, 2006, p60)」。

搾油方法を変更するには、オリーヴオイル製造機械をすべて入れ替えるための多額の資金投資と、メンタル的・文化的側面への投資が必要です。メンタル的と文化的側面への投資とは、農家やオイル生産者の心理として、近代的生産方法はよくないという保守的なメンタリティがあり、その常識を覆すことです。客観的データを使って、農家やオイル生産者に説明できる技術者を育成するためのセミナーを開催しました。技術者の育成と並行して、オリーヴオイルの品質も向上していきました。

3.2. [第 2 段階]コンソルツィオと共に、技術者育成と全員参加型指導を行う(1993 年～1999 年)

クレシェンツィ氏の取組みは、プロジェクトの焦点であるトスカーナ・オリーヴオイル品質保護協会と協力して、トップダウン型プロジェクトからボトムアップのネットワーク化されたプロジェクトに変わった。その研究の結果、オリーヴオイルはテリトーリオの生産者の知的財産として認識され、トスカーナ州では 5 つの GI 登録を実現できた[17]。生産行程のルールも、この研究で蓄積された知識の結果である。それを共有財として、コモンズの精神で公開することで、イタリアのオリーヴオイル全体の品質を総合的・全体的に高めることができる。

このプロジェクトでは、トスカーナ産オリーヴオイルの特性を研究するために、トスカーナ州からトスカーナ産オイル品質保護協会に補助金が出ました。トスカーナは、オリーヴオイルの品質向上のためのプロセスと取組みを導入しました。搾油所でオイルが生産されたら、私はオイルを取りに行ったり、トスカーナ中の農家にインタビューしたりしました。このプロジェクトにはコンソルツィオや多くのステークホルダーが参加し、すべて適切にガバナンスされていました。

研究チームはトスカーナ州のみならず、ウンブリア州、プーリア州、シチリア州、その他の地域のデータも持っていたため、トスカーナ・オリーヴオイル PGI の生産行程業務管理規定に必要な要素だけでなく、GI オイルに必要な要素も特定することができました。研究とサンプル調査は、興味を持った被験者全員が蓄積された重要な知識の恩恵を受けることができるように、トスカーナ州で長年にわたって実施されました。

研究会では、実に多くの民間関係者や公的研究機関が参加し活動しました。全員参加、これが重要です。化学が専門のジュゼッペ・モディ博士(Giuseppe Modi)とアルダ・ファッブリーニ博士(Alda Fabbrini)が長年分析を行っていたフィレンツェのマルチゾーナル研究所では、オイルは産地によって化学的な部分に違いがあることに気づきました。大手企業のカラペッリ社も参加しました。カラペッリ社には非常に先進的な研究所があり、アリッサ・マッテイ氏(Alissa Mattei)のような有能な人材がいました。官能分析を実験的に行っていましたが、当初は正式な分析ではありませんでした。

並行して、オリーヴの品種に関する調査も実施しました。トスカーナ州とイタリア全土のオリーヴ栽培地域に存在するすべてのオリーヴ品種を掲載した報告書を書いたのは私たちのグループです。調査はトスカーナ州全土で行われました。品種探しは非常に困難でした。最初のうちは、何人ものオリーヴ農家を訪ね、オリーヴの木の名称を教えてもらいました。オリーヴの実と枝は、CNR 技術者によって収集・比較・検査されました。視覚的な特性評価と測定にも取り組みました。

[17] 1. キアンティ・クラシコ PDO(Chianti Classico DOP)、2. ルッカ PDO(Lucca DOP)、3. セッジャーノ PDO(Seggiano DOP)、4. テッレ・ディ・シエナ PDO(Terre di Siena DOP) 、および 5.トスカーノ PGI(Toscano IGP) である。

それから数年後の 2000 年代になって初めて、分子生物学的に品種の特性評価を行えるようになりました。

1988 年、トスカーナ州は、オリーヴオイルの重要性について、栄養、味、食文化、歴史、レシピなど多様な側面からアプローチした研究論文を掲載した本『L'Olivo in Toscana』を出版した。1992 年 12 月には、トスカーナ州であらゆる規模の関係者が知識を得るための学会 Olive Oil Quality を開催した。

1980 年代末から 1990 年代にかけて、大小様々な関係者が、オリーヴオイルの品質について関心を持ち、オリーヴオイルのテイスティング・パネルのコーディネーターであるヘッド・パネル・テイスター、苗木屋(vivaista)、胃腸病学者を含む研究者などが多くの情報を提供した。この試験が公式な方法として承認された後、トスカーナ州は、パネルリーダーを対象とした最初の講習会を開催した。その後、農務省と協力し、商工会議所の技術者、オリーヴ生産者、搾油所のための公式テイスティング・コースを認可した。

1993 年、州の決議により、トスカーナ州のオリーヴ栽培計画が承認された。CNR の木本種繁殖研究所によって品種が確認された植物の苗木を使用しなければならない苗木業者のための地域法も承認された。

1994 年頃、オリーヴは非常に重要な産品と見なされ、GI 登録の申請が多数あった。州に申請評価委員会が設置されたほどである。

3.3.[第 3 段階]EU 農業政策の新しい潮流とともに、テリトーリオの農業全体を振興する(2000 年～2002 年)

ヨーロッパでアグロエコロジーの潮流が起こった。有機農業推進の機運が高まり、EU は政策に乗り出した。たとえば、小農や家族経営農家を支援する措置である。

近年、EU の農業政策が変わりました。具体的には、1991 年に有機農業に関する規制 2092/91(Organic Production of Agricultural Products and Indications Referring thereto on Agricultural Products and Foodstuffs)が設けられました。減農薬の考え方に沿って、EU で減農薬を実践する農家に資金援助する規則 2078/92(Agricultural Production Methods compatible with the requirements of the protection of the environment and the maintenance of the countryside)ができたのです。近代農業は化学薬品に過度に頼りすぎていました。新規則は、公的技術者や生産者団体がイノベーションや知識を移転し、農家をよりクリーンな減農薬に導くという考えのもと、補助金の使途を化学物質の使用削減に向けて設計されたものです。

トスカーナ州も、化学物質を減らすことで、クリーンで、より品質が高く、効率的な農業生産のため、すなわち農業のクリーンな発展のために生産者団体に技術情報を提供しています。私は 1995 年から 2002 年までトスカーナ州で農業開発サービスプログラム(programmi dei servizi di sviluppo agricolo)に従事しました。このプログラムでは州からコルディレッティ、イタリア農民連盟、農民組合などの専門農業団体に補助金が出ました。独自の技術スタッフを使って、関連企業を支援しました。

EU の政策によって、農家は農業活動をしながらトレーニングコースに参加し、技術的なアドバイスを受けられる。クレシェンツィ氏はトスカーナ州での活動中、零細農家にも技術的アドバイスを保障し、

彼らが取り残されないプロジェクトにするよう取り組んでいる。

2000 年代以降、EU は新たな農業政策プログラムで加盟国を資金援助しています。たとえば、2000 年から 2006 年までの欧州全域を対象とするトレーニングのための財政措置 1257/1999 (on support for rural development from the European Agricultural Guidance and Guarantee Fund (EAGGF))があります。これは、農家向けの研修です。措置(musura)には農家に対する訓練も含まれます。この研修の考え方は、OECD(経済開発協力機構)が提唱する生涯学習の原則に沿ったものです。生涯学習基準にしたがって、農家は研修コースを受講したり、専門家から技術的アドバイスを受けたりすることができます。

大規模生産者は、技術者を独自で抱えられますが、小規模企業は農業団体が提供する技術支援サービスに頼っています。農業団体は政治的志向が強い場合が多く、官僚主義に重点を置き、生産者の全体的な発展や技術の向上を支援するというより、資金調達にウェイトを置いています。一方、家族経営の農家が、直面する問題に対して効果的な技術支援を受けられるチャンスは少ないです。技術者を見つけようとしても、何から手をつけたらよいのかわからないこともしばしばです。場合によっては、小農や家族経営者自身が、技術指導を行う技術者を有する農業協同組合や農業団体に所属している場合もありますが、トスカーナ州では協同組合は非常にまれで、ほとんどの場合、小規模生産者は技術コンサルティングに投資できません。GI のコンソルツィオですら、保護する産品のサプライチェーン振興のために独自の技術者を配置できるほど組織化されていません。ですから、私は、規模が異なる生産者を同時に発展させることに注力しています。

以上のとおり、クレシェンツィ氏は、イタリアの高品質なオリーヴオイルの確立に貢献してきた。活動プロセスは 3 つの段階に分けられ、いくつものプロジェクトが実施され、それぞれにクレシェンツィ氏が関わってきた。段階ごとの特徴は[表 1]のとおり整理できる。

表 1　イタリア産オリーヴオイルの高品質化プロセス

	第 1 段階 1990～1992 年	第 2 段階 1993～1999 年	第 3 段階 2000 年～2002 年
テーマ	生産者のパラダイム・チェンジ	技術者育成 品種調査	小農と家族経営者の支援
鍵	生産者のメンタリティ	全員参加	全体解
要件	客観データ	協働活動	ボトムアップ
成果	品質、ルール法制化	共有財としての知識	市場拡大

出所:調査を元に筆者作成

4.小括

オリーヴオイルは、今も昔も変わらず、処理や添加物を必要としない食品の 1 つである。原料であるオリーヴの品質が良く、加工が適切に行われる限り、健康によく、完全で優れた自然食品である(Regione Toscana, 2006)。

イタリアでは、古代からオリーヴオイルを多様な用途に使ってきた。当時は、動物の動力を使いオリーヴの果実を石臼で挽き、ペーストを圧搾してオイルを作る製法であった[写真 7]。伝統的製法はよいも

のだというポジティブなイメージが抱かれやすい。たしかに、近年、こだわりのワインを作るため、古代の熟成容器アンフォラを復活させるワイン醸造家が増えてきた。

写真 7 伝統的製法で用いる石臼

出所: 2019 年 10 月 22 日筆者撮影

しかしながら、ことオリーヴオイルに関しては、伝統的製法は品質を劣化させる原因を作り出してしまう。クレシェンツィ氏らにとって、伝統的製法を継承している生産者にそのことを理解させることは至難の業であった。パラダイムの転換のために、まずは客観的なデータを揃え、近代的製法による品質とは歴然とした差があることを生産者に官能分析によって実際に体感させ、認識してもらった[18]。

クレシェンツィ氏のプロジェクトが、パラダイムを転換できた要件は 3 つある。第 1 に、ステークホルダーとの協力体制である。EU、農林政策省、トスカーナ州、他州、自治体、コンソルツィオ、技術指導員仲間、研究者、専門家らが協働で、国際オリーヴ協会 (Consiglio Oleicolo Internazionale: COI) 他が立ち上げた多くのプロジェクトを通じて、生産者の考えを変え、技術を改良し、産品の品質を高め

[18] パラダイム・シフトを起こす外的な要因もあった。近代化の波にさらされる以前のオリーヴオイル加工は、小規模ではあるものの中央集権的な加工場で行われていた。たとえば、トスカーナ州には、地主が所有し、地主から賃金を徴収されたファットーレが管理する農園のファットリア(Fattoria)や折半(分益)小作制度(Mezzadria)があった。オリーヴオイルの主な加工場はファットリアにあり、農家が農産物を持ち込み加工していた。

第二次世界大戦後、イタリアの他州と同様、トスカーナ州でも農地改革(ritiforma agrarian)が行われ、政府は組合員のための加工施設を持つ協同組合の設立を推し進めた。1950 年代から 1960 年代にかけて、トスカーナ州グロッセート県マレンマでいくつもの協同組合が設立されたが、徐々に合併していき、現在では民間のフラントイオを含めても数件が残るのみとなっている。

1990 年代以降、トスカーナの多くのフラントイオが廃業した。科学的研究とさらなる技術革新によって、加工時間の短縮や新しい規制に準拠した機械の使用など、オイル生産プロセスの大幅な改善が可能となったものの、多くの伝統的搾油所は、石臼、圧搾機、分離機を備えた昔ながらの製法から、近代的連続サイクルシステムに変換できなかったからである。フラントイオの数は減少したが、大規模なフラントイオがあり、農家がオリーヴを持ち込み、フラントイオがオイルを生産している。

これは、オリーヴオイルに限ったことではない。1970 年から 1980 年代にかけて、小麦の製粉、トマトの加工、ブドウを醸造するワインなど、他のフード・サプライチェーンも同様に、近代化によって工場規模が拡大したことで規模の経済が達成され、物流システムが改善されたことで、小規模加工工場は姿を消していった(以上、フィレンツェ大学経済学科准教授 A. Marescotti 氏の説明)。

ていった。

第 2 に、農村全体の振興を目的にすることが重要である。同じテリトーリオ内のオリーヴオイルの生産者であっても事業規模は大きく異なる。グローバル化した大企業もあれば、家族経営体もあり、それぞれが異なる課題を抱えている。生産者によっては、必ずしも十分な利益を得ているわけではなく、オリーヴ栽培方法を遵守するための労働力の不足など、不十分な生産体制に対処しなければならない(Regione Toscana, 2006, p9)。クレシェンツィ氏らは、生産者に常に向き合い、それぞれが必要とする情報や技術を提供していった。

第 3 に、オリーヴオイルをイタリアの共有財として、トスカーナ州のみならず、イタリアの他の州のステークホルダーに対しても、品質向上に関わる情報を開示することで、イタリアのオリーヴオイル市場全体の発展と拡大を目指している[19]。

<参考文献>

Giunta Regionale Toscana. (NA) L'Olivier en Toscane.

Regione Toscana. (2006) Olio di Toscana: Guida all'Extravergine, Firenze: Giunti.

Regione Tosacana. (2023) Selezione degli Oli Extravergine di Oliva DOP e IGP della Toscana, stampa a cura della tipografia del consiglio regionale della Toscana.

本研究は、文部科学省科研費学術研究助成基金(19KT0014, 基盤研究(B)「農業と知的財産」代表:高倉成男)、および文部科学省科研費学術研究助成基金(22K05861, 基盤研究(C)「食農コモン(ズ)のアントレプレナーシップ:フランスとイタリアの比較から」代表:須田文明)の支援を受けて行われた。

[19] 本事例は、オリーヴオイルが市場に出るまでの、農業政策や生産行程における品質向上の要件を明らかにしたが、市場に出てからのプロモーションやコミュニケーション活動、流通政策や価格政策等のマーケティング活動による需要者にとってのオリーヴオイルのブランド化には光をあてなかった。フラントイオ経営者が「工業型オリーヴオイルと高品質オリーヴオイルの間には、価格だけではなく、健康成分などに違いがあることを市場に伝えていく必要がある。健康への良い作用を考えると、高品質オリーヴオイルは薬局で販売されていい(Toscana, 2006, p60)」と述べるとおり、オリーヴオイルにも工業型タイプと小農がこだわって作るタイプがあり、品質差が大きい。市場における異なるタイプのオリーヴオイルのブランド化については、別稿であらためて議論したい。

本ワーキングペーパーの掲載内容については、著編者が責任を負うものとします。

法政大学イノベーション・マネジメント研究センター
The Research Institute for Innovation Management, HOSEI UNIVERSITY

〒102-8160 東京都千代田区富士見 2-17-1
TEL: 03(3264)9420　FAX: 03(3264)4690
URL: https://riim.ws.hosei.ac.jp
E-mail: cbir@adm.hosei.ac.jp

（非売品）
禁無断転載