

◀老舗Told & Snapsのオープンサンド。小ぶりのライ麦パンの上にニシンなどの具材がデコレートされている。



デンマーク王国 DATA

人口560万人(≒北海道)、面積4.3万平方キロ(≒九州)、欧州最古の王室を有する立憲君主国。「世界一幸福度の高い国」「環境・デザイン・福祉先進国」として知られ、アンデルセン童話、食器・家具・知育玩具などのブランドは日本でも有名。

当会事務局職員が、2007年1月より在デンマーク日本大使館に出向しています。国際競争力や人々の幸福度で高い評価を受けるデンマークからの現地報告を不定期にお届けします。

◀スーパーで売られている自家製寿司グッズ。

LETTER FROM COPENHAGEN
コペンハーゲン通信 6
PART IV

デンマークの Sushi事情

昨年、幕張で開催された「World Sushi Cup」で、最優秀賞を受賞したのは、コペンハーゲンの寿司レストラン「Umami」のシェフでした。あまり知られていませんが、デンマークは、寿司が最も普及している西欧諸国の一つです。コペンハーゲンを歩いていると、かなりの頻度で「Sushi」という言葉が入った文字が、目に飛び込んできます。レストラン情報の検索サイトによれば、コペンハーゲンだけで、実に200カ所以上で寿司が提供されているそうです。Sushiバーから、Running Sushi（「回転寿司」のこと）まで、形態もさまざまです。また、寿司は家庭にもかなり浸透しており、多くのスーパーで自家製の関連商品を販売しています。

デンマークで寿司がこれだけ普及した理由として、知人は「デンマークの伝統食材であるニシンの影響があるのではないかと話しています。酢漬けにされたニシンは、デンマークの伝統料理であるオープンサンドの定番のネタで、スライスされたライ麦パンの上にオニオンなどを一緒に乗せて、ナイフとフォークで食します。このニシンは生に近い状態で、食感は刺し身ととてもよく似ています。私も初めていただいたとき、この食感に慣れているのであれば、刺し身や寿司も受け入れやすいだろうな、と思いました。最近では、オープンサンド（デンマーク語名：Smørrebrød）とSushiのコンビネーション「Smushi（スムシ）」も出てきています（日本人である自分には、あまりいい響きとは思えませんが）。

オープンサンドでは、ライ麦パンの上にさまざまな具を乗せますが、興味深いことに、できるだけ美しく、またできるだけ高くデコレートしたものが評価されるそうです。そこには、高度なデザインセンスと熟練した技能が要求されます。



木下 潤一
在デンマーク日本大使館一等書記官
(経済同友会事務局より出向中)

デンマークのSushiも、オープンサンドと同じ流れを受けてか、ネタや握り方の良しあしだけではなく、見た目も大いに競い合います。高価な寿司レストランになればなるほど、ネタの上に何かが乗せられたり、特製のソースがかかっていたりします。巻きものの形状もさまざまです。そして当然のことながら、おいしくないと評価されません。

Sushiのデザインと味を競うために、北欧系やアジア系など、さまざまな国籍のシェフがコペンハーゲンに集まっており、作り手の世界は、完全にグローバル化しています。日本人による運営の店は、わずか数店舗のみです。ちなみに、冒頭に触れた世界一の評価を勝ち取った「Umami」のシェフは、マケドニア生まれのスウェーデン人です。

このように、既に日本人の手が離れた感があるデンマークのSushiですが、当面の間、国民的な人気に後押しされて、自己発展、自己増殖を繰り返していくことは間違いなさそうです。



◀ニューハウン近くにある寿司レストラン「Damindraj」のメニューより。店主はスリランカ人。

