

TOKYO Xが都食育フェアで、アグリフードチェーンを強調



やぶの試食も行われ多くの観客を集めた。観客からは、カットされているTOKYO Xがどこで育てられたのか、生体重や肉に仕上がる期間等にも多くの質問も寄せられた。この中で植村会長は「食肉は生産過程の優位性を消費者に伝えることが最もむずかしい」と話し、野菜や米などの植物は収穫、魚介類は水揚げ、畜産物は「と畜」で生産現場の優位性を伝えにくいことも説明。「食育基本法が平成17年に施行され食へ物への感謝が重視されている。食えるということは命の伝承であり、その命に尊厳を持ち真摯に対峙することこそ食育の中の真髓だ」と分かりやすく解説した。今回の食育フェアでは、今大きな問題となっている放射性物質問題で消費者は、生産現場に信頼性を持つことができないので、生産現場の優位性を開示したり、消費者の欲しいものをつきつかり生産することが大切であり、生産から消費までの連携によるアグリフードチェーンを構築することが食料自給率をあげる点からも重要であることを確認した1日だった。なお、今回の観客来場者は3万人に達した。

DACがデンマークポークセミナー 11月17日に帝国ホテルで

デンマーク農業理事会(DAC) 駐日事務所(小野澤鉄彦代表)は11月17日午後4時から「デンマークポークセミナー」を帝国ホテル・東京・光の間で開催する。セミナーはデンマーク農業理事会のC・A・ダール理事長の開会のあいさつではじまり①世界の豚肉市場の現況と見通し(K・ブルDAC理事・駐ブラッセル代表) ②デンマーク豚肉生産(育種から肉質、安全性管理まで)の現況(K・B・ラスムッセンDAC国際市場本部長) ③消費市場における食肉とメディアについて(J・ハワードDAC駐英国代表)の3講演。終了後、「デニッシュポークブッフエレセプション」を予定(C・ダムスゴー駐日デンマーク大使出席予定)している。セミナー出席希望者は事前にFAXで申込み受付中。なお、19日には恒例の第11回デニッシュポーク親睦ゴルフ会を、千葉県香取市内の成田の森カントリークラブで開催する。