

## 一度は食べるべき！フィンランドの冬のごちそう

### Hungry for Finland、フィンランド・ベストフードトラベル賞 2019 を発表



Hungry for Finland は、2019 年フィンランド・ベストフードトラベル賞を発表し、Saimaa Gastronomy co-operative network(サイマー・ガストロノミー・コオペラティブ・ネットワーク、以下：サイマー・ガストロノミー)が受賞しました。合計 42 の、多様で優秀な候補の中から選ばれサイマー・ガストロノミーには、農林省事務次官の Jaana Husu-Kallio 氏、Business Finland のエグゼクティブ・ヴァイスプレジデントの Paavo Virkkunen 氏より賞が授与されました。

サイマー・ガストロノミーの 4 つの事業である Hotelli Punkaharju(ホテル・プンカハリユ)、Sahanlahti Resort(サハンラティ・リゾート)、TeaHouse of Wehmais (ティーハウス・オブ・ヴェフマイス)、そして Tertin Kartano(テルティン・カルタノ)では、それぞれ地域の魅力を引き出すようなテーマが設定されており、旅行者が好きな内容を選んで、ツアーをカスタマイズすることが可能になっています。家族で経営されている各事業は地域の中に点在しており、それぞれサイマーの各地域を代表する存在となっています。彼らの事業の狙いには、地域の人々の雇用を創出することだけではなく、その土地の食べ物を広めるという点も含まれています。また、夏のハイシーズン以外に開催されているサイマー・ガストロノミー・ウィークエンドでは、さまざまなアクティビティや地域の料理を体験することができます。審査員は、サイマー・ガストロノミーを地域連携のすばらしい例として高く評価しました。

他にも、下記の 3 つもフードトラベルツアー賞を受賞し、その功績が認められました。

1. Heather's Helsinki(ヘザーズヘルシンキ) - フォーク in ハンド フードウォーク
2. Herrankukkaro, Wild & Close - アーキペラゴのフード・ジャーニー
3. Okkola Holiday Cabins, Restaurant Niinipuu(オッコラホリデーキャビン、レストランニニプウ) - 伝統的なパイ作りのワークショップ



また、Koe Meidän Tampere のパッケージツアーと Harriniva / Torassieppi のラップランドの調理体験・ローカル体験は、奨励賞を受賞しました。

審査員は、Kirsi Viljanen(農林省シニアスペシャリスト)、Terhi Hook(Visit Finland (Business Finland)開発マネージャー)、Mariaana Nelimarkka(食とビールのライター)、Päivi Töyli(トゥルク大学ブラヒアセンター、ナショナルフードセクターコーディネーション・プロジェクトマネージャー)です。審査にあたっては、顧客目線に立ったサービス、地元のリソースの活用、食事とストーリー性、体験、サステナビリティ、地域連携、商業的メリット、収益性、セールス・マーケティングにおける多様性が考慮されました。

このコンペティションの目的は、食と旅行の繋がりを促進し、地域に根ざした、新しいフードツーリズム商品の開発を支援することです。今年は、フードツーリズムに革新をもたらし、旅行者に新しい食体験を提供するような先駆的なビジネスやコミュニティを募集しました。最終的には、体験をベースとしたフードツーリズムの開発を支援し、新しく主力となるような商品を見つけ、本当の意味での連携・協力体制を促進していくことをゴールとしています。今回は、2015年、2017年に次いで3回目の開催となりました。

このコンペティションは、欧州農業農村振興基金(EAFRD)が協賛しているプロジェクト、Hungry for Finland(H4F)の一環で、世界に向けて観光商品の開発と、更なる発展とサステナブルなオペレーションのアイデアを生み出すことを目的としています。このプロジェクトおよびコンペティションは、Visit Finland との戦略的パートナーシップのもと、ハーガ・ヘリ応用科学大学により運営されています。

## 一度は食べるべき！フィンランドの冬の一品



### ロヒケイト(サーモンのスープ)

どのようなシーンにも合う、フィンランドで一番ポピュラーな冬の定番料理。サーモンフィレや茹でたジャガイモ、ネギがゴロゴロ入った、ヘルシーでクリーミーな温かいスープです。トッピングされたディル(セリ科のハーブ)のアクセントも効いています。どの地方でも食べることができ、特に鮭になじみ深い日本人にとっても人気のある一品です。ちなみに、サーモンフィッシングはラップランドが随一の場所とされており、冬の釣りを体験するベストスポットとしてオススメです。

### グロッギ(スパイス入りホットワイン)

クローブ、シナモン、しょうがなどのスパイスが香る、温かいワイン。アルコール・ノンアルコールで楽しめます。昔からフィンランドのクリスマスシーズンには欠かせないもので、輝くイルミネーションのもと、クリスマスマーケットなどでいただきます。スパイスを追加したり、アルコールの種類を変えたりすれば、バリエーションも豊富。カクテルのベースにもなる一方、ノンアルコールで作れば大人だけでなく子供も楽しめます。





### ポロン・カリストゥス(トナカイの煮込み)

フィンランドの北部ラップランドの郷土料理で、砂糖漬けのコケモモやコケモモのジャム、ラップランドのアーモンドポテトで作るポテトクリーム、そしてキュウリのピクルスが添えられています。煮込む前に、特有のにおいやクセを取り除くため、薄切りのトナカイ肉をたっぷりのバターでゆっくり煮込みます。ラップランドを訪れたらぜひ試したい一品です。

## フード・トラベル賞 受賞者



(左)Hotelli Punkaharju の焼きビートルート、ビートルートシャーベットと天草の根のシャーベット (右) TeaHouse of Wehmais の紅茶の試飲

## サイマー・ガストノミー・ウィークエンド

**Hotelli Punkaharju(ホテル・プンカハリユ)、Sahanlahti Resort(サハンラティ・リゾート)、TeaHouse of Wehmais (ティーハウス・オブ・ヴェフマイス)、Tertin Kartano(テルティン・カルタノ)**

サイマー・ガストロノミーの4つの事業は、それぞれ地域の魅力を引き出すようなテーマが設定されており、旅行者が好きな内容を選んで、ツアーをカスタマイズすることが可能になっています。家族で経営されている各事業は地域の中に点在しており、それぞれサイマーの各地域を代表する存在となっています。彼らの事業の狙いには、地域の人々の雇用を創出することだけでなく、その土地の食べ物を広めるという点も含まれています。また、夏のハイシーズン以外に開催されているサイマー・ガストノミー・ウィークエンドでは、さまざまなアクティビティや地域の料理を体験することができます。

## 功労賞 3社

### ヘザーズヘルシンキ、フォーク in ハンド フードウォーク

ヘルシンキの中心部を4時間かけて歩いて巡るグルメツアー。フィンランドの食事や文化、歴史に触れながら、サステナブルで素材を大切にしたフィンランドの食を体験することができます。また、様々な場所を訪れる中で、食事はもちろん、その背景にあるストーリーも楽しめます。フィンランドの食べ歩きツアーの真のパイオニアと呼べる存在です。



### **Herrankukkaro, Wild & Close - アーキペラゴのフード・ジャーニー**

Rymättylä, Naantali の古い漁業地方である Herrankukkaro では、アーキペラゴ（群島）地域ならではの食を楽しむことができます。最大の目玉は釣ったばかりの魚をすぐに調理してくれること。静かな海辺の自然の中、キャンプファイアで魚を調理します。ここでは自然環境を第一に考えて事業が展開されており、自然への畏敬の念がすべての根底にあります。食事は地元の食材を使用し、主役はアーキペラゴで獲れた魚。サステナビリティを重んじ、自然に対する責任を最も大切にしています。

### **Okkola Holiday Cabins, Restaurant Niinipuu(オッコラホリデーキャビン、レストランニニプウ) - 伝統的なパイ作りのワークショップ**

南サヴォニアのプーマラでは、19 世紀に建てられた木造の家で伝統的なパイ作りのワークショップが開催されており、ここではパイ作りや歴史や文化にちなんだ話を聞くことができます。また、旅行者の希望に応じてカレリアパイやベリーパイを紹介することもあり、近くの森でベリー摘みをすることも可能です。

## **奨励賞 2社**

### **Koe Meidän Tampere (パッケージツアー)**

タンペレの企業が提供する総合パッケージツアーです。ホテル(Dream Hotelli)、レストラン(Periscope、Kajo、Dining 26、Kumma)、バー(Tiima speakeasy)、ナイトクラブ(Doris)を有し、6つのパッケージツアーで効率的なサービスを提供しています。

### **Harriniva / Torassieppi (ラップランドの調理体験・ローカル体験)**

ラップランドの調理体験では、ガイドが前菜、メインディッシュ、デザートの手作り方を、直火を使いながら教えてください。食材は地元のものを使い、体験の一環として料理がふるまわれます。また、ローカル体験では、地元料理を楽しみながら伝統や文化についての話を聞き、真のラップランド文化に触れることができます。

これらのサステナビリティプログラムは、「自然を守る」「地元を大切に活動世界に向けて販売する」、そして「伝統と健康を促進する」という3つのコンセプトを元に構成されています。

### **Visit Finland について :**

Visit Finland は、フィンランドのブランド力向上に取り組み、より多くの旅行者に訪れていただくためのマーケティング活動を推進するとともに、フィンランド国内の旅行産業のグローバル化も支援しています。Visit Finland は、地方の旅行先、旅行産業ビジネス、その他の輸出関連企業および大使館と協力しています。Visit Finland は、Business Finland のグループ機関です。 <http://www.visitfinland.com/ja/>