

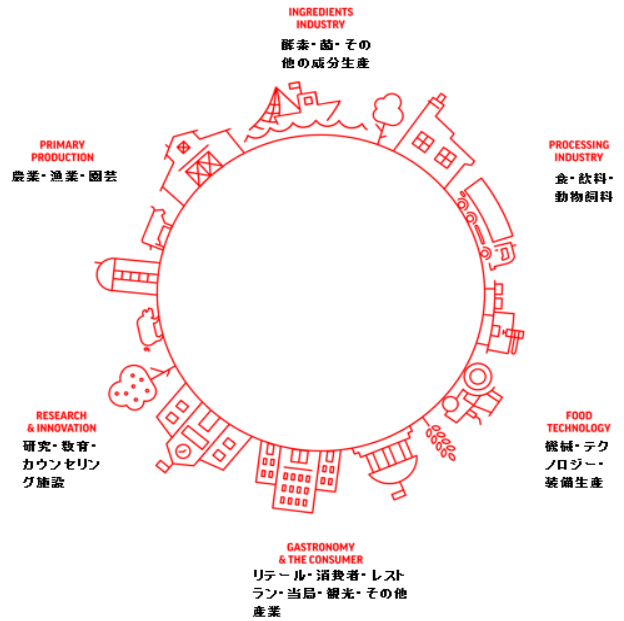
# 世界の最前線を行く食料国家- デンマーク

## デンマークの「食クラスター」・効果的なバリューチェーン

デンマークは世界の食料生産において、食のノウハウ、原料、テクノロジー、そして食のソリューションといった多くの分野に多大な影響力を与えてきました。

一貫したバリューチェーン、食品関連業界、公共機関、研究機関を通して、革新的、継続的、効率的な食料生産とソリューションを発見してきました。

前例としては、1995年よりデンマークで取り組まれている、養鶏家に対するサルモネラ・アクションプランです。このプランは、すべての生産チェーンに組み込まれており、市場に出回る鶏肉がサルモネラフリーであるという安全性を確保します。



## 高品質、連携、持続可能性 — デンマークの食品クラスターDNA

デンマーク食品クラスターの中心的価値はその独特な仕組みにあります。私たちがいう、デンマークの「食品クラスターDNA」の中心核にあるのはデンマークの高い食料生産クオリティーです。これは私たち企業とデンマーク政府規制当局が先駆者として、食の**高品質と安全性**において、常にそのクオリティーを管理し可能にしてきました。

デンマークの食品クラスターは研究者、企業、公共と民間機構が緊密に連携している事で知られています。この連携こそが知識とイノベーションの共有によって可能にされたデンマークの独特な問題解決法の基盤となっています。

私たちの強みでもある、**持続可能性と資源効率化**はデンマークの食クラスターDNAにとって必要不可欠なものであります。

この基盤はすべてのバリューチェーンをエコフレンドリーな農業生産から食品廃棄物の削減まで、幅広く考慮しています。私たちのDNAの源はバランスと改革にあり、より効率的な解決法を日々模索しています。



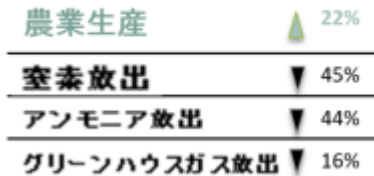
# デンマーク食料生産- More with Less

## デンマーク食産業・傑出した食の安全

デンマークの農業部門は比較的緩やかですが、デンマークの食料生産量は全人口の3倍にも及び、これはデンマークの農業生産性の高さを示しています。デンマークでは食料生産において、透明性があり、すべての製品と成分の記録を追跡することが可能となり、非常に高いレベルの食の安全性を確保しています。同時に、食料生産は効率的かつ最低限の資源で創出されているため、環境への影響を減らすことができます。

より少ない資源でより多くのものを:  
デンマークは持続可能でエコフレンドリーな食品生産を可能にしました。

### Change from 1990-2014



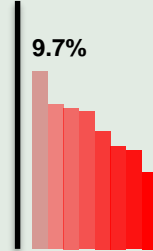
Source: The Danish Agriculture & Food Council

## 世界の最先端を行くオーガニック大国

ここ数年、デンマークのオーガニック食料生産は世界に名を広め、今やその業界において、世界の第一線を行くオーガニック大国となりました。オーガニック食品は幅広い分野で利用され、個人あるいは企業のバイヤーによるオーガニック食品に対する高い知識が、デンマークのバリューチェーン全体のオーガニック食料生産開発の記録追跡から大規模生産まで可能にしています。

今日、デンマークの小売業界ではオーガニックの売上において、世界を先導しており、マーケットシェアにおいても世界で第1位となっています。デンマークはオーガニック食品の消費量においてもさまざまなオーガニック食品を生産しています。

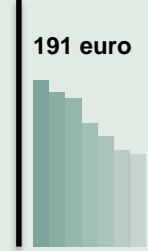
### Denmark No. 1



すべての小売分野におけるオーガニックシェア  
2015

Source: FiBL & IFOAM

### Denmark No. 2



Organic: 1人当たりの消費量  
/ユーロ 2015

## デンマークガストロノミー

ニュー・ノルディック・キューズは過去15年で大幅に進歩し、デンマークのガストロノミーと食料生産に影響を与えてきました。この新しいトレンドは消費者の食に対する関心を高め、農業者や食品生産会社の食料生産により磨きをかけてきました。デンマークではガストロノミーをツールとして人々の食の向上化に取り組んでおり、結果として、デンマークのニュー・ノルディック・キューズとレベルの高さは世界中で認知されています。

今日、デンマーク人はさまざまなレストランでハイレベルの食を堪能ことができ、コペンハーゲンは北欧で一番ミシュラン星獲得レストランが多い都市としても知られています。

### DENMARK No. 1

コペンハーゲンに位置する29店ものレストランがミシュラン星を獲得。北欧ではデンマークが1位となる。

### DENMARK No. 1

コペンハーゲンに拠点とするレストラン NOMAは4度もWorld Best Restaurant 50で1位を獲得。

# 幸せなデンマーク人と食文化

## デンマーク・コラボレーションモデルは革新的で柔軟性と生産性が高い

デンマークは世界で一番幸せな国の1つとして、長い間UNIによって出版されたWorld Happiness Report で取り上げられました。

デンマークは世界156カ国で  
2番目に幸せな国と称され、  
2013年、2014年と2016年には、  
世界で一番幸せな国として認定  
されました。

デンマークが世界一幸せな国のひとつと謳われる理由は、デンマークの独特な労働と就業モデルにあるといえます。デンマークの労働スタイルこそが、デンマークの革新的で柔軟な生産性の高い、食品クラスターの共存を可能にしているといっても過言ではありません。ここで重要なのはフラットなヒエラルキーを持ちえた、業際を越えたアプローチにあり、ほぼすべての労働市場問題は、法律によってではなく、雇用者と被雇用者との間で解決されています。

## デンマークの食文化とニュー・ノルディック・キュイジーン

何世紀もの間、農業と漁業はデンマーク人の日々の生活にとって重要な役割を担ってきました。今日のデンマークの食においても、ポテト、肉、乳製品など、人々の栄養源として消費されており、これは伝統的な農業に古くから関係していると考えられています。

デンマークの寒く湿った、長く暗い冬を乗り越えるため、デンマーク人の食文化は栄養素があり、ビタミンを豊富に含み、冬の間貯蔵できる食に重点を置いてきました。そのため、酢漬けや貯蔵は今日でも活用されており、特に、穀類、魚、肉、ベリー、根菜、葉野菜は何世紀にも渡り、デンマークの食文化の中核となってきました。

デンマーク伝統の料理というと、人々はデンマークのペイストリーやデンマークならではのサンドイッチ(スモーブロー)、カリカリの豚のパセリソース添えなどを思い浮かべます。

デンマークは伝統的なペイストリーで世界中でよく知られ、"smørrebrød" (スモーブロー)は多くの旅行者が1度は食べてみたいと口を揃えている、デンマーク特有のライ麦パンを使ったサンドイッチです。加えて、15年前に誕生したニュー・ノルディック・キュイジーンはデンマークの食環境と食料生産に大きな影響を与えてきました。

