

World Cuisine



Royal Danish Embassy, Japan

ニュー・ノルディック・キュイジーヌ

近年、デンマーク料理は「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」(新北欧料理)として新しいガストロノミーのジャンルとなり、世界中から注目を集めています。地産地消を重視し、オーガニック生産された地元の野菜や畜産品、北欧地域で採れる新鮮な魚介を多く使用し、また新しい食材や調理方法を斬新に取り入れたニュー・ノルディック・キュイジーヌは、デンマーク国内だけでなく世界へ新しいトレンドを発信しています。ニュー・ノルディック・キュイジーヌはデンマークの伝統的な食文化やレシピを新しく蘇らせ、デンマークや他の北欧の季節の食材を革新的に使用することを特徴としています。デンマークのガストロノミーに対するイノベーションや、食材をプレートに仕立てるストーリー、プレゼンテーションの美しさなど、国際料理コンクール「ボキューズドール」でも総合的に評価され、2021年にデンマークは2位を受賞しています。また、2021年にデンマークでは27軒のレストランがトータルで38個のミシュラン・スターを獲得しており、コペンハーゲンにあるNoma

(ノーマ)とGeranium (ゼラニウム)は3つ星を獲得しています。

伝統的なデンマーク料理

伝統的なデンマーク料理で最も有名なのはSmørrebrød (スモーブロー)として知られるオープンサンドイッチです。ライ麦パンに酢漬けた魚、卵やジャガイモ、冷たい肉、さらに玉ねぎやホースラディッシュなどさまざまな食材をのせて楽しむことができます。デンマーク人にとって、このサンドイッチはランチの定番です。またデンマークの街中ではホットドッグスタンドを見つけることができます。ピクルスや揚げた玉ねぎなどがトッピングされたホットドッグは大衆文化の一部となっています。

豚肉はデンマークの伝統的な食材のひとつです。豚のひき肉を使ったFrikadeller (フリカデラ)と呼ばれるミートボールやクリスマスによく食べられるFlæskesteg (フリスケスタイ)という、外はカリカリ、中はジューシーに焼き上げた豚肉のローストも有名です。



© Mikkel Heriba



© Robin Skjoldborg

オーガニック食品と市場規模

デンマーク政府は1987年に世界初となるオーガニック法を制定し、オーガニックラベル「Ø」を導入しました。国民の98%がこの赤い「Ø」ラベルを認識しています。デンマーク人の3人に1人はオーガニック食品を購入し、購入する食材の13%はオーガニック食材が占めています。デンマークではオーガニック食品の生産に力を入れており、可能な限り環境に配慮した自然循環型農法により、新鮮で、安全なものを消費者に提供できるシステムが構築されています。デンマークのニュー・ノルディック・キュイジーヌの成功は、持続可能性とオーガニックの基本的な価値観と大いにつながっています。

デンマークフードについては<https://www.denmarkfood.jp>もご参照ください。お問い合わせは、デンマーク王国大使館 食品・農業チーム (E-mail: tyoamb@um.dkまたはinfo@denmarkfood.jp) まで。

