

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



デンマーク王国 DATA

人口566万人(≒兵庫県)、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。

本会事務局職員が、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。



牛の骨髄を使った料理に食用花を添えた一皿



山口 晃平

在デンマーク日本大使館二等書記官
(経済同友会事務局より出向中)

美食の都、コペンハーゲンの ニューノルディック・キュイジーヌ

皆さんは美食と聞くと、どこの国を思い浮かべるでしょうか。

欧州の中でも、フランスやイタリアあたりが真っ先に浮かびそうですが、実はデンマーク、特にコペンハーゲンも、近年は世界の美食家から「食」の面で注目を集めています。というのも、イギリスの雑誌『Restaurant』が毎年発表する「世界のベスト・レストラン50」において、2010～2012年、2014年の計4回にわたって1位を獲得し(2015年は3位)、あのミシュランガイドでは2008年以降連続で二ツ星を獲得しているレストランが、ここデンマークにあるからです。今回はそのレストラン「NOMA」を紹介したいと思います。

私がこの地に赴任する前、2015年1月から約1カ月間の期間限定で、NOMAが東京のマダリンオリエンタルホテルにオープンするとのニュースを見ました。それ以来、せっかくデンマークに行くのだから在任中に一度はNOMAに行ってみたくてひそかに思っていました。しかし、世界中の美食家から注目される同店の予約を取るのはいよいよ難しいことでした。半ば諦めていたところ、ダメ元でキャンセ

ル待ちを入れていた日に運よくキャンセルが出たため、一生に一度のチャンスと行ってまいりました。当然、家内には内緒です。

ここで、NOMAに代表されるニューノルディック・キュイジーヌについて少し説明したいと思います。この新しい料理のジャンルが生まれるきっかけとなったのは、2004年にNOMAのプロデューサーであるクラウス・メイヤー氏が提唱した、「ニューノルディック・キュイジーヌ・マニフェスト」です。メイヤー氏はこの中で、北欧固有の食材をベースとすることや、北欧古来の料理と新しい技法を融合させること等のアイデアを定めています。「純粋さ、新鮮さ、シンプルさ、倫理感を表現する」「季節の移り変わりを反映する」といった項もあり、和食に近い部分もあるかもしれませんが、以降、この考えに賛同した多くの料理人が個性的なニューノルディック・キュイジーヌを生み出し、NOMAに代表されるデンマークはもちろんのこと、他の北欧諸国でもその裾野を広げています。

さて肝心のNOMAの料理の味ですが、一言で申し上げるなら「驚きに満ちた、高品質な料理」です。NOMAでの食事に関心がおありの方は、ぜひ観光を兼ねてデンマークにお越しいただき、本場の食と雰囲気をご自身で体験してみてください。きっと後悔はされないと幸いですよ。