

By Denmark

WHITE PAPERS

for solutions of tomorrow

ガストロノミー

多様かつ高度に専門化された
デンマークのフードクラスター

白書の概要:

- ・デンマークがどのようにしてオーガニック食品で世界的に成功したか
- ・料理の未来を築き上げるコラボレーション
- ・厨房とその先のサステナブルなソリューション



Solutions of tomorrow
By Denmark

ガストロノミー

The diverse and highly specialised competences of the Danish food cluster

Version 1.0.2018

フォトクレジット

Front page photo VisitDenmark, Niclas Jessen

チーフエディター

Food Nation

農林水産省

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries

エディター

Confederation of Danish Industry	Leif Nielsen, leni@di.dk Frederikke Thye Fester, fret@di.dk
Danish Agriculture and Food Council Ministry of Food, Agriculture and Fisheries	Mette Jasper Gammicchia, mjpg@lf.dk Nanna Britt Danielsen Marklund, nabdm@mfvm.dk
Food organization of Denmark	Pelle Øby Andersen, pelle@thefoodproject.dk
Arla Foods	John Günther, john.gynther@arlafoods.com
Meyers Madhus Hahnemanns Køkken	Dorthe Petersen, dope@lmfood.dk Trine Hahnemann, th@hahnemannprojects.com
Frederiksdal Carlsberg /Jacobsen Husbryggeri	Harald Krabbe, hk@frederiksdal.com Morten Ibsen, Morten.Ibsen@carlsberg.dk

白書にご協力いただいた方々

Meyers Madhus (www.meyersmad.dk), Vild Mad (vildmad.dk),
Friland (friland.dk), Thise Mejeri (thise.dk),
Frederiksdal Kirsebærvin (frederiksdal.com),
Glyngøre Shellfish (danishshellfish.com), Carlsberg (jacobsenbryg.dk),
Danish Crown (danishcrown.dk/guldrummet) Æblerov Cider (aeblerov.com),
Amass Restaurant (amassrestaurant.com), Arla Foods (arlaunika.dk),
Aarhus University (au.dk)

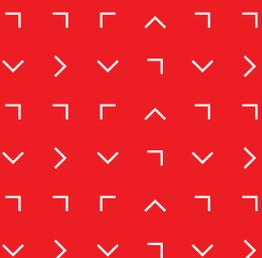
白書のダウンロード先

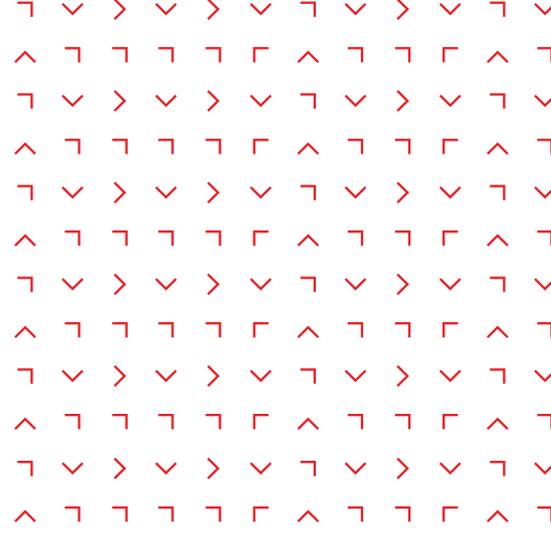
白書やその他の刊行物のダウンロードは以下のURLをご参照ください
www.foodnationdenmark.com

詳細な情報

白書のコピーやその他の刊行物の情報をお求めの際は、Food Nationの
foodnation@foodnationdenmark.dkまでご連絡お願いいたします。

© Copyright Food Nation 2018





要約

デンマークと言えばベーコン、バター、ビスケットとして知られてきました。デンマークが料理界で北欧産の食材をベースにしたガストロノミー文化の中心となり世界最高のレストランを輩出するなど、20年前誰が想像したでしょう。

しかしこれは実際に起きた出来事なのです。2004年にニュー・ノルディック・キューイジーヌのマニフェストが創設されて以来、レストランの厨房は飛躍的な変化を遂げました。農業、食品業界、そして政治もデンマークのガストロノミーを後押ししています。

ガストロノミーは伝統的に「美食の実践もしくは技術」と解釈されますが、私たちが普段食べている食べ物の背景にある文化と知識もまた、ガストロノミーの理解に関連しています。つまりレストランの厨房の話にとどまらないのです。

「今日、世界はデンマークと聞くと質の高いガストロノミーを連想する。」

デンマークのガストロノミーの名声の高まりはテロワール（土地の気候や土壌の質）への意識の高まりとオーガニックへの考え方、そしてサステナビリティ、人々の協力、科学といった文化的背景から生まれました。今日、世界はデンマークと聞くと質の高いガストロノミーを連想します。デンマークは不断の努力を惜しまず、常に革新的な遊び心を持って食品業界のパートナーに価値を提供し続けます。

目次

序文

第一章 新世紀をニュー・ノルディック・キュイジーヌと共に
デンマーク・ガストロノミーの始まり

第二章 ニッチから主流へ
デンマークがどのようにしてオーガニック食品で世界的に成功したか

第三章 デンマーク・テロワールの比類なき味
季節ごと、場所ごとに円熟した自然の特産品

第四章 料理の未来を築き上げるためのコラボレーション
知識の共有こそ全てーこれがデンマーク流イノベーション

第五章 サステナブルを意識したガストロノミー
厨房とその先のグローバル課題を解決する

第六章 科学と教育に対するゆるぎない評価
科学的アプローチを通じて新たなチャンスが拡大

第七章 デンマーク - ガストロノミーの先端を行く国
Food Nationでデンマークのフードクラスターについて
さらに学びましょう

持続可能な開発目標 (SDGs)にデンマークは どのように貢献するか？

国連の持続可能な開発のための17のグローバル目標 (SDGs) はデンマークのフードクラスター内の企業、団体やステークホルダーたちにとって重要なテーマであり、目標の達成のために積極的に行動しています。

国家レベルでは、デンマークはSDGsを食料生産のベスト・プラクティスの確立や優先すべき研究開発の設定、私たちがサステナブルな未来へと導くイノベーションの目標を明らかにする際の指針としてとらえています。

コペンハーゲンでは毎年World Food Summit - Better Food for More People (世界食料サミット-より良い食べ物をより多くの人々へ) が開催され、食の安全性、フードロス、そして健康などのグローバル課題に対し、これらの解決に向けてガストロノミーがどのように貢献できるかを模索しています。



また、デンマークで強い影響力を持つ飲食店事業者が集まり、Danish Restaurateurs' Guarantee Association (デンマーク飲食店事業者の保証協会) を立ち上げ、サステナブルな社会と環境に貢献するために協力しています。

序文



Photo: Steen Brogaard

海外のゲストやパートナーを迎える際、ワールドクラスのガストロノミー国家を紹介できることを誇りに思います。

デンマーク・ガストロノミーは、過去数十年にわたり目覚ましい変革を遂げました。デンマークは無名の存在から、今では世界的なガストロノミーの一つとしての名声を集めています。オーガニック食品の生産、サステナビリティ、科学的研究など、これら全てがデンマークの強みとなっています。

2004年にデンマークのトップシェフたちが、ニュー・ノルディック・キュージーンの Manifesto に署名して以来、デンマーク・ガストロノミーは、季節性、地産、ハーブ、ベリー、根菜やデンマークの気候、自然、地理的条件に適した食材の再発見について語ってきました。デンマーク・ガストロノミーの改革は、バリューチェーン全体を通じた緊密な協力関係の賜物でもあります。デンマークのレストランは、地産の食材を試し、一方、野心あふれるデンマーク人シェフは、より綺麗でグリーンで健康的なデンマーク料理の伝統への道を開こうとしています。同時に、デンマークの農家は、作物の生産方法や収穫方法を考え直そうとしており、デンマークのフードクラスターは、ガストロノミーを高品質な料理を開発する起点と

し、その喜びを国内外に広めていこうとしています。

ニュー・ノルディック料理の動向はコペンハーゲンの高級レストランでのみ見受けられるものではありません。それは、デンマーク市民社会全体の考え方の一部でもあり、持続可能な次世代の食文化を育むことを目指した活動の一環としてオーガニック栽培の基本原則を子供に教えるといったようなことも行われています。

人間および地球にとって、健康的でサステナブルなグローバルフードシステムを構築するうえで、ガストロノミーは欠かせません。どのようにして健康的で、地球に悪影響を及ぼさず、持続可能な食事をするかという視点から、デンマーク・ガストロノミーは多くのことを提供できます。サステナビリティという課題が、常にデンマークのトップシェフおよび食品のトップ企業双方の頭の中を占めているため、デンマーク・ガストロノミーは、将来的にもっとグリーンになっていくものと思われれます。

健康的な食生活、気候にやさしい、サステナブルであることにおいて、デンマーク・ガストロノミーは多くのことを提供できます

この白書は、多様で、イノベーションに富み、高度な専門技術を誇るデンマークのフードクラスターのガストロノミーに関する力量を余すことなく紹介しています。この白書の内容を皆様と共有できることを喜ばしく思いますと共に、新たな発見や着想の源となれば幸いです。

ラスムス・プレーン

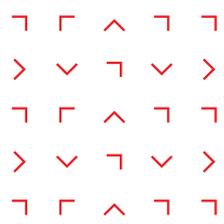
デンマーク 食料・農業・水産大臣



第1章

新世紀をニュー・
ノルディック・
キュイジーヌと共に

デンマーク・ガストロノミーの始まり



撮影：Ulrika Mårtensson

ニュー・ノルディック・キュイジーヌは既成概念や先入観を取り払い、新たな料理の芸術を生み出しました。この芸術は食材から調理技術、そしてテロワールから料理にまつわるストーリーまで、全てを網羅しています。特別な機会に食卓を囲む伝統と食事の時間を大切にする文化が合わさって、デンマーク・ガストロノミーの基礎となっています。

デンマーク獲得ミシュラン星数

2010: ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

2018: ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
☆☆☆☆☆☆☆☆

コペンハーゲンは北欧で最も多くの星を獲得した都市です。

出典：ミシュランガイド

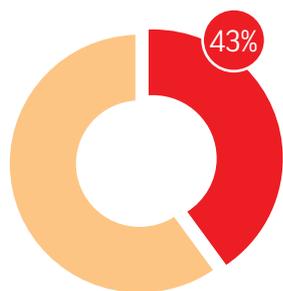
新世紀に入って以来、ニュー・ノルディック・キュイジーヌの活動は国土の小さいデンマーク各地の気候、土壌、そして農業の伝統を活かし、各地域に根差した特産品にスポットライトを当てることに成功しました。

その主なきっかけはノルディックレストラン界の隆盛、特にコペンハーゲンのレストランを代表するNomaが先頭に立ったことでした。Nomaは世界最高峰レストラン50選で4度優勝を飾っています。

個性と味覚によって、世界最高の料理と並び称される新たなジャンルを創造することで。

「ニュー・ノルディック・キュイジーヌはデンマークのレストランの新進気鋭のシェフたちから大小の食品製造業者に広まった」

伝統的な食材への革新的なアプローチ、そして健康と倫理哲学の重視...この宣言は、今日、世界中に広まった原理原則をつくりました。このガストロノミーの共通理解はデンマークのレストランの新進気鋭のシェフたちから食品業界全体に広まりました。その結果、技術革新、知識の共有、そして協調の文化が多くの品質の高い商品に宿り、誰もがこれを享受できるようになりました。



43%の旅行者がデンマークを訪れる主な理由にデンマークの優れたレストランを挙げています。

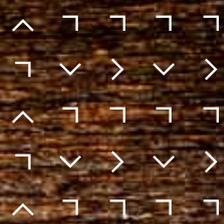
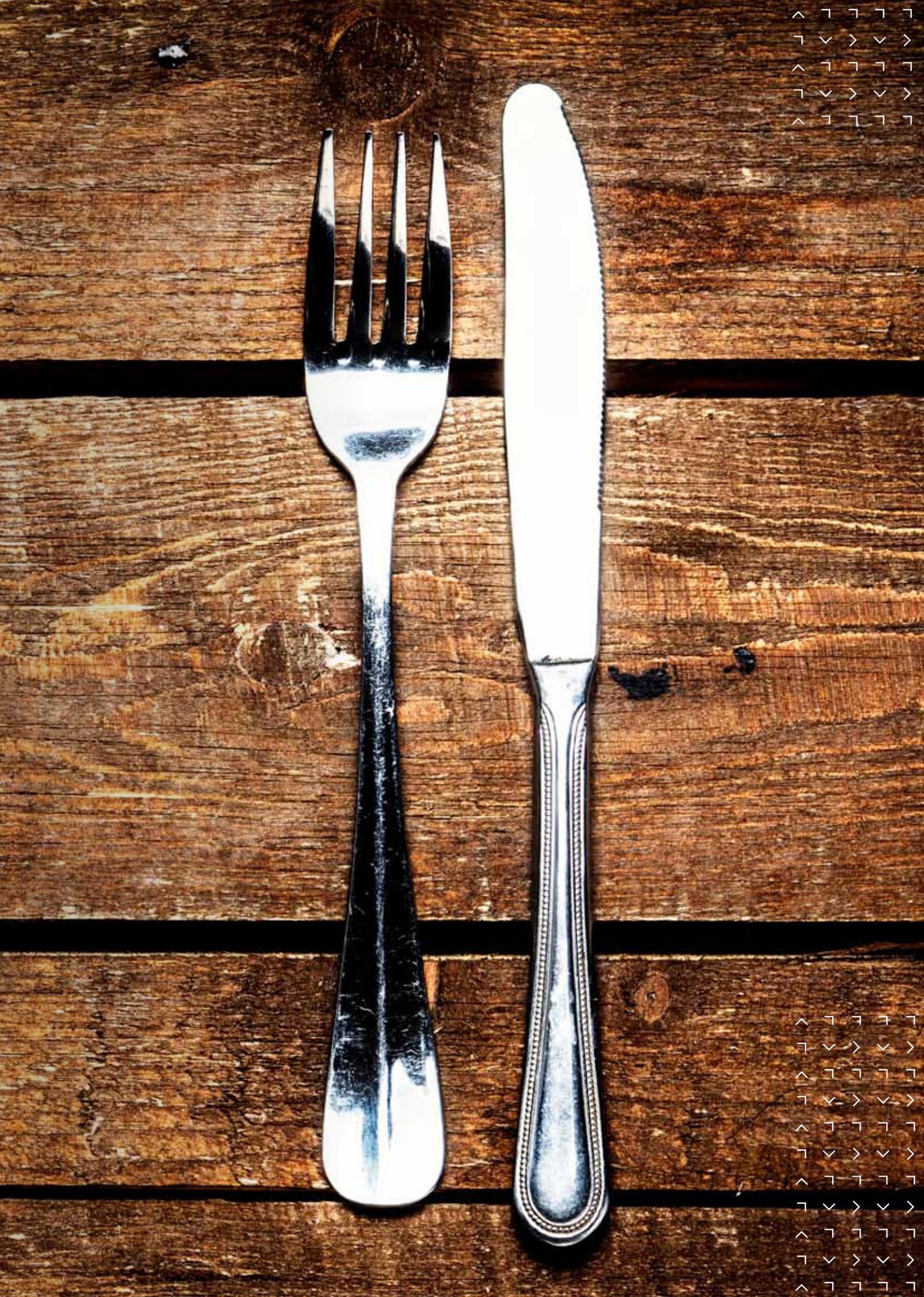
出典：Visit Denmark

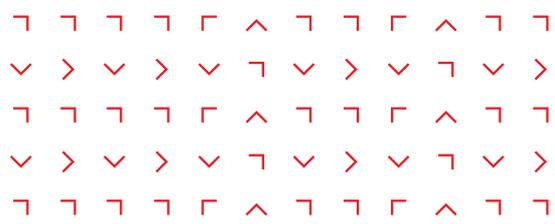
2004年にNomaから生まれ、追隨する数々のミシュランの星付きレストランを成長させた哲学が文書にまとめられました。ニュー・ノルディック・キュイジーヌの宣言は、デンマークの起業家でありNomaの創業者の一人でもあるクラウス・マイヤーが創始し、12人の北欧のシェフが署名しました。彼らは衛生、季節感、倫理、健康、サステナビリティ、そして品質にまつわる10か条のマニフェストに同意しました。心構えを変えるため、実際の行動を起こすことが目的だったのです。最初に行動を起こしたのはNomaでした。

この宣言には明確な目的がありました。その

「ニュー・ノルディック・キュージーヌのマニフェスト

1. 北欧を思い起こさせる純粋さ、新鮮さ、単純さ、倫理観を表現する。
2. 食に季節の移り変わりを反映させる。
3. 北欧の気候、風土、そして水域の中で特に際立つ食材や農産物を取り入れた調理を基本とする。
4. 美味しさの追求と、健康や幸福についての現代の知識を組み合わせる。
5. 北欧の食材と多様な生産者たちを後押しし、その背景にある文化を広める。
6. アニマル・ウェルフェアおよび、海、農地、そして自然における健全な生産プロセスを推進する。
7. 伝統的な北欧の食品の新たな可能性を開く。
8. 北欧の料理法と食文化を海外の刺激的なアイデアと最大限組み合わせる。
9. 地方の自給自足と高品質な食品の地域共有を組み合わせる。
10. 消費者の代表、料理人、農業、漁業、食産業、小売り、卸売り、研究者、教師、政治家、そしてこのプロジェクトの専門家が力を合わせ、北欧諸国全体に利益とメリットを生み出す。





ガストゥ、そして デンマークが共有する価値

ボリビアも過去のデンマーク同様、地元の農産品に根ざす誇りある伝統料理文化を訴求できない国でした。2012年、ボリビアの首都、ラパスでニュー・ノルディック・キュージーヌの宣言に基づき、デンマークの開発支援組織アイビスが支援を行って新たなレストラン・調理学校であるガストゥが創設され変化が起こります。

この調理学校は瞬く間に地域の重要施設となりました。ここでは恵まれない若者たちが食の技術に将来のキャリアを見出すことができます。それと同時にガストゥのチームは地元の農産品を取り入れ、それを新たなレベルの

料理へと昇華させたのです。地元の食品製造業との合意によって、地元農家の作物は適正な価格が保証されています。

「**恵まれない若者たちが食の技術に将来のキャリアを見出すことができるこの調理学校は、瞬く間に地域の重要施設となった**」

今、ボリビアの人々はニュー・ノルディック・キュージーヌ宣言の価値である、優れた職人技、地元とのつながり、そして社会的・経済的なサステナビリティを間違いなく共有しています。ガストゥはラテンアメリカのベストレストラン50選などの有名な賞の注目を集めるようになりました。2016年、ガストゥのデンマーク人シェフ、カミラ・セイドラーはラテンアメリカのベスト女性シェフ賞を受賞しました。

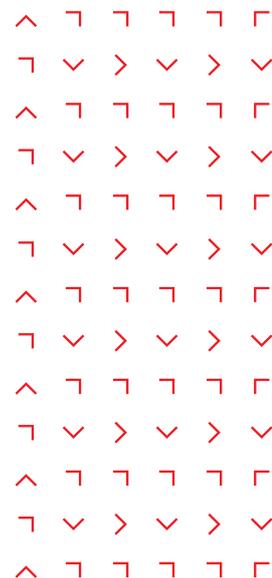
これまでガストゥでは、将来のボリビア人シェフのためにトレーニングとして、いくつかの講習を完了しました。さらにガストゥはレストラン・調理学校であることに加え、現在はヘルシーな給食のプロジェクトも進めています。ガストゥは生産者、農家、学校、そしてシェフの間の責任分担を通じて、ボリビアの自然と文化が富み栄えることを讃え、ガストロノミーを推進する原動力となりました。

ガストゥのシェフ、カミラ・セイドラーの事例



撮影：Luis Fernández

私たちと自然、そして ガストロノミーとの距離を縮める 「ヴィル・メード」



食物となる自然は私たちの目の前にあるということ、そしてそれは食べ物だけに留まらないということを知っている人はほとんどいません。国家主導の採食プロジェクト、ヴィル・メード（デンマーク語で野生の食べ物の意）はコミュニティ、学習、地元とのつながり、そしてイノベーションのきっかけを作っています。

ヴィル・メードは利用者を自然の食品庫へと案内するアプリケーションであり、学校の先生用にオンライン・ルームを備えたウェブサイトであり、多くの自然のガイド付きアウトドア・イベントが主催される場でもあります。ヴィル・メードの目的は子どもにも大人にも野生の食べられる植物について教えることで、私たちとデンマーク・ガストロノミーの根幹である自然と野生の食材の距離を近づけます。

ヴィル・メード・プロジェクトは2015年に始まり、レストラン・Nomaを立ち上げたシェフと食の専門家のグローバルネットワークであるメードや、自然を奨励し野生の食材の認知度を高める活動をしている団体と緊密に連携し発展してきました。

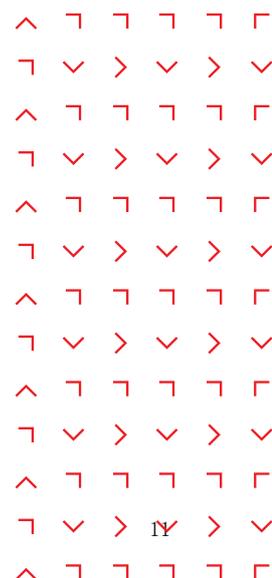
この意欲的な活動を盛り上げるために、現在までで100人以上のシェフ、採食家、研究者とデザイナーが協力しています。

ヴィル・メードとメードの事例



撮影：Hans-Henrik Hoeg

私たちとデンマーク・
ガストロノミーの根幹
である自然と野生の食材
との距離を近づける

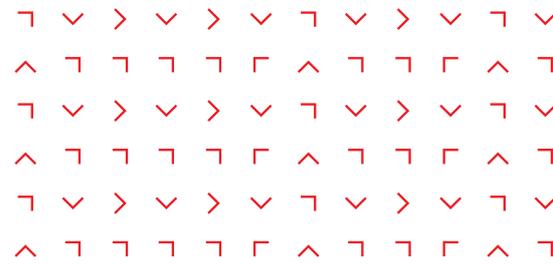




第2章

ニッチから主流へ

デンマークがどのようにして
オーガニック食品で世界的に成功したか



オーガニック食品がヒッピー由来と見なされていた時代からデンマークは大きく進歩しました。デンマーク人は今日、オーガニック食品で世界を代表する存在として誇らしい気持ちでいっぱいです。デンマークのスーパーではオーガニック食品が売上げの13%を占めており、今なお伸び続けています。

このオーガニック分野における成功は、意欲的な政策、補助金、そして国家主導のオーガニック認証の長い歴史全てが結びついた結果です。オーガニックを意味する赤の「Ø」ラベルが導入されてから25年以上、消費者の間で高いレベルの信頼を築き、ラベルマークのある食品は消費者からオーガニック食品生産の規制要件が満たされていると認識されています。

オーガニック・キュージーン・ラベル

オーガニック食品はレストランの厨房においても高い地位を獲得しています。「オーガニック・キュージーン・ラベル」はレストランや家庭の厨房で使用できるブランディングツールで、厨房で使用されるオーガニック食品の量を示すものです。このラベルは30%から100%オーガニックまで三段階のレベルに分かれています。

例えば有名なミシュラン星付きレストラン、Relaxは90-100%オーガニック食品を使用していることでゴールドラベルを獲得しています。飲食店事業者の努力により、オーガニック食材は美味しく、高品質であるという認識が持たれるようになりました。

オーガニック食品への高い需要

デンマークの消費者は高品質のオーガニック食品に対し高い関心があり、企業もこの期待に応えています。

近年成長著しいデンマーク企業の一つにオールスティターネ（四季の意）があります。オールスティターネは地元の食材をベースにしたオーガニック・ミール・ボックスを全国に配達します。また、デンマークの酪農企業であるアーラ・フーズは世界最大のオーガニックミルクの生産者です。

オーガニック食材で調理するシェフの増加

オーガニックがデンマークのレストラン界の急成長において重要な役目を果たすなか、公共の食堂では静かな革命的变化が起きていました。2007年、首都コペンハーゲンの市当局は、2020年の末までに販売される食品の90%がオーガニックでなければならないと決定しました。この目標は現時点ですでに達成されており、900以上の飲食店が維持し続けています。

デンマークのオーガニックへの強みは、草の根運動家から製造業者や政治家まで多くのステーキホルダーが協力し合っている結果である

限られた予算の中、単に従来の食材をオーガニックに置き換えるだけでこの変革が達成できたわけではありません。食品の購入方法や調理方法の大幅な見直しも求められました。

オーガニック・キュージーン・ラベル

国が管理するオーガニック・キュージーン・ラベルはレストラン、食堂やその他の施設で提供される食品や飲料のオーガニック率を表示します。

三段階のオーガニック・ラベル：



例えば、調理場では、購入した食肉のあらゆる部分を使うことを、そして、季節の食材をできるだけ購入することを心がけています。このことが、フードロス削減に効果をもたらしました。オーガニック食材へ切り替えることにより、フードロスを大幅に減らすことができましたのです。

デンマークのオーガニック食品における強みは、草の根運動家から製造業者や政治家まで多くのステーキホルダーが協力することによって生み出されます。デンマークの多くの革新的な食品企業は、高品質のオーガニック食品に重きを置いたビジネス戦略が、国内外で利益をもたらすことを実感しています。



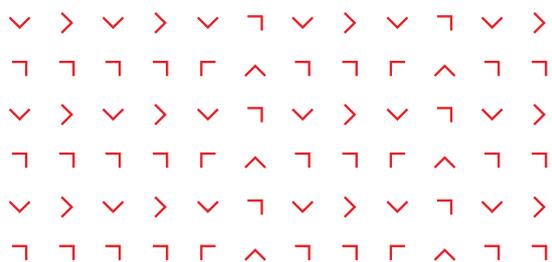
オーガニックの「Ø」

赤のØマークのある食品は、政府認証済みのオーガニック食品です。これは政府当局が商品を生産、加工、包装、表示した農家や会社を監査していることを意味します。



近年、年間オーガニック食品の輸出の伸び率が二桁を記録しています。ドイツ、スウェーデン、中国、そしてフランスが主な市場となっています。

出典：デンマーク農業理事会



フリランドのハムは 放牧で成功



撮影：Friland

フリランドの物語は、短期集約型生産ではなくオーガニックな生産を目指す農家のグループから始まりました。彼らの仔豚は放牧地の小屋に生まれ、アニマルウェルフェアと、豚がありのままに過ごせることに重点を置いて飼育されました。

フリランドは現在欧州最大手のオーガニック食肉企業であり、責任、一貫性、安全面を価値観の中心としている

25年以上経過した現在、フリランドは欧州最大手のオーガニック食肉企業へと成長し、責任、一貫性、安全面が現在でも価値観の中心となっています。

フリランドのオーガニック・ポークは世界中に輸出されています。特に美食の国フランスはこのブランドの価値を認め、フリランドの輸出の44%は対フランス向けです。

フリランドのハムはフランスの消費者に人気が高く、国の高いオーガニック認定水準、農家の専門技術、安定した品質の供給体制が人気の理由です。

フリランドの事例

真の起業家は 決して諦めない

販売開始後の数週間、ティゼ・デイリーの牛乳はたったの100リットルしか売れませんでした。しかし真の起業家精神のある酪農家は、このプレミアム・オーガニック食品の魅力を消費者へアピールすることを決して諦めませんでした。

1988年の出来事です。現在、この酪農家はデンマークで二番目に大きい酪農家となり、世界各国に輸出しています。

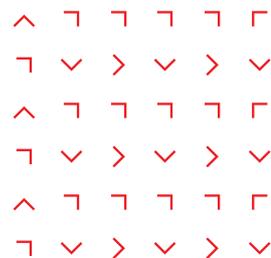
ティゼは現在もデンマーク北部の小さい街に数件の酪農家と販売業者が拠点を置いています。

彼らの夢は、従来の牛乳を大規模な酪農企業に卸すことではなく、自ら採った牛乳を売ることでした。最初の頃は2種類の製品で始め、あまり売れませんでした。

現在では、385種類の製品が並び、酪農場には225人の従業員が働いています。デンマーク二番手の酪農家の活躍は国内にとどまらず、総取引高の30%は対輸出となり、主に近隣諸国をはじめ、中国へも市場を拓けています。

ティゼ・デイリーの事例

全ては4、5軒の酪農家たちから始まり、今や385種類以上の製品を抱えている

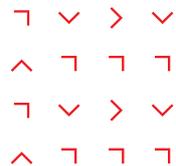




第3章

デンマーク・テロワールの 比類なき味

季節ごと、場所ごとに円熟した自然の特産品



食品に特徴を与えるデンマークのテロワールは国土の北に広がっています。グリーンランドとフェロー諸島周辺の北大西洋産の海産物が世界有数の品質だということは広く知られています。地方にはより多くの美食の機会があります。

デンマークの農家と食品生産者は何事にも全力で取り組みます。デンマーク北部では、夏に日光が強く当たる割には、猛暑日が滅多に訪れない、という特殊な気候が見られます。デンマークは水に囲まれているおかげで、基本的に冬季も穏やかです。

デンマークの発展するテロワールの認知度を高めるために様々な奨励策が進行中

デンマークに短期で何度も訪れる風味豊かな季節は、その気候や地理的位置によるもので、デンマーク人はそれらを毎年楽しみにしています。例えば、旬の最初のじゃがいもの値段が新聞の見出しに載ります。天候にもよりますが、デンマーク人は通常、採れたてのデンマーク産イチゴを年に4~8週間楽しめます。アスパラガス、ラムソン、ランプフィッシュの卵、ベリー、リンゴなども同様にデンマークのテロワールの良好な条件で育ちます。

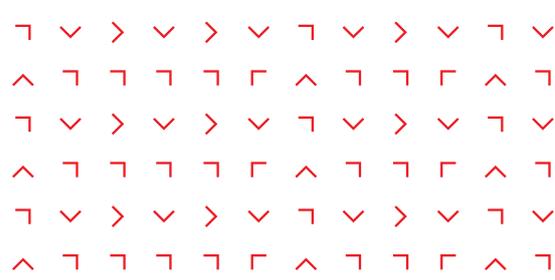
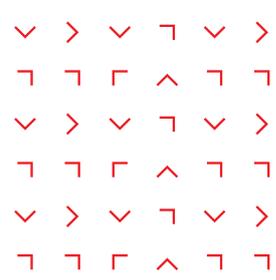
デンマークで発展中のテロワールの認知度を高めるために様々な奨励策が進行中で、これらを通じて、地域特有の特徴を持った農産物を中心にしています。スローフード運動、生産者ネットワーク、農産物店、地方の食物や古代穀物の再興、そしてニュー・ノルディック・キューズ、これら全てが貢献しています。ティゼ・ヴェスタヘーヴォスト(北海チーズ)のような高級テロワールブランドも市場に現れるようになりました。

テロワールとは食品に特徴を与える特別な条件を意味します。土壌、気候、遺伝子、生産方法、そして地方の食文化の相互作用です。

このような気候は、デンマークの作物の緩やかな生育と強い風味付けを可能にします。一例として、ステウンスのサワーチェリーが挙げられます。デンマーク南部の最適な条件で育てられることによって、このチェリーはその複雑な味わいからノルディック・グレープとして知られるようになりました。

デンマーク北部のある場所では、夏に日光が強く当たるのにも関わらず、猛暑が滅多に訪れないという特定の季節だけの気候が見られます。





島生まれのワイルドチェリー の味をワインボトル詰めに



デンマークのロラン島の北端では非常に特徴的なチェリーが育ちます。ステウンス・チェリーとして知られるサワーチェリーです。このチェリーは、知られる限りではずっとこの島で野生で育っており、島特有の長い日照時間、海に近いこの地域特有の穏やかな気候と爽やかな風が実を乾燥状態に保つことで滋養を蓄え、病気のリスクも抑えられています。これら全ての条件がステウンス・チェリーの生育環境を最適に保っているのです。

特徴的なチェリーから出来たものは受賞するほどの製品

地元のフレズレクスデール・エステートというワイナリーは、ステウンス・チェリーの独特な酸味を活かし、大好評のワインを造る方法を発見しました。このチェリーは一旦摘まれると、その表皮にある天然酵母が発酵し始め、その風味が最大限発揮されます。それからチェリーは潰され、果汁が銅、木、またはガラス製のタンクに注ぎ入れられます。皮と種は土の肥やしにするため栽培場に戻されます。その結果、ステウンス・チェリーと並ぶほどの受賞製品の完成です。こんなシンプルな製品は他に世界のどこにもないでしょう。

フレズレクスデールの事例

原初のオイスターを フィヨルドから食卓まで

リムフィヨルド産のオイスターを食べるとい
うことは太陽を食べることに最も近いことだ
と、北ユトランド産の格別のオイスターを
味わう人のほとんどが納得するでしょう。

リムフィヨルドは、ヨーロッパ原初のオイ
スター、ヨーロッパヒラガキの世界最大の群生
地です。北に生息しているのにも関わらず、
北海の栄養たっぷりの海水が西方からリム
フィヨルドに流れ込むおかげで、ヨーロッ
パヒラガキが大きく、平たく、丸々と育つ最
適な環境がここに整っています。

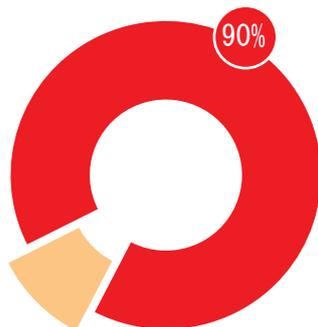
海水の低い温度はヨーロッパヒラガキが
ゆっくりと成長することを意味し、甘かった
り、濃厚だったり、木の実のような風味だ
ったり、時期によって変化する独特の味によ
り深みを与えます。この肉付きがよく引き
締まった身の食感とはでは味わえません。



「オイスターはゆっくりと育つ
ことで、独特の風味に深みが出
る

グルングウーア・シェルフィッシュは7000年
の歴史を持つヨーロッパヒラガキを、その
群生と環境を見守りながら、慎重に捕獲して
います。捕獲されたヨーロッパヒラガキは、
いくつもの世界の一流レストランに届けられ
ます。

グルングウーア・シェルフィッシュの事例



デンマーク産オイスターは売り
上げを急激に伸ばし、その90%
が輸出向けだ。

出典：グルングウーア・シェルフィッシュ

第4章

料理の未来を築き上げる コラボレーション

知識の共有こそ全て —
これがデンマーク流イノベーション



最高のレストランで思い出に残るガストロノミーが提供されるとき、厨房内ではコラボレーションが行われています。お客様が帰ったあと、厨房でその日を振り返ることはとても大切です。うまくいったこと、うまくいかなかったこと、どうしたら改善できるだろう... 毎日仕事を振り返ることで、レストランは常に成長します。

レストランの外でも、ガストロノミーについてのオープンで異なる分野と連携するコラボレーションの機会が高まっています。シェフ、料理人、農業、漁業、食品製造業者、小売りと卸売、科学者と教師、政治家や業界の有力者が一つになって、ガストロノミーのレベルを一段上げるといふ共通のゴールに向かっていきます。これがデンマーク流の働き方です。

文化的、国家的、そして哲学的な領域を超えるコラボレーションがガストロノミーの未来を担う

プロジェクトをコラボレーションで進める際の知識の共有、例えば、カールスバーグ社が非営利でオープンソースの組織であるノルディック・フードラボ（北欧フードラボ）と共同で新しいビールを開発する際の知識の共有などはとても重要です。ティゼ・デイリーがスーパーチェーン、コープと共同でお客様のためにオーガニック製品を開発する際の知識の共有も同様です。

ダニッシュ・クラウンやアーラ・フーズなどの多国籍企業はシェフたちを招聘し、彼らに最高の乾燥熟成肉のプロデュースや新しいタイプのチーズの開発を奨励しています。お互いの意見を聞く姿勢や、能力を活かし、相互利益とすることがデンマーク・ガストロノミーの強化に繋がっています。

また地方の料理組合では、リンゴ園や街路沿いに長いテーブルを並べ、隣人を招いて集まり、食事を作り、食べ、収穫を祝ったりします。

官民のステーキホルダー間の強い協力関係もまた、一流デンマーク人シェフを国選料理人チームとして世界中に送り出す一助となり、リヨンで開催されるボキューズ・ドールの栄誉ある金、銀、銅賞を本国に持ち帰ったことにも貢献しました。

文化的、国家的、そして哲学的領域を超えるコラボレーションがガストロノミーの未来を担います。食品生産を担う様々な企業、地元との組合、そして世界最高のシェフの活躍の場という強力な地盤があるので、デンマークがこの分野のトップに上り詰めたのは必然なのです。



ボキューズ・ドールはフランス料理シェフの故ポール・ボキューズが1983年に創設した非公式のガストロノミー世界的コンクールで、フランスのリヨンで2年毎に開催されています。3つ星レストラン、ゼラニウムから参加したデンマーク人シェフのラスムス・コフォード、は2005年に銅賞、2007年に銀賞、そして2011年には金賞に輝いています。2013年にはデンマーク人シェフのイエッペ・フォルエーヤが銀賞を獲得しました。

ミシュラン星レストランの 食事にはタル熟成ビールを

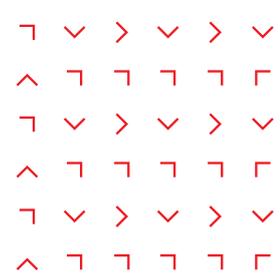


カールスバーグ社のヤコブセン・ブルワリーは、新世代の特産ビールプロジェクトに携わり、ケラリウム・ビールを生みました。このビールはノルディック・フードラボとの5年間のコラボレーションの末に開発され、新たな素材、手法、そして官能評価プロフィールを使った革新的な実験の結晶です。世界トップレベルのレストランが提供したくなるような特産ビールを造ることがその狙いでした。

ノルディック・フードラボはガストロノミックな考え方や、高品質な北欧産原料の入手手段を教えました。カールスバーグ社のラボでは研究チームがレシピを開発し、ビール醸造用の原材料の準備、ヤコブセンのビールセラーの木樽の充填、そして小さなシャンパンボトルへの詰め替えまでを担当しました。

このシリーズ最初の二作のビールはヤコブセン・シャントレル・ラガーとヤコブセン・サワー・ライです。一つ目はスウェーデン産のシャントレル（キノコの種類）で風味づけをし、桑の木製の樽で熟成されました。二つ目は乳酸で発酵させたあとオーク材製の樽で熟成されました。どちらもアルコール度数10%以上で、熟成に向いています。中央ユトランド地域に店を構え、ミシュランガイドにも紹介されたティ・トリン・ネード（十段下るの意）はこのビールを試供し大成功を収めました。

世界トップレベルのレストラン
が提供したくなるような特産
ビールを造ることが狙い



ゴールド・ルームから世界に通用するカットを

ダニッシュ・クラウンの大きな建物は、外観から目を引くようなものではないかもしれませんが。その中には小さな冷蔵庫があります。その冷蔵庫はゴールド・ルームと呼ばれています。デンマークの一流シェフや一流レストランは、彼らが望むがままにカットされた牛肉や豚肉を、ここから届けてもらえるのです。

「ゴールド・ルームは全てのシェフとの協力関係と、対話を続けることで改善を目指す双方の意欲が源流」

ゴールド・ルームのアイデアが生まれたのは2000年。当時、ダニッシュ・クラウンは二人の超一流シェフからインスピレーションを受け、国内最高のレストランのために特別にできることを始めました。

世界的な豚肉の輸出会社として、欧州で五番目に大きな牛肉の輸出会社として、そして世界最大のオーガニックミートのサプライヤーとして、ダニッシュ・クラウンは無類の食材のラインナップを誇ります。これはまさに国内トップのシェフたちが求めていたものです。

ダニッシュ・クラウンは、各シェフが追い求める品質のカットを見つけ出すこと専門のシェフを雇いました。



ゴールド・ルームは全てのシェフとの協力関係と、対話を続けることで改善を目指す双方の意欲が源流です。多くのシェフは独自のスタイルと要望を持っており、ダニッシュ・クラウンは正しい製品を届けるためにシェフの要望を理解する必要があります。

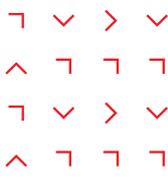
今日、ゴールド・ルームはデンマークのトップレストランはもとより、デンマークの王室へも肉を届けています。

ダニッシュ・クラウンの事例

第5章

サステナブルを 意識したガストロノミー

厨房とその先のグローバル課題を解決する



サステナブルなガストロノミーとは単にフードロスを減らし、再利用し、二酸化炭素の排出量を調査することだけではありません。それは同時に、ガストロノミカルな考え方を持つことなのです。つまり、環境、社会、経済がグローバルで直面するサステナビリティの問題に、ガストロノミーでどのように解決策を見つけるか、ということです

世界経済フォーラムの世界エネルギー構造機能指標2017によると、デンマークは世界で4番目にサステナブルな国家です。ガストロノミーはエネルギー、交通やその他の環境問題への環境保護意識を持つと同じくらい大事なもののなのです。

デンマーク・フードクラスターにはアニマルウェルフェア、オーガニック食品、フードロスの最小化、そして責任ある労働および生産コンディションの長い伝統があります。コペンハーゲンのミシュラン・ガイド掲載店のRelæは二年連続で世界一サステナブルなレストランとして選ばれました。毎年開催される大音楽フェス、ロスキレ・フェスティバルもグリーン・オペレーション・アワードを受賞しました。

デンマークのフードクラスターにはアニマルウェルフェア、オーガニック農産物、フードロスの最小化、そして責任ある労働および生産コンディションの長い伝統がある

れています。北欧の大臣協議会のサポートによって、このシンポジウムは2018年に第一回が開催されました。

メード・シンポジウムもまた、毎年開催されるシンポジウムです。ここでは料理界の有力者がレストラン、コミュニティ、そして世界中のサステナブルな変化について議論するために集まります。

レストラン界に強い影響力を持つ何人かのステーキホルダーがラゲー・イニシアチブ (www.regadk.dk) に参加しています。ここでは国連グローバル・コンパクトの原則のために、そして責任を持ってビジネスを営むための国連と経済協力開発機構の基準を満たすために尽力します。

ガストロノミーのサステナビリティの意義は絶えず発展しています。デンマーク人は、デンマークのビジネスが常に行ってきたことを責任を持って継続することで、一歩先を行くために最善を尽くします。

サステナビリティ意識を支持する取り組み

毎年開催されるワールド・フード・サミットより良い食べ物をより多くの人々へのような、主だった一般公開の取り組みには世界中から政治家、有力者、シェフ、企業CEOが集まります。ここでは世界のサステナブルな開発に関する議題を支持するためにガストロノミーを使います。デンマーク政府が計画するガストロ2025もまた、フードロスを軽減するなどのサステナブルな取り組みを通じてデンマークのガストロノミーを強化するという同様の目的を持っています。

コペンハーゲンの料理フェスでは今、年に一回、フードビジネスで働く女性のうち、労働環境と男女平等の観点からガストロノミーにおける社会的サステナビリティを推進したい人が集まるフレイヤ・シンポジウムが開催さ



撮影 : Hans-Henrik Hoeg

リンゴの花が 賞を授かるシードルに



撮影：エーブレ・ロウ

エーブレ・ロウはデンマークの果樹農家のために、他の方法では販売が難しいフルーツで利益を得る方法を提供している

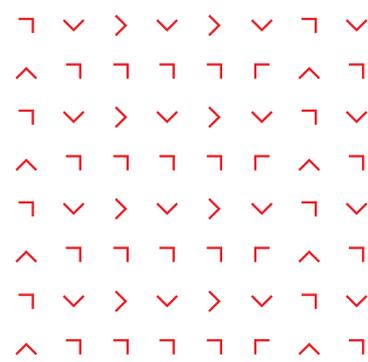
コペンハーゲンの郊外では、多くのリンゴの木が毎年たわわに実をつけています。2011年、ガストロノミーへの熱意あふれる二人の学生が、そのリンゴの多くが地面で無駄に腐っていくことに疑問を持ちました。

それから二人はリンゴ園のオーナーに次から次へと声をかけ、リンゴを貰えないかと頼みこみました。貰ったリンゴを手に実家に帰り、両親のガレージから彼らのシードル物語が幕を開けます。彼らは初年度の収穫でシードルを66本造り、スウェーデンのミシュラン・ガイド掲載のレストランがそれをすべて買い取りました。

現在、彼らの会社はエーブレ・ロウ（デンマーク語でリンゴ泥棒）という名になり、彼らのシードルは、ほぼオーガニック農園のリンゴから生産されています。傷ついたリンゴや消費者が買わないようなリンゴを使っています。この方法で、デンマークのフルーツ農家は、販売が難しい果実から利益を得ることができます。

エーブレ・ロウは現在、年間何千本ものシードルを生産しています。生産も輸出も共に急成長中です。このシードルは現在のところスカンジナビアとドイツの市場で好評を博しており、海外からも関心を集めています。

エーブレ・ロウの事例



次世代のための サステナブル哲学

アマースは5年間に渡り
フードロス75%削減

サステナビリティとは、コペンハーゲンのレフシェーレ島のレストラン、アマースでは、生ゴミを分別することだけではありませんでした。厨房から出る副産物、例えば製油の際の大量のクルミや、食べ残しレモンの皮から作られた味噌などです。こういったものが創作活動の中心になり使用することで、アマースは5年間に渡りフードロス75%削減しました。

レストランが提供する飲食物に、特定のオーガニックや野生の食材だけを使用する、とい

う決まり事を越えた発想が大切なのです。この発想の中心にあるのは、すべてを最大限活用できるように協力して動くという点です。

アマースの中核は、都市部にある80種類以上の野菜とベリー類が栽培されている菜園です。この菜園はレストランに食材を提供する他、地元住民の社交場や子どもたちの学びの場としても使われています。この様にして、次世代にサステナブルな文化を定着させています。

アマースの事例



撮影：アマース

第6章

科学と教育に対する ゆるぎない評判

科学的アプローチを通じ新たなチャンスが拡大



デンマークの料理の伝統は、世界的に評判の高いハイレベルな教育に深く根ざしています。多くの留学生がデンマークの大学の食品系修士課程への入学を目指しています。



ハイレベルな食育

少なくとも36のデンマークの教育施設が食品の生産および開発、食品・料理の準備および提供、そして食の知識の伝達ができる人材を養成しています。他のプログラムの多くでは将来の栄養学専門家を養成しています。

これが熱心な起業家と革新的な産業を特徴とするデンマークがガストロノミーのリーダーになれた理由の一つです。

未来のフード起業家を育成するためにガストロノミーと科学は両立する

デンマークで食のプロとして働いている人のほとんどが国内の大学や専門学校を卒業します。例えば酪農技術者を志す場合、必要な技術の習得に5年かかり、ビール醸造者の場合7年かかります。ほとんどの学習課程は最低でも学士号レベルです。

ガストロノミーと科学は両立します。伝統は100年前のチーズのレシピの発展を妨げるかもしれませんが、新たな科学的知識はチャンスを産みます。科学に強く注力しているデンマーク企業の一つにアーラがあります。アーラの高品質なウーニカ・チーズは伝統的なチーズ製品を新たに洗練されたレベルに引き上げるもので、科学的アプローチがその発展を可能にしています。

また、科学はデンマーク・ガストロノミーの未来を保証するソリューションを探るのにも役立ちます。その方法の一つが、デンマークのテロワールを地図化することで、具体的な食材を育てるのに最適な場所の情報を蓄積するという手法です。これはプロヴェナンス研究プロジェクト(www.provenance.dk)が注力している分野です。

「シリウス」 アーラ乳業に輝く星



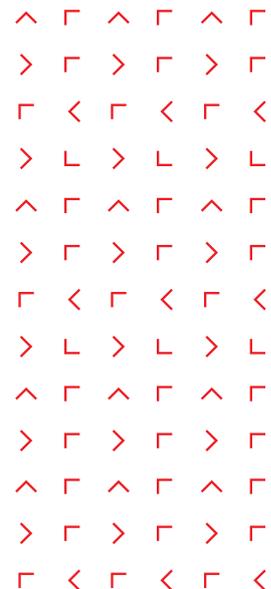
熱心な酪農家、シェフ、そして起業家間でコラボレーションすることで実験的な製品を開発しよう — アーラ・ウーニカはこの大構想から成長しました。最初は職人の技、新たな知識、そして好奇心から始まりました。

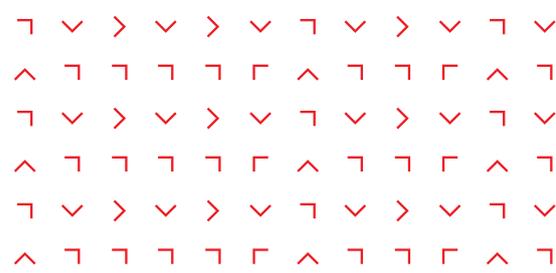
その結果、高品質さに新たな基準を生み出した幅広いチーズと乳製品のラインナップが誕生しました。そのうちの一つが北の空で最も明るい星に因んで名付けられたチーズ、「シリウス」です。このチーズはチーズ加工の伝統を破り、シャルキュトリ（食肉加工品）の生産に似た手法を採用しています。

高品質さに新たな基準を生み出した幅広いチーズと乳製品のラインナップが誕生

白カビや青カビチーズとして製造された後、脱水し、チーズの表面が赤く発酵したら菌を洗い落とし、湿潤な環境で保存、そして最終的に再び脱水します。この加工法によってしっかりとした食感とバランスのよいカビの風味に加え、バターとクリームの香りただよう新たなタイプのチーズが出来上がりました。

アーラの事例





共同研究は地方に眠る ガストロノミーの可能性を 呼び覚ます

究極のゴールはデンマークの
食品の種類を発展させる機会
を見極めること



撮影：Nicolai Perjesi

経済と環境間のバランスを保つことは常にフードセクターにとっての課題です。デンマークのフードクラスターでは、この課題を乗り越えるための新戦略が現れました。それが育った具体的地域固有の特徴を持つ高価値製品に焦点を合わせる戦略です。

オーフス大学ではアグロエコロジー学部とマネジメント学部が地元当局やプロヴナンス研究プロジェクトの民間パートナーと協力し、デンマークのテロワールの地図化に乗り出しました。究極のゴールはデンマークの食品の種類や、地域固有の特性を持つテロワール・ブランドを発展させることです。

完了すれば、プロジェクトチームは印刷された地図と、特定の地域の特産品の可能性を示すウェブ上のプラットフォームを完備したデンマークの食の地図帳を完成することになります。このプロジェクトではローカルフードのビジネスモデルとフードネットワークも地図化します。

オーフス大学アグロエコロジー学部および
マネジメント学部の事例



Γ ^ Γ ^ Γ
Γ > Γ > Γ
< Γ < Γ <
L > L > L
Γ ^ Γ ^ Γ
Γ > Γ > Γ
< Γ < Γ <
L > L > L
Γ ^ Γ ^ Γ
Γ > Γ > Γ
< Γ < Γ <
L > L > L
Γ ^ Γ ^ Γ
Γ > Γ > Γ
< Γ < Γ <
L > L > L



第7章

デンマークー ガストロノミーの 先端を行く国

Food Nationでデンマークのフードクラスターについてさらに学びましょう

デンマークは限られたテロワールしか持たない小さい国家でありながら、近年、ガストロノミー大国として急成長してきました。今日、食品業界全体が国内および海外のビジネスパートナーに恩恵をもたらす革新的な機会を開発し続けています。

ニュー・ノルディック・キュージーヌは始まって20年も経たないうちに、モダン・ガストロノミーの世界水準に後世にわたるインパクトを残しました。サステナブルなイノベーション、コラボレーション、そして教育と科学の強い伝統を通じ、デンマークは世界の食料供給が直面する大きな課題を解決するため尽力しています。

デンマークのフードクラスターは、農業や漁業の第一次生産から消費者が店で買う食品まで、全てを網羅しています。企業、大学、研究機関、地方自治体、国の行政機関、官民の組織は、広範囲にわたる協業ネットワークでつながっています。バリューチェーンに沿って食品の品質と安全性を維持、改善するため国際的なパートナーと密接に協業しています。

Food Nation

Food Nationはデンマーク政府と主要民間団体および企業によって設立された非営利のパートナーシップで、デンマークのフードクラスターについての情報提供をしています。優れたソリューション、革新的な製品、信頼のおける協力を通じ、国際的なビジネスの成長を加速し、デンマークのノウハウを伝えます。

インタラクティブツアーに参加

コペンハーゲン中心部に位置するFood Nationのビジターセンターは、海外からの視察団を受け入れ、デンマークの食品作業について紹介します。センターの双方向型の設備により、視察者自身が関心を持つ食品バリューチェーンの最新の概要を知ることができます。デンマークの食品生産者や生産施設を視察する前に、このツアーを体験することができます。

Food Nationは、デンマークがガストロノミーにおけるサステナブルな発展をどう支援しているのかを学び始めるのに最適な場所です。ビジターセンターへの視察の手配についての詳細は、foodnationdenmark.com にアクセスしてください。



写真: Niclas Jessen



食品素材産業

酵素、カルチャーなどの素材の
生産者

第一次産業者

農業、漁業、園芸の従事者

加工食品 産業

食品、飲料、家畜飼料の生産者

デンマーク・フード・クラスター
デンマークの企業、研究機関、
組織からなる、食品、サービス、
技術の欧州の中核的集団

研究開発と イノベーション

研究機関、教育機関、
コンサルティング

食品製造技術

食品製造機械、設備等の生産者

ガストロノミー と消費者

リテール、消費者、レストラン、
公共機関、観光事業など

詳細情報は

FOODNATIONDENMARK.COM

