

TOKYO X-Association が食育喜楽部でセミナーを開催



TOKYO X-Association は3日、東京・中央区の築地社会教育会館で食育イベントを開催。「生産者の取り組みと、美味しいいわけ」という演題でセミナーを行った。セミナーは2部構成で、第1部では生産工程について説明を行った。豚肉などの畜産物は「と畜」して豚が豚肉になる過程があるため、生産者の取り組みやこだわりが生活者に伝わりにくかった。そのために有機畜産物やフリーレンジ、アニマルウェルフェアについての価格付加価値は付与されず、食肉になってからの価値でしか判断されてこなかった。

TOKYO Xは、ふすまやアルファルファミールなどの繊維質の多い飼料を12・5%配合し腸管を活性化することで、腸管のガスが血流に乗って脂肪に沈着しないよう配慮し、ストレスを与えないように飼養管理マニュアルに沿って管理されており、それがおいしさにつながっている。食育では命ある食物に感謝すること、「選食」という良い食物を知って生産工程を含めて見極める力を付けることを説いており、これはアニマルウェルフェアと共通。TOKYO X-Associationでは食育を通して生産性の優位性を消費者に知ってもらえるよう活動が続けていることが説明された。

第2部は、TOKYO Xのローズを使用し、基準となる「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉のキメ締まり」「脂の色沢と質」について実際に肉に触れながら説明を行った。さらにその部分肉から脂、スジ、リブフィンガーを除去して「厚切りポークステーキ用」「トンカツ用」「しょうが焼き用」「焼き肉用」「すき焼き用」、「しゃぶしゃぶ用」をトレーパック商品として作成。しゃぶしゃぶと焼き肉を実際に調理し、しゃぶしゃぶは素材をより感じるために生しょうゆで、焼き肉は塩こしょうで試食に提供された。しゃぶしゃぶについては「肉の芳ばしい香りと甘みを感じた」、焼き肉については「サクサクとした脂身の食感とお肉の軟らかく、ふくよかな食感を感じた」と、試食した参加者からは絶賛の声があがった。TOKYO X-Associationの植村光一郎会長(写真手前)は「生産工程について理解した上で試食していただき、よりおいしさを感じていただきたい。生産工程の情報発信がいかに大切かを感じた」と語った。

平成28年度食品、添加物などの夏期一斉取り締まりの実施—31日まで
厚労省は今月31日まで、平成28年度食品、添加物などの夏期一斉取り締まりを実施する。大量調理施設などに対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策などについて監視指導する。

平成27年度夏期一斉取り締まりの結果では、食肉処理業が調査監視指導施設数4733件のうち、違反発見施設が108件、食肉販売業が調査監視指導施設数3万1150件のうち、違反発見施設が606件あった。