



デンマークの 食と暮らし研究会

NEWS LETTER AUG 2023

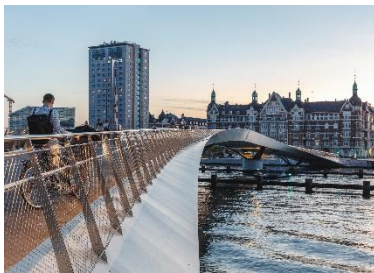
発行：NPO法人デンマークの食と暮らし研究所 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビル南館12F
Tel 03-3213-4801 Fax 03-3213-5406 ホームページ : <http://www.danishforum.jp/> メール：info@danishforum.jp

サステイナブルな燃料に変換される藁

デンマーク農業理事会では、2030年にデンマークの農業部門に於けるCO2排出量を740万t削減する計画を打ち出しています。既に酪農と養豚では、動物の排泄物の処理を効率化する事により大幅な削減に成功しています。しかし、動物以外の分野での技術応用によっても驚くほどの貢献が期待されています。事実、熱分解という技術プロセスを応用することで余剰繊維をグリーン燃料に転換し、CO2の排出を最大120万t削減することができるのです。デンマークが豚肉や乳製品のような畜産物のメジャーな輸出国であるという事はよく知られています。農場は年々大きくなっているとはいえ、多くが家族経営であり、ビジネスモデルの重要な部分は、ほとんど農家が飼料を自家生産している事です。飼料生産で余った藁はこれまでも暖房やバイオガスに使用されてきました。欠点は、藁は再生可能なエネルギー源になるとはいえ、燃やすとCO2が発生する事です。この課題に対応できるのが燃焼処理技術です。この技術の応用プロセスの中では、乾燥したバイオマスと酸素の無い環境で処理します。バイオ石炭として知られるこの処理技術による最終産物には様々な利用用途があります。更に加工して燃料にしたり、肥料として土壌に戻す事もできます。デンマーク工科大学出身の科学者は全てのCO2排出量を削減する為のこの技術の可能性について大きな期待を持っており、こうした応用技術によって、デンマークの気候への影響を最大25%削減出来ると予測しています。このように、比較的シンプルでよく知られた技術を革新的な方法で使用する事で、デンマークの農家は未来の為の安全や食糧供給を確保する責任の一部を担う事になります。(J.Ring)



持続可能な都市計画：人間中心から生命中心へ



©State of Green

世界中の消費者と生産者は、食糧生産の気候への影響を管理することが重要になっていると認識しており、デンマークの輸出業者がグリーン転換に遅れをとらないように細心の注意を払うのは当然のことです。今回デンマークが変化している別の側面を見てみましょう。デンマークの都市は日本に比べてとても小さく、都市計画は必要ないと考えられるかもしれませんが。しかし実際には都市計画はデンマークの建築において長い間大きなテーマでした。近代、デンマークの都市は人間中心でデザインされていました。言い換えると、建築におけるデンマーク様式は都市空間やビルの性能などをより向上させてゆく中で、人々の生活の便利さを第一に考えていました。こうした考え方はデンマーク人の建築家で都市計画家のヤン・ゲールが1971年出版した「建物の間の生活」に明確に提示されています。徒歩や、自転車に乗る人に対

応した地域づくり、そして緑の空間や公共交通機関の選択肢を十分に作ることなど多くの注意が払われました。環境負荷の少ない輸送手段(green transportation)を支持する環境を作り出すことは数十年間デンマークの都市計画の一部となっています。にもかかわらず、基本理念は一昔前の成功の全体的な尺度だった居住性や人間の生活第一から変わっていませんでした。今、環境への人間の行動による影響全体を減らすという世界的な挑戦に後押しされ、さらに次なるコンセプトへと発展しています。世界中で資源は無限ではなく、経済と社会活動の未来は多様性を認めなければならないという認識も広がっています。都市計画の主流は「人間中心」から「生命中心」へ変化しています。世界中の温室効果ガス排出量の10%は建設中や改修中のビルから排出され、28%は既存のビルから排出されています。つまり、世界中の排出量の38%がビルから排出されているということです。新しい素材やデザインだけではなく、今日使用可能な技術手段を実行すれば、この数字を更に4分の3まで減らすことができると最近のデンマークの研究結果がでています。その一例が炭素排出量の少ないビルを建設することです。デンマークは既に、新しいビルに対して法的な規制を実施する段階にきています。デンマークの街は比較的小さく、とても緩やかなペースで成長しています。多くの都市計画や開発は、一新されるか既存のエリアを補修するか、そして何より人間中心(例えば、車道)よりも生命中心(自転車用道路、歩道)の交通の基盤を創ることに繋がっています。この考え方、社会基盤を公共の場に認めることは、輸送と云う課題を解決できるだけではなく、幸福な状態も生み出します。一つの例として、コペンハーゲン中心部にある自転車道「自転車スネーク」があります。コペンハーゲン港に架かる2本の自転車用高架道路は、交通渋滞からサイクリストの移動を切り離すのに役立っています。この道路は水面に架かって伸びたりカーブしており、自転車に乗っていると、とても楽しい気分になります。それと同時に以前はとても退屈だった都会的な地域の暮らしの中でも興味深いものを見る機会が提供されるようになりました。

毎日2万人以上のサイクリストがここを往来し、この道路ができてから、自転車の交通量は40%増加しました。(J. Ring)

1980年代当時、私たちの事務所は現在の豚肉関係業務ではなく主にチーズの市場促進活動を行っていました。当時日本のチーズの総消費量は10万トン(人口一人当たり1キロ)を少し超えたところ。現在の三分の一程度の市場スケールでありました。デンマークは欧州の国々のなかでは先行するチーズ輸出国でありましたので、日本事務所では日本人にとって当時未だ食品として馴染みがあるとは言えなかったナチュラルチーズの知識啓蒙や消費拡大のための様々な事業を他国に先駆けて行っていました。私も輸入業者の皆さんと協力しながら全国各地の百貨店などにデモンストレーターを派遣したりチーズセミナーを企画したりしました。チーズといえば殆どプロセスチーズのことであった当時は、輸入ナチュラルチーズは大部分が国産プロセスチーズの原料であり一般消費者がテーブルで直接消費するナチュラルチーズの物量はわずかなものでした。私自身もそれまでほぼプロセスチーズしか食べたことがありませんでしたので業務を通じて出会ったナチュラルチーズの風味、美味しさに正直びっくりしました。殊にナチュラルチーズを加熱溶解した時の風味、うまみ、コクはそれまで味わったことのない絶妙な美味に感じられました。チーズはそもそも自然発生的に人類にもたらされた最古の乳製品であり種類も各国各域で実に様々です。業務を通じて美味しさだけでなくその豊かな多様性や食べ方、料理への応用など、チーズという食品の深さなどを実感しながら業務を行っていったものです。現在のチーズ市場は当時に比べると量的に格段に大きくなりましたが、私個人としてはチーズの持つ多様さについては日本ではまだまだ未開な面があるのではないかとこの気持ちもあります。日本のナチュラルチーズ市場の黎明期にかかわった者として、ナチュラルチーズの持っている豊かで多様な世界が日本の消費者さらに浸透してゆくように願っています。

(NPO法人 デンマークの食と暮らし研究所 理事長)



ポークアカデミーを終えて

(4年振りにポークアカデミーが開催されました。参加者のレポートを掲載いたします。)

福留ハム株式会社 古川 大晟

講義や実習、工場見学等を通して日本では体験することのできないものばかりでした。研修の期間、豚枝肉から製品となるまでの一連の過程を通し、多くのことを学ぶことができました。そして、デンマークでは価格面より品質や動物福祉の観点でのニーズがあること、また、工場では機械化、省人化が進んでおり作業効率の良さと、管理技術の高さに大変驚かされました。日本との違いが多く、包装形態から食べ方においても、ハム・ソーセージの文化の違いに感銘を受けました。実際に現地の方々と交流し、意見交換することもでき、疑問点等は丁寧に回答して頂きました。初めて見る、体験する、交流する、濃い内容の研修プログラムでした。現在、私は開発部として仕事をしておりますが、研修を終えてから食肉への考え方について視野が広がり、自身の仕事の大きな糧となっています。また、今回の研修の学びを自身のものだけに留めず、多くの方々に伝えていきます。



株式会社力の源カンパニー 守田 亜希

ポークアカデミーでは食肉工場や農家の視察、カッティング実習等の充実したプログラムを通して、言葉では表しきれないほどの経験をさせていただきました。私が勤める(株)力の源カンパニーは豚骨ラーメンの一風堂を運営しており、叉焼やスープ等、豚は我々にとって不可欠な存在です。豚が製品となるまでの背景や人との関りを目の当たりにしたことで、食に携わる者、そしていち消費者として多くの事を考えさせられました。またデンマークのSDGsへの意識の高さも研修中に感銘を受けたことのひとつです。Danish Crown社の取り組みをはじめ、企業だけでなく国民の生活にもSDGsが根付いていることを改めて実感し、私も今後知見を深め、仕事や日常生活をとおして貢献したいという意欲が高まりました。デンマーク農業理事会、研修生、そして現地に関わったすべての皆様の支えで大変有意義な研修となりましたこと、心より感謝申し上げます。

DANISH Danish Pork ゴルフ会

4年振りにゴルフ大会が開催されます。

2023年11月18日(土)

於: 取手国際ゴルフ倶楽部

9月中旬頃ご案内を送付致します。
※業界関係者のみの参加となりますのでご了承ください。

デンマークチーズ協会お知らせ

海外視察研修

11月2日～5日の日程でタイ(バンコク)にて海外視察研修が行われます。

情報交換会

12月6日(水) 帝国ホテルにて情報交換会を予定しております。

CHRISTMAS PARTY 2023

12月13日(水)

会場は帝国ホテルを予定しておりますが、時間等、詳細は10月中にお知らせ致しますので皆様のご参加お待ちしております。