

生産と製造が結びついた 農業景観の保護手法

— 日仏の比較 —

はじめに 景観研究室では文化的景観に関する諸外国との比較検討の一環として、2011年度から海外の文化的景観保護に関する調査を実施してきた。2013年度は、文化的景観の検討について不可欠なヨーロッパを対象に、特にフランスを中心として現地調査等をおこなった。

フランスにおいて文化的景観として世界遺産一覧表に登録されている物件は、ピレネー山脈-ベルデュ山（1997年登録、1999年追加登録）、サン・テミリオン地域（1999年登録）、シュリー-シュール-ロワールとシャロンヌ間のロワール渓谷（2000年登録）、コースとセヴェンヌの地中海性農牧地の文化的景観（2011年登録）、ノール=パ・デュ・カレー地方の炭田地帯（2012年登録）の5件である（2014年1月現在¹⁾）。これらの中から、農業景観を多く有する日本の文化的景観保護制度への還元という観点から、ブドウ生産とワイン醸造をおこなうサン・テミリオン地域を調査対象とした。また、京都府では現在、重要文化的景観「宇治の文化的景観」も含め、宇治茶の生産・製造地域の世界文化遺産登録を目指した事業を進めており、その取り組みへの寄与という観点からもこの地域が重要と考えた。

現地では、ボルドー建築造園高等専門学校のCyrille MARLIN准教授からの情報収集、サン・テミリオン地域との比較としてボルドー左岸地域及びブルゴーニュでの現地調査もおこなった。これらをふまえ、本稿ではサン・テミリオン地域等の農業景観の特徴を整理しつつ、日本の取り組みとの差異や応用の可能性について述べる。

サン・テミリオン地域の特徴 サン・テミリオンはフランス南西部、大西洋に面するアキテーヌ地方ジロンド県



図 I-95 サン・テミリオン村と周辺のブドウ畑

の都市ボルドー近郊の村である。中世以来ブドウ生産とワイン醸造が盛んで、その中心はサンティアゴ・デ・コンポステーラへの巡礼路の宿場町としても栄えた。現在はボルドーワインの産地の1つとして世界的に知られている。1999年、サン・テミリオンの村とその周辺に広がる広大なブドウ畑を含めた約7,847haが「サン・テミリオン地域」として世界遺産一覧表に登録された。このエリアは中世の裁判権が及ぶ範囲を示し、それがそのままサン・テミリオンAC²⁾に一致する。

ボルドーとはガロンヌ川とドルドーニュ川、その両河川が合流したジロンド川の両岸に広がる地域の総称で、ワイン産地はそれら河川を挟んで左岸地域と右岸地域に分けられる。砂利質土壌が鍵を握るマルゴーやポイヤックといった左岸地域に対して、サン・テミリオンを代表とする右岸地域は基本的に石灰岩と粘土の土壌である。

ワイン生産の歴史やシャトー³⁾のスケールも左岸と右岸とで大きく異なる。左岸地域の主要産地は17世紀以降に湿地帯を干拓してつくられた新興地であるのに対し、右岸地域では中世からワインを生産してきた。また、左岸地域では貴族やブルジョワが所有してきたシャトーが多くを占め、所有する畑は100ha規模も稀ではないのに対し、右岸地域のシャトーはほとんどが家族経営で、畑も10haにも満たない小規模なものもある。

右岸地域の中心となるサン・テミリオンの村は石灰岩台地の小高い丘の上にあり、そこから四方のブドウ畑を見渡すことができる。建物は街の土台である石灰岩を切り出して造られ、白い石造りの町並みが続く。その石灰岩の採掘跡は、現在、シャトーの樽熟成用地下貯蔵庫などに利用されている。

ボルドーの中でもサン・テミリオン地域が世界遺産への推薦物件として選ばれた背景には、歴史の重層性はもちろん、ワイン生産に関わる要素とシステムが一定のまとまりをもって揃っており、その関係が持続的に継承されてきたことがあげられる。

ブルゴーニュの取り組み そのサン・テミリオンを有するボルドーと双璧を成す銘醸地がブルゴーニュである。ブルゴーニュという名が与えられている生産地は、フランス東部の山間に位置するブルゴーニュ地域圏の5つの地区からなる。その内、コート・ドール県南部のコート・ド・ニュイ地区とコート・ド・ボヌ地区にかけて

の一角が、2002年にフランスの世界遺産暫定一覧表に追加された。南北約60km、幅約0.5～2 kmの一筋のなだらかな斜面地で、1,247のクリマ (climats) をカバーする。

クリマとは細分化された区画畑のことで、それぞれのクリマには固有名が付けられている。ボルドーの格付けがシャトーを対象におこなわれるのに対し、ブルゴーニュではこのクリマが格付け対象となる。それは、ブルゴーニュは地形・地質が複雑で畑ごとの差が大きいことに加え、ボルドーとは異なり単一品種でワインが製造されるため、畑の違いがワインの味に直結することによる。

また、ブドウの生育環境が非常に多様なブルゴーニュでは、「テロワール (terroir)」という言葉がよく使われる。テロワールとはフランスのワイン生産特有の概念・用語で、ブドウの生育環境すべてを指し、土壌や気候といった自然的要因だけでなく、品種の選択や剪定といった人的要因も含む。自然と人の相互作用によって土地独特のワインが生産される、という概念に由来する言葉で、日本語に合致する単語はないが、あえて探せば「風土」がもっとも近いのではないだろうか。

2014年1月、フランス政府は世界遺産登録に向けて、2015年にユネスコ世界遺産センターへブルゴーニュ地域とシャンパーニュ地域とあわせた推薦書を提出することを発表した。登録を目指したブルゴーニュのキャンペーンでは、クリマをもっとも大きなキーワードに掲げ、それを支える概念としてテロワールを多用している。

農業景観の保護手法 こうした農業景観を保護するため、フランスでは文化財保護制度や都市計画制度等の多様な保護措置がとられている⁴⁾。サン・テミリオン地域でも歴史的モニュメントの指定・登録やSite制度による景勝地指定・登録といった文化財的保護手法もとられているが、農業景観の面的な保護は、AOC (appellation d'origine contrôlée) と呼ばれる原産地統制呼称の制度に依拠している。

AOCとは、フランス産農産物の品質を保証するため、決められた産地内で一定の方法で生産・製造されたものに対して与えられる認証で、全国原産地呼称研究所 (Institut National des Appellations d'Origine) が承認をおこなう。AOCの規定では、生産地域や品種、1 haあたりの最大収穫量、栽培や剪定の方法といったことまで決められており、土地の改変はもちろん、客土も禁じられて

いる。この制度によりサン・テミリオン地域の農地のあり方が極めて厳格に規定され、景観の質が保たれるとともに、ワイン自体に付加価値が付き、生産の継続にもつながっている。ただし、AOCの規定では、在来品種や野生酵母等を用いたワイン生産が認められず、個性が削られるという意見もある。

日本への応用の可能性 一方、宇治茶の生産地では、重要文化的景観に選定された「宇治の文化的景観」の対象地域であっても、茶の生産のあり方に農地法以上のルールは設けられていない。もちろん、日本の重要文化的景観は地域の暮らしを支え、より成熟した景観地の形成を目指したものであって、凍結的保存を目的としたものではないが、現状では個人の考えに委ねられている。

また、ブドウの生産から商品化まですべてをシャトーがおこなうワイン生産とは異なり、宇治茶の場合、茶の生産を担う茶農家と、その後の加工・流通を担う茶問屋とに分かれているため、茶葉の価格に品質以外の要素が付加価値となって反映されにくい。それでも一部の茶農家は、抹茶の原料となる碾茶を、ヨシズとワラを用いた伝統的な覆いによって現在も生産している。重要文化的景観の選定や世界遺産登録の推進により、ようやくこうした技術への見直しがおこなわれつつある。

このように、日仏では農業景観保護に関わる制度や仕組みが大きく異なる。しかし、フランスのワイン生産家と同じように、宇治茶の生産・製造現場でも、自然的要因と人的要因によって出来上がる茶の個性が変わることはよく熟知されている。それをフランスではテロワールという言葉の効果的に使うことで、その意味を消費者に強調して伝え、付加価値としている。フランスの考え方を単純に日本に導入することはできないが、その価値が広く理解しやすい方法が採られている点は、日本の文化的景観に応用すべき内容といえるだろう。 (恵谷浩子)

註

- 1) 各サイト名称は日本ユネスコ協会連盟による日本語訳。
- 2) AOC (原産地統制呼称) によって定められ、「サン・テミリオン」という原産地呼称を用いることができる生産地域のこと。
- 3) 自家栽培・自家醸造のワイン醸造所のこと。
- 4) 鳥海基樹ら「フランスに於けるワイン用葡萄畑の景観保全に関する研究：一般的実態の整理とサン・テミリオン管轄区の事例分析」『日本建築学会計画系論文集』78-685、2013に詳しい。