

氏 名	佐々木 胤重		
学位（専攻分野の名称）	博士（環境共生学）		
学位記番号	甲 第796号		
学位授与の日付	令和2年3月20日		
学位論文題目	ラオス北部農村における米蒸留酒のフードバリューチェーン戦略に関する研究		
論文審査委員	主査 教授・博士（農業経済学）	板垣 啓四郎	
	教 授・博士（農芸化学）	田中 尚人	
	教 授・博士（農学）	山田 隆一	
	博士（農学）	両角 和夫*	

## 論文内容の要旨

ラオスは、アジア諸国の中で貧困国に属しており、とくに北部地域の農村は貧しいとされている。政府は、農村の貧困を削減するために農業および農業関連産業を振興することを目指しており、その中で伝統的な農産物加工品の発展を重要な政策の一つに掲げている。北部農村は、糯米を使った米蒸留酒の名産地として知られており、自家消費あるいは農村の域内消費に留まっている米蒸留酒（ラオ語でラオ・カーオ）を商品化させて、その製造と販売により雇用の機会を創出し、農家の所得を増加させていけば、貧困の削減につながるものと期待される。

本研究は、品質の改善と販路の拡大が重要なポイントと考え、その戦略をフードバリューチェーン（FVC）に求め、現地での詳細な調査に基づき実態を明らかにするとともに、その具体的な戦略を現状に即して提示することを目的とするものである。またFVC戦略を効果的なものにするための必要条件をあわせて明示する。

ラオスの米蒸留酒に関する研究は、英文、和文ともほとんど皆無であり、詳細な現地調査も見当たらない。現地調査の分析をもとにその開発方向をFVC戦略に求めたところに、本研究の独創性が存在する。また、米蒸留酒のフードバリューチェーンを構成する原料米の確保 → 米蒸留酒の製造・貯蔵 → 米蒸留酒の流通・販売 → 米蒸留酒の消費のそれぞれの段階で環境との共生を意識し、FVC戦略に含ませるように努めた。

本研究の構成は以下の通りである。

第1章 序論 — 研究の目的と方法

第2章 フードバリューチェーンの論理的枠組み

第3章 ラオスにおける米生産の特徴と課題 — 米蒸留酒の原料米確保を目指して—

第4章 ラオス北部農村における米蒸留酒製造の実態と課題

## 第5章 ラオス米蒸留酒の需要に関する一考察

## 第6章 JICA 草の根協力型によるラオス米蒸留酒の品質改善と販路拡大の試み

## 第7章 要約と結論

第1章では、問題の所在、研究の課題と目的、分析視角と研究の枠組み、研究の方法、既往の研究と期待される成果、研究の構成について記述する。

第2章では、フードシステム、バリューチェーンおよびフードバリューチェーンの論理的枠組みとフードバリューチェーン戦略、フードバリューチェーンの枠組みによる途上国の食料・農業開発について詳しく説明する。

第3章では、ラオスにおける米生産の地域的特性と課題について述べるとともに、特に北部地域に焦点を絞り、当地域における米生産の実態を、自給的側面とコストの側面から明らかにする中で、北部地域においてどれほどの米蒸留酒に向けられる原料米としての余剰が存在しているのか、また原料米確保のための取り組むべき方向について実態調査をもとに論じる。

第4章では、ラオス北部農村における米蒸留酒製造の実態と課題について、現地での聞き取り調査をもとに明らかにし、また当面する課題を整理する。調査を通じて、農家による米蒸留酒はどのような製造工程のもとで製造されるのか、そこにはどのような特徴があるのか、また酒造農家にはどのようなタイプ（類型）があるのかを明らかにする。また今後に残された課題は何かを整理する。

第5章では、米蒸留酒に対する消費者の選好と需要について明らかにする。米蒸留酒は、宗教の儀式・儀礼をベースとするラオスの国民的アイデンティティにつながるものであり、飲酒が日常の生活に根づいている。さまざまな社会階層をもつ人々に対し、面談による聞き取り調査により、その選好パターンと需要の構造について明らかにするとともに課題を整理する。

第6章では、ラオスの南部に位置するアタプー県で、生協コープおきなわが JICA の草の根無償協力型により、米蒸留酒の品質向上と販路拡大を試みている事例を取り上げ、品質向上と販路拡大を F V C 戦略を通じて展開している様相を探求し、その戦略を現場に落とし込む場合、協同組合の設立とその推進が重要なポイントとなることを示す。

第7章では、本研究の要約を章ごとにまとめ、全体を通じた結論を第1章で述べた研究の課題と目的に即して結論を導き出す。

フードバリューチェーンの流れに沿って整理すれば、第3章が原料米の確保、第4章が米蒸留酒の製造と販売、第5章が米蒸留酒の消費に相当しており、それぞれの段階での実態を明らかにしている。また第6章は事例の展開から引き出される F V C 戦略を示している。

本研究で明らかにされたポイントを記せば、以下のように整理することができる。

1. 原料米はインディカ種糯米を使用しているが、地場品種のなかで風味のよい良質な糯米

が安定確保できれば、今後ラオス北部農村で造られる米蒸留酒のブランド化が見通される。

2. 米蒸留酒の製造過程で品質の改善にとって重要な点は、製造工程全体を通じた衛生管理と良質な水の確保、それに熟成期間を設けることである。製造では伝統的な酒造方法を踏襲しつつ、技能・技術の改善は指導と研修により時間をかけて進めていくべきである。
3. 米蒸留酒の販路拡大には、広告・宣伝、試飲会、多様な販売ルートの開拓が必要であるが、ボトリング・ラベリングの改善を通じて高級感を醸し出すことが必要であり、在来品と市場を差別化して販売していけば、国内外で市場需要が拡大していくものと考えられる。
4. 米蒸留酒は、国民的アイデンティティのもとで一定量の消費が見込まれるが、若年層では米蒸留酒離れが見られる。とはいえ、宗教的儀礼や祭事、友人との付き合いやおもてなしには欠かせないという認識をもっており、品質の向上や販路拡大の工夫で需要が伸びる余地がある。
5. FVC戦略からみて、今後米蒸留酒の発展にとっての基本戦略は、「コストリーダーシップ」「差別化」および「集中」であり、製造と流通に関わるコストを低減し、品質の向上と効果的な広告や認証で差別化し、そして特定の地域・消費者層に集中して販売していけば、北部地域で製造される米蒸留酒は、ブランド化を伴って消費が拡大していくものと予想される。
6. 米蒸留酒の品質向上および販路拡大にとって必要条件となるのは、酒造農家が組織化して協同組合を設置し、共同酒造場での研修による酒造技術の平準化、製造した米蒸留酒の共同出荷、共同販売である。設置された協同組合を組合員自らが主体的に運営することで、酒造農家による自律的な米蒸留酒の発展が見込まれる。

本研究において、結論として以下の3点を指摘する。

第1に、すでに述べたことであるが、米蒸留酒を市場向けに商品開発していくためには、品質を向上させ、それを販路の拡大につなげていくことの重要性である。そのための必要条件が協同組合の設置であり、技術の平準化と共同販売によるコストの低減、伝統的な風味を活かした米蒸留酒の製造による品質の差別化、特定の消費者層・地域に商品開発のターゲットを絞る集中化である。

第2に、フードバリューチェーンにとって重要な目標は、生産から消費に至る各段階で産み出される付加価値をいかにつないで、総体としての付加価値を高めるかという点である。そのためにはそれぞれの段階を連絡・連携していくコーディネーターの存在、関係者間のプラットフォームの形成が不可欠である。その先導役を演じるのは協同組合であるが、そのためには運営に秀でた人材の育成、健全な活動のための財源確保、有力な投資先の確保などが必要である。

第3に、フードバリューチェーンを動かす重要な要因に、消費者ニーズの多様化・高度化があるが、今後さらに経済発展を遂げて都市化が進み、所得水準が上昇する後発の開発途上国にとって、伝統的な農産物加工品を品質向上させ販路を拡大する工夫により、市場需要の変化に適合させて農業・農村を発展させていく開発シナリオに、ラオスの経験が有効な示唆を与える可能性が高いということである。

## 審査報告概要

アジア諸国における貧困国の一つであるラオスでは、貧困層が滞留する農村の所得向上のために農産物の加工と販売に政策の重点をおいている。本研究は、北部農村の米蒸留酒に着目し、フードバリューチェーンの枠組みに沿って、原料米の確保から製造、販売、消費に至る現状と課題を明らかにするとともに、課題解決の方法をフードバリューチェーン戦略に求め、その妥当性を実態に即して検証しようとするものである。研究の結果、改善技術の導入により米蒸留酒の品質向上を目指しながらコストダウンを図ること、有機栽培による原料米確保や自家製の麴菌・酵母菌を使用して商品の差別化を図ること、また購買層のターゲットを絞ってより魅力的な販売を目指すことで、製造と販売の量を拡大することが戦略として有効であることが示唆された。そのために酒造農家の協同組合化が条件となることが示された。これらの知見は新規性に富み、学術的に価値の高いものと認め、審査員一同は学位請求者に博士（環境共生学専攻）の学位を授与するに値すると判断した。