林美香子の

文化なココロ

4▶▶ 味の景勝地

「おいしい農作物は、美しい景観の中でこそ育つ」。これは、フランス・ソルボンヌ大学の地理学者、ピット教授の言葉。「農作物の品質は、景観の質と密接な関係がある」という研究だ。

このことをフランス国民は肌でも感じているようだ。以前、フランスのシャンパン会社の社長が「うちの美しいブドウ畑からできた素晴らしいシャンパン」と強調したのを聞き、驚いたことがある。

また、「味の景勝地（SRG）」というユニークな制度もある。おいしい食べ物とそれを生産する美しい景観を併せ持つ場所を選び、多くの人に足を運んでもらおうという仕掛けだ。前回紹介したボフォールチーズもそのひとつ。

山の放牧地で草花を食べて育つ牛の乳から作るチーズは、山の花の香りがすると言われ、人気が高い。「美味礼讃」の本で有名なブリア・サバランが、「山のチーズの貴公子」と称賛したほど。この土地ならではのおいしいチーズと美しい農村景観を求めて、多くの人がボフォールを訪れる。

「味の景勝地」には、伝統的製法で有名な「ゲランドの塩」など71カ所が選ばれている。少量だが高品質なものを生産する人たちを経済的に支える巧みな制度だと思う。

それはまた、経済性だけを優先せず、多様な文化として郷土の食文化と景観を守ろうとするフランス人の心意気とも映る。「味の景勝地」を北海道でも実現できたら、どんなに素晴らしいことだろう。

（キャスター、慶応大大学院教授）