

ハンブルグ最古の肉屋・・・ハンバーガーマイスターとなる



洗練された海運都市ハンブルグ・・・歴代のお金持ちが住む大都会～そこで1836年創業の肉屋 Beisser バイセル。

その5代目 Georg Christian Beisser ゲオルク・クリスチャン・バイセル氏は2015年11月に、都会の中心に位置する大きな湖 AlsterSee アルスター湖岸にある高級ショッピングセンター Alsterhaus アルスターハウス5階 FoodBoulevard フードブールバードに新店舗を開業～順調に集客している。



店の名は Billy The Butcher von Beisser ビリー ザ ブッチャー フォン バイセル(バイセル直営:肉屋のビリー)。

85㎡24席の屋上階

シンプルで開放的なインテリアとオープンキッチン

コンセプトは Fast-Food it's best “最高のランクのファーストフード”

店の種類も“Burgermeisterei”ブルガー・マイステライ: バーガー専門マイスターの店と銘打っている。



創業当時の店主 Benjamin (ベンジャミン:通称 Billy) が店で焼いて出すハンバーグ(ドイツ名では Frikadele フリカデレ)は、表面はカリッとしていて、中はジューシーな牛ひき肉、それに目玉焼きを添えてパンにはさむテイクアウトが人気の店だった。5代目ゲオルクは2008年から妹 Eltje Felbier 氏と今後の飲食の拡大について模索していたが、良い物件が出たことと、アドバイザー Claas Habben 氏と出会ったことから出店を決意。

当初は“Steak & Grill”で始めたが平日の売上が伸びず低迷。

平日の来客とランチ、テイクアウトにも力を注ぎ、今のバーガーの展開となった。

- 基本の牛100%バーガー 6.5€
- チーズバーガー 7.5€
- 牛生タルタルバーガー 10.5€ ドイツ北部名物牛の生タルタルステーキ
- チキンバーガー 9.5€

ジャガイモとサツマイモの Mix フライ(ローズマリー入り塩味) 3€ など

今後は週末に多い観光客向けの新商品を開発、“バーガーだけでない”目玉商品を打ち出す予定

<http://www.billythebutcher.de>



プルドミート好調

肉の食感が楽しめる食べやすいバーガーといえば、ほぐし肉(プルドミート)。肉の形がわかり、しかも噛み切りやすく脂肪分を抑え、女性だけでなくシルバーエイジにも好評。

バンズも薄く、カリッと焼いて仕上げ、具だくさんのバーガーに食欲をそそられる。



Mannheim マンハイムの5月のお祭りMaimarkt(5月市)で売り出されたプルドミートバーガーはUwe Schlenker氏のアイデア。プルドミートの作り方は当社からご提供いたします

塩漬した豚ネックを12時間ゆっくりスモークし、手でほぐして自家製BBQソースをかけたもの。

さらにバンズにはソーセージ入りコールスローとポテトサラダも詰め込んだボリュームたっぷりの商品。

イベントのヒット商品 このほかにも パン屋さんのブースとのコラボで



- カリーヴルスト
カットしてパンにはさんで売るアイテムとして;
- “マンハイムのビッグなフライシュケーゼ(ミートローフ)”
- PragerSchinken プラーガーシケン ぐるぐる回し焼きのももハム
などもイベント性が高く、良く売れたとのこと

右の移動売店では チキン丸やレッグ、アイスバイン、プラーガーシケンなど色々な商品を、ぐるぐる回し焼きして食欲をそそっている。

スーパーの入り口付近の駐車場でも良く見かける。

この売店では、チキンフリカデル(チキンハンバーグ)1個1.8€の看板が見える。

「焼き立ては美味しい！」と、移動グリル車はスーパー前に定着している。



Edeka～食肉加工品の売上5年間の伸び

ドイツのスーパーで売上 No1 は Edeka

Edeka 自身の自社工場で加工品を製造しているだけでなく、6社以上の企業が参入して加工品を納めている。

Tengelmann を買収し、ドイツ市場の25%以上を占めるEdekaに、今後さらなる大きな売り上げを期待される。

下記の表のとおり、2011年と比較して4年後の2015年の納入価格の推移をみると自社工場で1.5倍。

他社で10%～13%と二けた台の伸びを示している。

売上金額単位:百万ユーロ

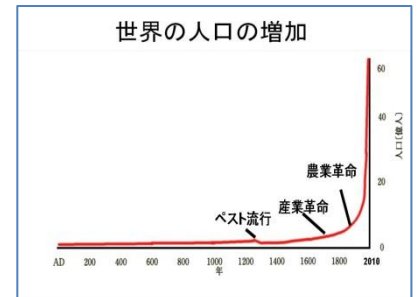
納入企業名	2015	2014	2013	2012	2011	5年間の推移
Edeka südwest	635	626	619	564	419	152%
Bauerngut	536	536	534	552	510	105%
Rasting	463	455	452	431	410	113%
Nordfrische Center	290	283	279	273	252	115%
Südbayerische FW	294	286	279	263	238	124%
Franken-Gut FW	無回答	213	232	236	228	93%
Hessengut	225	221	211	213	201	112%

世界人口爆発の行方

19世紀期末の産業革命以後、食糧流通事情が良くなり、地球上の人口は急速に増加、特に第二次大戦後の1950年以降は貿易も発達し、爆発と言えるほど拡大している。

西暦元年には1億人だった地球上の人口は、西暦1000年に2億人（100年で100万人の増加）だったのが、

1500年に5億人（1億人/100年）
1900年には16.5億人（2.9億人/100年）
1950年には25億人（1.7億人/10年=17億人/100年）
2000年には61億人（7.2億人/10年=72億人/100年）
2012年70億人（2年間で9億人増加=450億人/100年のハイペース）



先進国の人口減少とアジアの人口抑制の効果で、今後は

2050年 91億人（5.8億人/10年=58億人/100年）
2100年 100億人（2億人/10年=20億人/100年）……となる予想

アジア、ラテンアメリカの人口爆発は収まって来たものの、中東、アフリカでは爆発が拡大している。

2015年7月1日現在の世界人口は73億4947万人（3年間で3億人増加=100億人/100年）、うちサブサハラ・アフリカの人口は9億6千万人と7~8人に1人はサブサハラ・アフリカの人となっている。

さらに2050年までにアフリカ28の国と地域で人口が2倍になり、2100年には世界の人口の半分以上となる予想。特にナイジェリアは2050年には世界で3番目に人口が多い国となり米国の人口を追い抜くと見られている。

2015年現在、1位:中国13.7億人(5人に1人は中国人)、2位:インド12.9億人、3位:米国3.2億人、4位:インドネシア2.55億人、5位:ブラジル2億人 ……11位:日本1.27億人

インドは2022年には中国の人口を追い抜き、1位となる勢い。

世界的規模での異常気象により、作物の不作が深刻になり、今後も爆発的に拡大する人口に追いつく食糧生産が問題視されている。廃棄される食糧が問題になっている先進国とは裏腹に、飢餓や栄養不良による病気や若年層の死亡が発展途上国では深刻な問題である。

食糧廃棄国ワースト1：日本

日本では年間1900万トン(民間の調査では2700万トン)の食品廃棄物が出ており、世界でもNo1!

これは世界の7000万人が1年間食べていける量だという。そのうち、賞味期限がショートした「食品ロス」が500万t~900万t! 日本の食糧輸入量5800万トンの半分近く111兆円を捨てていることになる。

廃棄食料:年間一人当たり152kg/日本!!消費大国アメリカでも105kg/アメリカ

個人の問題だけではなく、コンビニ弁当や回転ずしなど、一定の時間が経過したものはレジも通らないし、レーンから外されることも、廃棄食料の問題を大きくしている。

若者は賞味期限だけ見て、いとも簡単に捨てる傾向が強いが、中高年の廃棄率は若者に比較すると少ない。

穀物の6割は飼料に

飢餓が原因で1日に4~5万人(1年間に1500万人以上)の人が亡くなっており(FAOより)、そのうち7割以上が子どもたち。しかし穀物は年間24億トン生産されており、必要な量のおよそ2倍もある。それはどこに行くのか??

24億トン(年間穀物生産量)÷71億人(世界の人口)⇒338kg(1人当たり)※1年間の標準量は180kg/人

日本では必要なカロリーより31%も多く、ソマリアでは16%不足、世界のおよそ2割の人だけが十分にある。

先進国では穀物の6割(約4億トン)が、ウシ、ブタ、ニワトリなどの飼料となり、穀物11kg/牛肉1kg、7kg/豚肉1kg、4kg/鶏肉1kgが消費される。結果的には2割弱の先進国の人々で5割以上の穀物を消費していることになる。

食材革命

秋田のイナゴの佃煮、長野のざざ虫、蜂の子など、日本では昆虫を食べる地域は多い。中国ではセミの幼虫、サソリなどのから揚げはポピュラー。アヒルの舌、熊の手や変わったところでは象の足も食べるそうだ。広州、上海の海鮮料理店の水槽にはゲンゴロウや鰐、河豚など、面白い動物が沢山並んで客の注文を待つ。フランスの蟻料理も有名！！タイの市場では様々な芋虫の炒め物のオンパレード！！世界で20億人の人々が、普通の食材として昆虫類を用い、しかも栄養価が高い。



30年後(2050年)には、さらに今の3割増、20億人も人口が増える(91億人)予測に、食糧生産の5割増し目標は厳しい。



特に1kgの牛肉に11kgもの穀物が使われるなら、ますます牛肉は価格高騰になるだろう～豚肉もしかり



食肉卸の大企業が集まるドイツ北西部 Osnabrück に、“Start-up-Unternehmen Bugfoundation 虫財団新規事業準備室”が2015年発足。畜肉以外のタンパク源として、新たなプランが動き出している。



人間の生命維持に欠かせないたんぱく質～この貴重な資源を求めて、昆虫、芋虫の生産を考えているのだ。

昆虫の生産には利点が多くある～昆虫を量産するには牛肉の12分の1の飼料で済み、また変温動物であるため、気温の変化に適応しやすい。

飼育場所もビニールハウスなど簡単な設備で十分。給排水設備も不用とエコビジネス。

動物タンパクであり、美味しい(らしい)。

昆虫は体内水分量が少なく1匹の身体の80%をタンパク質が占め、ビタミン、ミネラルが豊富。

牛肉は生体の50～60%を食することが出来るのにたいして、バッタは80%～100%そのまま食べることが出来て、ロスが少ない。

100gの蝶や蛾の幼虫で、人間1日の76%の必要量のタンパク質と100%のビタミンが得られる。



世界で2000種もの昆虫類がレストランのメニューとして登場しており、しかも美食として珍重されている。

食肉、魚類に続く、第3のタンパク質として人類の将来を託されている。WHOと未来学を研究するネスレ研究室では、「人類の未来の食材は食べられる昆虫である」と立証している。

西洋でこの第3の食材を普及させるには、まだまだ市場調査は必要とされるが、「まずはバーガーから=Bux Burger(虫バーガー)」と原料タンパク質として、形を無くして提供することから企画され、2015年2月にすでに、「オスナブリュックのバッファローワームバーガー

Baffaro-Wurm Burger」として原料の43%を虫をとしたパーティを作り、話題になっている。

同時に1年間の調査機関を設け、ドイツ食品工学研究所での成分分析、商業心理学、エコロジー研究所、食品加工技術研究所、市場調査など様々な角度からリサーチが行われ、2016年には



様々なレストランから問い合わせが来ており、2018年には商品の供給が可能になるとしている。今現在、昆虫、虫類を食材として流通を許可しているのはベルギーだけで、フランス、オランダ、英国も受け入れる準備をしている。

2018年1月に開かれるEUの食品安全基準審査会で、それぞれの昆虫類の基準審査が行われ、おそらくすべての昆虫類が、健康に害があるものを除いては食品流通を許可される方向。

虫財団がリードしてオスナブリュックや国境を越えたオランダ、ベルギー地区が、人類のお腹を満たす第3のタンパク質を生産するシリコンバレーならぬ“Creating Insect Valley”(昆虫創造の谷)とよばれるに違いないと期待されている。