

● 報告タイトル

2008年度 フィールド・スタディB 実施報告 ～フランス・ワイン産業の多面性を垣間見て

● 本文

2008年度フィールドスタディBは2009年2月15日から24日まで全10日間の日程で、「フランス・ワイン産業の持続性」をテーマに23名の学生がそれぞれ独自のトピックに取り組んだ。

農業大国フランス、中でもワイン産業は生産高・雇用といった経済的側面からも、歴史・文化的側面からもフランスにとり非常に重要なセクターである。その複雑な産業を「国際市場競争力」と「環境」という二つの側面からの『持続性』から考察することを本フィールドスタディは目的とした。今回はボルドー、ブルゴーニュといった、経済的・歴史的に特に重要な産地を周り、最後にパリを訪れるといった移動の多いプログラムであった。

ボルドーでは、シュヴァル・ブランやムートンといったフランスワインの等級格付けの頂点にあるシャトーを始め、サンテミリオンの生産者組合、ロートシールドの工場等を訪問し、専門家の方々から各地の土壌や気候等（“テロワール(terroir)”）の特性や、各生産者のワイン造りに対する独自の取り組みやこだわり、環境問題に対する考え方や取り組みを学んだ。また、実際の澱引き作業を見学する機会にも恵まれた。（余談だが、初めて味わうワインが第1特級Aクラスのシュヴァル・ブランのワインというのは、何とも贅沢な話である。）また、ボルドー・ワイン委員会では、ボルドーの生産地の特性、市場戦略や環境対策・温暖化対策を学んだ。

ブルゴーニュでは、ディジョン商業高等学院（ESCD: Ecole Supérieure de Commerce de Dijon）で、ブルゴーニュワイン市場と日本市場の分析に関する講義を受けた。また、ESC学生によるテイasting伊呂波の発表、本学学生による「日本市場におけるブルゴーニュワイン」に関する発表があり、学生同士活発なコミュニケーションが取られた。ブルゴーニュ・ワイン委員会の講義では、輸出先としての日本の重要性を再認識させられ、また、温度・湿度も管理されたラボのようなテイastingルームで、色の見方、香りの嗅ぎ方等を学びつつ、委員会により選抜されたブルゴーニュを代表する味わいのワインをテイastingするという貴重な機会にも恵まれた。

ボルドーとは異なり、小規模のドメーンでワイン生産が行われておられるブルゴーニュ。訪れたシモン・ビーズの日本人マダムからは、フランスの社会保障制度の弊害から、季節労働者の境遇まで、非常に興味深いお話が伺えた。学生にとっては通訳なしでワイン造りの話を伺う貴重な機会でもあり、畑の葡萄を愛しみ手間暇かけた後の果実がワインであるということが実感として伝わったようである。シャトー・ブシャールでは、100年以上前のワ

インも貯蔵された広大な地下のワイン蔵を訪れた。

そしてパリ。フランスワインを特徴付ける原産地統制名称（AOC: Appellation d'Origine Contrôlée）を取り仕切る、国立原産地呼称研究所（INAO: Institut National de l'Origine et de la Qualité）を訪問し、本フィールド・スタディの締め括りともいえる「フランスワイン産業と持続的発展」に関するレクチャーを受けた。ここでは改めてフランス経済におけるワイン産業の重要性と、地方ごとに大きく異なる現状の問題と将来に関する考察を伺うことができ、AOC というフランス独自のシステム（似たようなシステムは他の欧州諸国にもあるが）の重要性と落とし穴についても学んだ。

ただ、非常に遺憾なことに机に突っ伏している学生が数名いた。当初は食中毒かと心配したが、前日の夜、ホテルでお酒を飲み大騒ぎをしていた後遺症と判明した。私自身が事の経緯を知ったのは全くの別ルートからであり、学生からは最後まで一言の報告もなかった。テイasting以外は禁止されている飲酒を行うことも言語道断だが、ホテルで大騒ぎをして他者に迷惑をかける結果になったということ、私が重要だと念を押しておいた最終日のセミナーであのような失態を見せることになったこと、そして事件について誰一人として私に報告しなかったこと、どれもが非常に遺憾であり、良識を疑われる行為である。

本フィールドスタディは、ワイン造りの歴史と奥深さ、そして今後続くであろう進化を、生産・販売流通・制度策定に関わっている多方面の方々のお話と実地見学から伺い知ることができた貴重な体験であった。しかし、「終わりよければ全てよし」というが、この場合は「終わり悪ければ全て悪し」といったところだろうか。1年以上かけて準備してきた「充実したプログラム」というそれまでの私の認識が、一挙にかき消された。私自身は学生を信頼していただけに、それが裏切られたショックはかなり大きかった。参加学生にとっては有意義なフィールドスタディであったであろうし、実際、非常に良いレポートを書いた学生もいた。しかし、最終説明会で念を押されたように、本学を代表して勉強・研究に來ているという自覚を一貫して持つべきであった。また、活発な質問もあったが、同時に非常にうるさく何度も注意される学生もいた。彼らにとっては一度きりの訪問でも、その行動が来年度以降のフィールドスタディに影響を与えることは容易に想像がつくであろう（実際に私も何度かそう念を押していた）。帰国後、各自レポートとともに反省文を提出させたが、私自身、来年度の教訓としたい。改めて、今回協力をして下さった方々には感謝の意と、ご迷惑をかけた方々にはお詫びの言葉をお伝えしたい。学生達にはこのフィールドスタディで得た知識のみならず、こうした経験を糧に、責任ある行動がきちんと取れる大人として成長してもらいたい。

● 報告タイトル

2008 Field Study B Report ~Glimpsing the Multifaceted Aspects of the French Wine Industry

● 本文

Twenty-three students participated in the field study B programme “the Sustainability of French Wine Industry” held for 10 days during 15-24 February 2009. Each student pursued her/his own chosen topic of research.

Agriculture is an important sector for France. In particular, the wine industry carries its significance not only from its economic aspects such as production output and employment, but also from its historical and cultural aspects. This field study has aimed to explore the “sustainability” of this sector in terms of two perspectives: “international competitiveness” and “environmental sustainability.” This time, we visited two of the most significant wine producing regions, Bordeaux and Bourgone (Burgundy) and ended our tour in Paris.

In Bordeaux, we visited those chateaux at the top of the French hierarchy, such as the Cheval Blanc, the Mouton Rothschild, the Figeac and the Pichon Longueville Comtesse, as well as those relatively large-scale production sites such as the Producers’ Union of Saint Emilion and the Rothschild winery in Saint Laurent-Médoc. In each place, we were given a lecture by an oenologist and/or other specialists about the characteristics of their soil, climate and the “terroir,” their commitment to producing high-quality wine, their awareness and strategy regarding environmental problems. Also, we were fortunate to have the opportunity to actually see the filtration process. (By the way, it is such a sumptuous privilege for those whose very first wine to taste was that of the Cheval Blanc!) At the CIVB (Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux), we have received a lecture on the viticultural characteristics of Bordeaux, its marketing strategies, its environmental strategies including those for the global warming.

In Burgundy, we spent half a day at the ESCD (Ecole Supérieure de Commerce de Dijon) and were given lecture on the market analysis of Burgundy wine, students presentation on the procedure of bottle opening and wine tasting, followed by the presentation by our students on the Burgundy wine in the Japanese market. It was a very good opportunity for the students to communicate with each other. At the BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), the lecture reaffirmed us the importance of Japanese market as the destination of Burgundy wine. We had also renewed our experience of wine tasting in a lab especially designed for the purpose, receiving a detailed lecture on its procedures and methods, and tasting fine wines of the region

selected by the BIVB.

Burgundy wine producers, unlike Bordeaux chateaux/wineries that tend to be larger, are composed of smaller domains. We visited the Domaine Simon-Bize where we could hear an interesting story about the negative aspects of current French social security system, poor circumstances in which seasonal workers are generally put in (and the heartwarming episode of the hostess). For our students, it must have been a precious experience to learn her experience in French viticulture without an interpreter. They seemed to have felt that wine is indeed the fruit of all the efforts and love devoted to the vines and the field. At the Bouchard, we visited an immense underground cellar which contained wine bottles that are over 100 years old.

And Paris; our final visit was to the INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) which oversees and regulates the system of AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) that has a fundamental importance in the French wine industry. There, we were given lecture on "the French Wine Industry and Sustainable Development," a perfect theme to end our programme. Apart from its economic importance, we learnt current problems and future prospects of the sector that vary considerably amongst different regions. We also acquired some knowledge about the flaws in the AOC system that they are overcoming.

The regrettable thing was that there were a few students who are slumping over the table during the seminar. I worried at first that they might have eaten something bad. Later, I learnt that they were drinking and making noises in the night before at the hotel – about which no one reported to me. All the students were required to submit a reflective essay, and I hope that they will be responsive to keep their words in the future. The group was a very active one with lots of questions, yet at the same time, there were some noisy bunch that was repeatedly warned. They should have kept self-awareness that they were there to conduct a research project, as a representative of their own university.

This field study programme was indeed a precious experience for them to learn about the history and depths of wine industry as well as its evolution into the future, from professionals engaged in different parts of the sector. The students are expected to not only make use of what they have learnt from these visits and lectures, but also to truly learn from the mistakes they have committed. I wish to end this report by expressing our sincere gratitude to those who contributed to make this field study possible.

2008 フィールドスタディB写真報告

2008 Field Study B Photo Report

まずはボルドーのサンテミリオン地区

Out programme started in Saint Emilion Region of Bordeaux

1.

2.



1.シャトー・シュヴァルブランでテロワールに関する講義を受ける学生達、2.シュヴァルブランで記念撮影

1.Students given a lecture on terroir at the Chateau Cheval Blanc, 2. Posing at the Cheval Blanc



3. シャトー・フジャックを視察

4. 歴史あるシャトーフィジャックの外観

3. Visiting the Chateau Figiac

4. The beautiful facade of Chateau Figiac



5. ワイン名産地サンテミリオンの世界遺産の町並み 6. サンテミリオン生産者組合の巨大な醸造蔵

5. A view of Saint Emilion, a world heritage site 6. A huge brewing facility at the Union des Producteurs de Saint Emilion

そしてボルドー・メドック地区



7. 世界的ブランドワインを作るロートシルトの研究所・醸造所 8. 雄大な河の恩恵を受けるボルドー（メドック地区にて） 7. The Rothschild laboratory cum winery at Saint Laurent which makes the world-famous brand wine 8. Bordeaux has blessings of grand rivers(in Médoc)



9. シャトー・ピションロングヴィル・コンテスにて 10. シャトー・ピションのテイスティングルームの様子 9. At the Chateau Pichon Longueville Comtesse 10. The tasting room at the Chateau Pichon



11. シャトー・ピションのすぐ裏、でも畑は隣のシャトー・ラトゥールのもの 12. シャトー・ピションの外で記念撮影 11. The back of Chateau Pichon, though the field belongs to the neighbour Chateau La Tour 12. Posing in front of the Chateau Pichon



13. シャトー・ムートンで澱引きを見学 14. ボルドーワイン委員会でのセミナー風景

13. Watching the racking (soutirage) at the Chateau Mouton Rothschild 14. Seminar at the CIBV

そしてブルゴーニュへ And to Bourgogne



15. ディジョン商業高等学院での講義の様子 16. 皆で記念撮影

15. Lecture at the École Supérieure de Commerce de Dijon 16. Posing together for a photo



17. ブルゴーニュワイン委員会で発表をする本校学生 18. ブルゴーニュワイン員会のテイスティング・ラボにて

17. Presentation by our students at the BIBV 18. At the tasting room of the BIBV



19.ブルゴーニュのワイン畑 20. 日本人マダム千砂さんのドメヌ・シモンビーズにて（学生の誕生年のワインを振舞って頂きました！） 19. Vineyard in Bourgogne 20. At the Domaine Simon-Bize et Fils where Japanese Madame Chisa offered us a wonderful present – the vintage bottles of 1987/88, the birth year of our students



21. ブルゴーニュの大ネゴシアンであるブシャールの城上にてボーヌの町を見渡しながら 22. ブルゴーニュ名物ブッフ・ブルギニョンのランチ 23.かのロマネ・コンティのクロス 21. At the Chateau which house the great négociant Bouchard Pér et Fils, overseeing the town of Beaune 22. Boeuf Bourgingon for lunch 23. The cross of the famous Romanée Conti

そして花の都パリへ



24. 日曜日には幻想的な修道院モンサンミッシェルへ 25.最終日の INAO でのセミナー

24. A day out in Mont Saint Michel on Sunday 25. The last seminar at the INAO



26. 最後に皆で観光、エッフェル塔をバックに 27. 成田空港で、お疲れ様

26. Sightseeing on the last day, backing the Tour Eiffel 27. The end of our field study strip, at Narita Airport