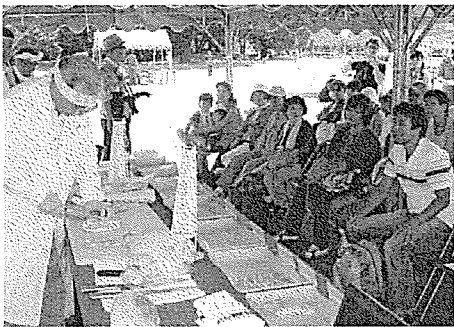


○ 「東京にしがわ大学」でTOKYO Xを紹介、美味しさの秘けつを披露

東京のブランド豚「TOKYO X」の流通・販売事業者らで構成する「TOKYO X-Association」(植村光一郎会長、以下、アソシエーション)は9月29日、東京・立川市の昭和記念公園で開かれたイベント「東京にしがわ大学はらっぱ教室」に参加、訪れた家族連れなどにTOKYO Xの特長や生産者こだわりなど「美味しさの秘けつ」を紹介した。

アソシエーションでは事業活動の柱のひとつに食育活動に力を入れており、にしがわ大学と同様に、渋谷を拠点に一般向け公開講座などを行う「シブヤ大学」などで講演してきた。一方、「東京にしがわ大学」は都の多摩地区をフィールドにワークショップや講座など学びを通じた地域コミュニティで、田畑や豊かな自然が残る西側エリアには魅力的な食材の産地でもあり、「メイドイン東京」



つに食育活動に力を入れており、にしがわ大学と同様に、渋谷を拠点に一般向け公開講座などを行う「シブヤ大学」などで講演してきた。一方、「東京にしがわ大学」は都の多摩地区をフィールドにワークショップや講座など学びを通じた地域コミュニティで、田畑や豊かな自然が残る西側エリアには魅力的な食材の産地でもあり、「メイドイン東京」

公開講座などを行う「シブヤ大学」などで講演してきた。一方、「東京にしがわ大学」は都の多摩地区をフィールドにワークショップや講座など学びを通じた地域コミュニティで、田畑や豊かな自然が残る西側エリアには魅力的な食材の産地でもあり、「メイドイン東京」

として東京の食を支えていることを学ぼうと、今回、地元のブランド豚「TOKYO X」の取り組みを学ぶことになったもの。

当日は、公園の芝生にテントを設営した野外教室で、植村会長がTOKYO Xの開発の経緯や飼料の特長、安全性や生命力学、動物福祉、品質など掲げている4つの理念、生産拠点を東京に置いていることのメリットなどを紹介した。講演後は会場に持ち込んだローズやバラ、しんたまなど各部分肉の特徴を説明し、肉の美味しさを知ってもらうため、それぞれ5ミリの厚切りにスライスして豚しゃぶで各部位の味わいの違いなどを体験してもらった。

参加者からは初めてブロック肉を見たことや、「豚トロ」が1頭当たりわずか数百gしか取ることができないことを聞いて驚きの声が上がったほか、「ヒレは豚のどの辺りから取れるの」といった質問も相次いだ。植村会長は「今回の東京にしがわ大学のような形のコミュニティの広がりも目覚ましいものがあり、こうしたネットワークを活用してTOKYO Xの認知を拡大させてゆきたい」としている。

○ うな丼を意識した商品「豚かなやき丼」、3日から「すき家」で展開一ゼンショー

ゼンショー(本社・東京都港区)は1日、牛丼チェーン「すき家」で、豚肉をうなぎのかば焼き風にアレンジした「豚(とん)かばやき丼」を3日から新発売する、と発表した。うなぎのかば焼きを全年で楽しみたい、というお客の声に応えた商品。豚バラ肉をじっくりと蒸して余分な脂を落とし、うなぎのかば焼きに使われる甘辛いタレをつけて香ばしく焼き上げたのが特徴だ。豚肉をたたくことで筋や繊維を断ち切る下処理を施して、ふっくらと、はしでも切れる柔らかさに仕上げている。丼にする際には白髪ねぎと粒さんしょうが添えられる。豚肉は中国産。豚は、食の安全が確保できる養豚農家へ委託生産しているほか、現地の自社工場で加工処理するなどフードチェーンをしっかりと組むことで、コスト面だけでなく食の安全においても管理の徹底を図っている。「すき家」ではメニューの7割

が牛丼を占めている。

同社広報室は「主要メニューである牛丼でしっかりと売り上げを確保し、残り3割の部分でどう売り上げを上乘せしていくかということになる。今回の商品も3割の部分にあたる商品だ。うな丼を全年やってほしい、というお客の声に応えた。ただ、夏場だけならともかく、全年確保となるとかなり難しいため、それに変わる商品を開発した。食の安全についてはことさら言及することではないが、当社としては安全第一に原料調達している。安全面について問われれば、しっかりと回答していきたい」と話している。

