



デンマークの 食と暮らし研究会

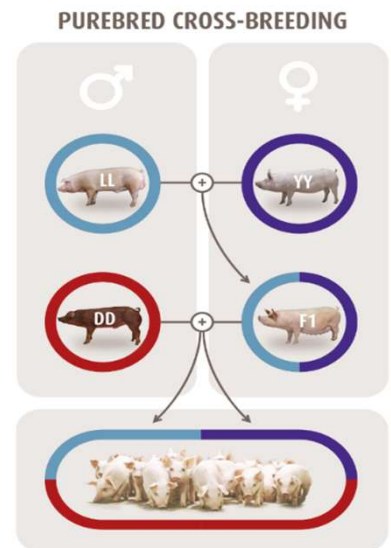
NEWS LETTER
JUN 2024

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

デンマークの豚の品種改良

デンマークは、需要に応じた豚の品種改良に長年に渡り力を注いできました。

1900年代初頭ランドレース種の育種開発に取り組み、従来よりも肋骨が1本多い長胴のランドレース種の開発に成功しました。この品種から作られるデンマークベーコンは、当時のイギリスで人気を博しました。それから100年程経過した現在ではデンマーク産豚肉は、イギリスのみならず世界130カ国以上に輸出されるまでになりました。デンマークにおける豚の品種改良の最大の目標は、より効率的に高品質な豚肉を生産することにあります。それに加えて近年では、畜産業が環境や気候変動に与える影響が注目され、それに対応するような種畜改良を進めていくことも求められるようになっていきます。国連食糧農業機関（FAO）によれば、2005年と比較すると2050年には世界の肉の需要は70%増加し、総需要は年間4億5,500万トンに達すると予測されています。主な要因は人口増加と可処分所得の向上によるものです。このような変化により、今後はより持続可能で環境に配慮した畜産システムの構築がますます重要になると思われます。



DanBred（豚）やViking Genetics（牛）といったデンマーク企業は、サステナブルな豚品種を開発する世界的なトップランナーといっても良いでしょう。これらの企業は「ゲノム選抜」という方法を採用し、遺伝情報を解読し有用な遺伝形質を持つ個体を選抜して系統化することで品種開発を行っています。例えば、DanBred社の豚は、他と比べて1頭当たり平均7.5kgの飼料を削減できるとされており、これは1頭当たり4.0kgのCO2削減に相当します。あくまでも仮定の話ではありますが、もし中国で飼育される豚がすべてDanBred社の豚に置き換わった場合、中国の豚生産からのCO2排出量は約25%削減できると見積もられています。同様に、もしインドで飼育されている牛が全てViking Genetics社の牛に置き換わった場合は、牛乳生産によるメタン排出量を約33%削減できる可能性があると推定されています。

畜産業が気候変動に与える影響や持続可能性がますます重要視される中、デンマークの品種開発の取り組みの重要性は今後一層高まっていくでしょう。（J. Ring）

デンマークの夏：白夜と伝統行事



デンマーク人に最も好きな季節を尋ねると、多くの人が夏と答えるでしょう。夏には日照時間が最大17時間に達し、真夜中でもかなり明るい「白夜」になります。毎年6月21日頃に夏至を迎え、1年で最も昼が長くなります。デンマークでは夏至のお祝いと6月24日の聖ヨハネの誕生日祭とを重ねてお祝いすることが一般的です。

聖ヨハネ祭の前夜には、デンマーク人は家族や友人達と海辺や公園などに集まり、大きな焚火をたいて一緒に歌を歌います。しかし、そこから3週間ほど経つと日が短くなり始めるため、夏至の喜びには少しの悲しみが混じります。

実はこの伝統的なお祝いはキリスト教以前の北欧宗教にルーツがあります。夏至と冬至の二つの節目は、太陽の動きの重要な転換点と考えられており、農業のサイクルにも深く関係していました。デンマークでは冬に長く暗い日が続くため、夏至を祝う伝統はデンマーク人にとって非常に重要なものです。（J. Ring）



デニッシュマークは、良質なデンマーク産豚肉を使用した製品やメニューに表示されています。



ポークアカデミーを終えて

5月には約2週間の日程でデンマークポークアカデミーが開校し、ハムソーや外食業界から21名の方々にご参加いただきました。ポークアカデミーは2024年で第29回目の催行（コロナ禍の2020年～2022年の3年間は開催せず）となり、これまで約五百数十名の方々にご参加いただいております。2024年ポークアカデミー参加者のレポートを掲載します。

日東ベスト株式会社 大沼 宏貴

今回約二週間という期間でポークアカデミーに参加し、大変多くの事を学ばせて頂きました。実習では解体を実際に行う事で、部位の位置や肉色、形、脱骨の方法等の理解を深める事が出来ました。講義ではデンマークの豚肉産業や品質・安全性への考え方、そしてサステナビリティへの取り組み等を学びました。味や値段だけでなく、持続可能性を重視し、環境や社会、経済に配慮した長期的な利益や社会貢献が企業のブランディングに繋がると聞き、日本との違いを実感致しました。この研修期間中に同業他社のメンバーの方々との意見を交換し、生活を共にするという貴重な体験が一番思い出に残っています。今回の研修で学んだ知識と、共に勉学に励んだ仲間との繋がりをこれからも大切にしていきたいと思っております。



銀河フーズ株式会社 菊池 広大

多くの学びを得る機会となりました。実習では枝肉解体から製品になるまで一連の過程を学び、製法や配合の違いから味覚や食文化の違いを学びました。と畜・加工工場では、AI導入と自動機械化による作業効率化について学ぶと共に機械管理・人材管理の重要性を再認識しました。養豚農家への訪問では、有機製品の需要や施策、アニマルウェルフェアと品質の関係を学びました。一つ一つの経験が新鮮で興味深く、今後も継続して頂きたいと思う有意義な機会となりました。今回の経験を社業に活かし邁進していきます。最後になりますが、デンマーク農業理事会及び関係者の方々、現地の方々、皆様の支えで大変有意義な機会となりましたこと、心より感謝申し上げます。

イエンス ベック氏を囲む会



6月14日 赤坂プリンスクラシックハウス グランドガーデンルームにて、長年にわたりデンマークポークの日本向け輸出事業に勤めて来られ今年6月に退任されるデニッシュクラウン社のイエンス ベック氏を囲む会が開催されました。当日はベック氏の1980年代～現在に至る約半世紀にわたっての事業の中でご縁のあった100名近くの方々にお集まりいただき、思い出話やこれからのデンマークと日本についての話に花が咲き楽しいひと時を過ごすことが出来ました。

参加者からは、長年共に働いてきた感謝の気持ち並びに日本との交流の証として浮世絵が贈呈されました。

『たくさんの懐かしいお顔にお目にかかることが出来てとても嬉しいです。この浮世絵を自宅に飾り、日本の事を想います。』（イエンス氏談）



デンマークチーズ協会総会

4月19日 帝国ホテル東京「楓の間」にてデンマークチーズ協会2024年度総会が開催され、デンマークへの海外市場視察を行うことを決定致しました。9月23日(月)・24日(火)の2日間の日程で、デンマークのチーズ関係企業各社を訪問します。

編集後記

デンマーク農業理事会 日本事務所のホームページをリニューアルしました。公式インスタグラムのアカウントも運営しています。よければ覗いてみてください。