

### 報告1 「ヨーロッパのテロワール・チーズの戦略」(主にコンテチーズについて)

**Philippe Jeanneaux** (フィリップ・ジャンノー) : クレルモン＝フェラン獣医畜産大学教授

農業経営と農村地域の持続可能な振興に関する研究に従事してきた。コーネル大学トーマス・A.ライオン・センター客員研究員。

著書 : Agriculture en mouvement (『変容しつつある農業』) (avec M. Capitaine, Educagri, 2016). Repenser l'économie rurale (『農業経済再考』) (coordination éditoriale avec P. Perrier-Cornet, QUAE, 2014). FAO & EBRD(2018) Strengthening sustainable food systems through geographical indications: An analysis of economic impacts (『地理的表示を通じた持続可能なフードシステムの強化 : 経済効果の分析』) など多数。2023年3月末に共編著『フランスチーズのテロワール戦略 - 風土に根づく新たな価値創出』(水曜社) 発刊。

### 報告2 「テロワールチーズ : 一つのコモンズ」

**Claire Delfosse** (クレール・デルフォス) : リヨン第二大学教授、農村研究部 LER 部長

農村地理学、とりわけチーズを中心としたテロワール産品の研究に従事してきた。近年は、地域食料システムについて農村地理学の観点から多くの論文がある。

著書 : Le métier de Crémier-Fromager: De 1850 à nos jours (『クレミエ＝フロマジェの仕事 : 1850年から今日まで』) (Editions Mer du Nord, 2014). La France fromagère (1850-1990) (『チーズのフランス』) (Boutique de l'histoire, 2007). Histoires de bries (『ブリー・チーズの歴史』) (Illustria Librairie des Musées, 2008)。編著に La Mode du terroir et les produits alimentaires (『テロワールの隆盛と食品』) , (Indes savantes, 2011) など多数。2023年3月末に共編著『フランスチーズのテロワール戦略 - 風土に根づく新たな価値創出』(水曜社) 発刊。

### 報告3 「イタリアと日本のルーラルツーリズムの展開」

**陣内 秀信** (じんない ひでのぶ) : イタリア都市史研究者、法政大学特任教授

ヴェネツィア、オルチャ溪谷、南イタリアなどでフィールド研究を続ける。近著に『イタリアのテリトリー戦略: 甦る都市と農村の交流』(2021、共編著、白桃書房)、『ヴェネツィア - 水上の迷宮都市』、『南イタリアへ!』(講談社)、『シチリア - <南>の再発見』(淡交社)、『都市のルネサンス - イタリア社会の底力』(古小鳥舎) 他、多くの著作がある。

### 報告4 「米国とイタリアのGI 産品」

**木村 純子** (きむら じゅんこ) : 法政大学経営学部 教授

神戸大学大学院経営学研究科博士課程修了。博士(商学)。2012年から2014年までヴェネツィア大学客員教授。専門はテリトリー、地理的表示(GI)保護制度、地域活性化。近著に『酪農と社会の持続可能性 - SDGs への貢献』(2022、共編著、中央法規)、「セッジャーノ・オリーブオイル PDO」『ブランド・ケースブック 2.0』(2021、田中洋編、同文館) など多数。

## 報告5「食文化を核としたルーラルツーリズムの日仏比較」

森崎美穂子（もりさき みほこ）：帝京大学外国語学部国際日本学科准教授

リヨン第二大学にて、クレール・デルフォス教授に従事、食文化と農業、観光を通じた地域振興について日仏比較研究を行っている。2023年3月末に共編著『フランスチーズのテロワール戦略 - 風土に根づく新たな価値創出』（水曜社）発刊。『和菓子：伝統と創造』（2018、水曜社）。佐々木雅幸監修・編『創造社会の都市と農村：SDGsへの文化政策』7章担当など。

## 報告6「日本におけるフランスチーズの浸透と日本のナチュラル・チーズの現状」

本間 るみ子（ほんま るみこ）：株式会社フェルミエ会長

新潟県佐渡市生まれ、1977年チーズ輸入会社チェスコ入社、1986年3月株式会社フェルミエを設立する。フランスやイタリアをはじめ各国の伝統チーズを発掘して日本に紹介する一方で、日本のチーズも世界に発信している。チーズ伝統国ではチーズコンテストの審査員を務め、国内ではチーズに関する講演活動、チーズスクールの講師、執筆活動を行っている。フランス共和国より国家功労勲章シュヴァリエ、農事功労賞オフィシエを受章。著書に『自宅でチーズをもっと楽しむ本』（2019、主婦の友社）、『チーズの図鑑』（2015、KADOKAWA）、『イタリアチーズの故郷を訪ねて』（2015、旭屋出版）、『チーズ伝統国のチーズな人々』（2016、旭屋出版）など多数。

## 報告7「チーズづくりにおける高品質化の取り組みと地域の共生」

山口 潮久（やまぐち みちひさ）：EARL les Noisetiers

大学卒業後、企業での勤務を経て、フランス国立乳加工業（及び食肉加工業）専門学校 ENILV 卒業。その後、オート=モリエヌ地方酪農協同組合にて、ポーフォール、ブルード ボンヌヴァルの生産・熟成等に従事。現在は、農業法人レ・ノワゼチエ（EARL les Noisetiers）にて、アボンダンス、ラクレットの生産・熟成に従事。アボンダンスのコンクール審査員、ラクレットの品質査定員等を務めるほかアボンダンス組合での活動にも携わっている。ラクレット、アボンダンスのコンクールでの受賞歴多数。直近では、2023年2月25日（土）から3月5日（日）に開催されたパリ国際農業博覧会のアボンダンス農家製部門で金賞受賞。