

## TOKYO X-Association が田学校で食育授業、地産地消訴える



(第三種郵便物認可) 第9668号

TOKYO X-Association（植村光一郎会長）は15日、東京都北区の区立稻付中学校で食育の授業（写真）を行った。植村会長（ミートコンパニオン常務取締役）が同中学校から要請を受けたもので、同校ではすでに給食普及会を通してTOKYO Xの豚肉が給食の食材として使われている。今回は「身近な地域を調べよう、TOKYO X」というタイトルのもと、東京都に生産基盤を置くTOKYO Xがテーマとして取り上げられ、授業後には給食に「TOKYO Xのオイスター炒め」がメニューとして提供された。

植村会長は授業で、首都圏での生産には大きなデメリットとして「地価が高い、人件費が高い、そして公害問題にコストがかかる」と具体例を挙げた一方、メリットとして「生産者は消費者がかたわらにいて消費者のニーズを満たすことができる。また、首都圏には世界中から素晴らしい食材が集まつてくる、その副菜や調味料を使った料理にマッチしたベストなものが何かを的確につかむことができる。地理的生産デメリットより、消費者の望む物をつかめる環境の方が最大限の付加価値創造につながり、これからはそれが求められる」とした。さらに「消費者の声が生産者を動かし、地産地消を活性化することや自給率を高めることができる」と説明。そして「TOKYO X-Association ではカナダ、フランス、イギリス、ハンガリーの生産者と交流をもち、消費者が求めているものが何かをつねに探求している」とした。

植村会長は食育授業について「TOKYO Xは東京都の給食食材として、多いときには月に2tの使用量があり、地産地消や食育と連動した需要を確保している。教育としてよい食材とは何なのか。食材に感謝してフェアトレードで購入する意味を教えてもらることは、日本の生産基地への応援団が増えることにつながる。このようなイベントには今後も積極的にかかわっていきたい」と述べた。

【POSランク9月ソーセージ】伊藤ハム「グランドアルト」3位  
（流通システム開発センターが全国の小売業者約150チェーン・1027店舗を対象に収集した9月POS／ハム製品売れ筋ベストランキング（資料面参照）による）によると、日本ハム「シャウエッセンワインナー」（2束）の首位、2位のプリマハム「香薰あらびきワインナー」（2P・200g）の2位は不動。3位には伊藤ハム「グランドアルトバイエルン」（127g×2）が浮上した。4位は丸大食品「燻製屋熟成あらびきワインナー」（袋・85g×2）。5位は前月と同じくフードリエ「パリットと朝食ワインナー」（230g）となつた。そのほかでは米久「御殿場高原あらびきポーク」（袋・220g）が6位に浮上。また、プリマハム「お弁当ランドタコさんワインナー」（72g）などが前月から順位を上げている。総販売金額は1億3720万円。