「熟成ヨーロッパ」キャンペーンによる試食会と公開講義

法律科学研究所主任　蛯原　健介

EU法（土曜４限）の講義では、学外の講師の方をお招きして、特別講義を行っています。今年度は、「おいしい伝統　熟成ヨーロッパ」キャンペーンの一環として、６月26日に公開講義と熟成製品の試食会を実施しました。

この「熟成ヨーロッパ」キャンペーンは、EU（欧州連合）、イタリア政府、ポルトガル政府の資金援助の下、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会、パルマハム協会、ポート＆ドウロワイン・インスティチュートが実施しているものです。パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズとパルマハム、そしてポートワイン＆ドウロワインは、いずれも長い歴史と伝統を持ち、ヨーロッパを代表する長期熟成製品です。これら３製品は、いずれも限定生産地で生産され、産地名をそのまま製品名とする地理的表示（Geographical Indication）製品としても知られています。

「熟成ヨーロッパ」キャンペーンのねらいは、日本の消費者にヨーロッパの伝統的な地域特産品のおいしさと安全性、また、食の安全に対するEUの取り組みを知っていただくことにあります。実際に、EUの熟成製品の認知度拡大を目指し、飲食店関係者を対象とする業界向けセミナー、栄養士やフードコーディネーターを対象とするテイスティング・セミナー、レストランやバーでの「熟成ヨーロッパ・フェア」などが開催されました。

地理的表示とは、ある商品の品質や評価、性質が、その地理的原産地に由来する場合に、その商品の原産地を特定する表示（名称）で、知的所有権のひとつです。この表示（名称）は、地名に由来するのが一般的です。EU法による農産物の原産地認証には、保護原産地呼称（PDO）、保護地理的表示（PGI）、伝統的特産品保証（TSG）という３つのカテゴリーがあります。今回の公開講義では、EUの地理的表示保護制度の概要について講義を行った上で、本学卒業生の須藤海芳子先生（有限会社デパール）の解説を聴きながら、イタリアのパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズとパルマハムを試食しました。この２つは、一番厳しい基準をクリアした「PDO」カテゴリー（イタリア語ではDOP）に位置づけられる製品です。

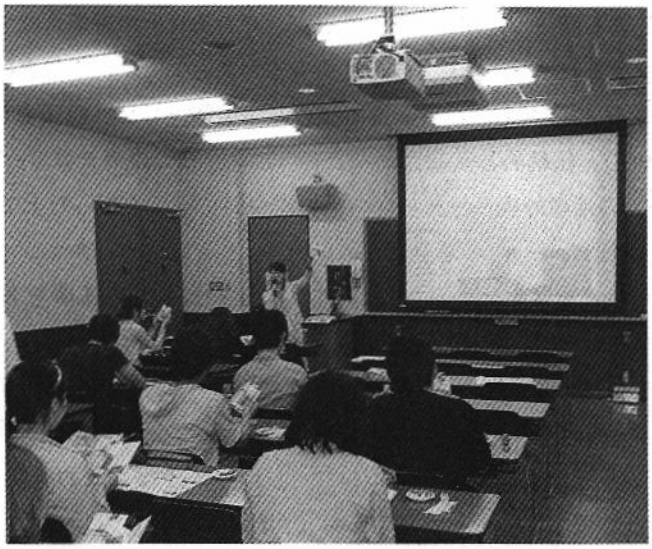
ワインの原産地呼称や地理的表示は、EU域内のみならず、WTO加盟国において保護されています。以前は、日本でも、ポルトガルの原産地呼称である「ポート（ポルト）」を侵害する「赤玉ポートワイン」という甘味果実酒が販売されていましたし、フランスの原産地呼称「シャンパーニュ（シャンパン）」を侵害する数々の製品が輸入されていました。しかし、今日では、このような製品を合法的に輸入・販売することはできなくなっています。「赤玉ポートワイン」の商品

名も数十年前に変更されています。

ところが、ワインや蒸留酒以外の製品はどうでしょうか？　日本のスーパーの店頭では、パルミジャーノ・レッジャーノとはまったく異なるアメリカ産の粉チーズが「パルメザンチーズ」という商品名で販売されています。「パルメザン」というのはいうまでもなく「パルミジャーノ」の英訳です。驚くべきことに、日本の生協までが「co-opパルメザンチーズ」なる商品を堂々と販売し、パルミジャーノ・レッジャーノの地理的表示の侵害に寄与しています。EU域内では、英訳の「パルメザン」という名称も保護の対象となっていますので、消費者が誤って偽物を購入することはありません。

いわゆる「バドワイザー・ビール」も同様です。「バドワイザー」の名称は、チェコのチェスケー・ブジェヨヴィツェ市のドイツ語名「ブドヴァイス」に由来し、本来はチェコ産ビールにのみ許された地理的表示（PGI）です。これに対しアメリカの「バドワイザー」は、チェコの醸造所とは無関係のドイツ系アメリカ移民が、ビール名産地のブドヴァイスにあやかろうとして命名したものです。困ったことに、アメリカ側が、チェコ側に先んじて日本を含む世界各国で「バドワイザー」の商標登録を行ったため、本物のブドヴァイスとはまったく関係のない「バドワイザー」が今なお多くの国で販売されているのが現状です。アメリカの「バドワイザー」は、ブドヴァイスの地理的表示を侵害する製品ですので、EU域内ではそのままの名称で販売することは禁止されていますが、日本では堂々と酒屋で販売されています。ワインや蒸留酒以外の製品であっても、地理的表示を侵害する紛らわしい商標は、消費者保護の観点から拒絶されるべきでしょう。

なお、「熟成ヨーロッパ」キャンペーンの公式サイト（http://www.eu-jukusei.jp）では、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ、パルマハム、ポートワイン＆ドウロワインに関する様々な



写真：須藤先生による熟成チーズの解説

情報を入手することができます。ご覧いただいた上で、ぜひヨーロッパの本物の味をお楽しみください。最後に、今回の公開講義の企画・準備に際してご協力いただいた有限会社デパールの須藤先生、大内様、株式会社旭エージェンシーの田代様に心より御礼申し上げます。