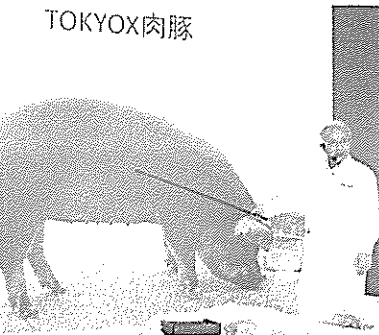


TOKYO X-Association が都の食育フェアで消費者向けにPR



TOKYO X-Association (植村光一郎会長) は12日、東京都渋谷区の代々木公園で開催された「第9回 K Y O Xをテーマにした講演とカットニングの実演を行った。ことしは好天に恵まれたこともあり、幅広い年代の消費者が足を止めて植村会長の講義(右写真)に耳を傾けた。また、T O K Y O Xの豚肉を使用した300人分の豚汁の試食提供(左写真)も行われ、長蛇の列となった。

植村会長は「TOKYO Xは「Safety」「Biotics」「Animal welfare」「Quality」の4つの理念を守っていること、食物繊維を多く与えることで腸が活性化し健康的な豚に育つこと、飼料用米を与えることでオレイン酸が多く脂の質が非常に高くなること、さらに和牛と同じ肉質判定を行うことで肉色やキメの細かさ、脂の粘りなど、品質を厳しく管理していることなどを説明し、「何よりも本当においしくなければ、買ってもらえない」と強調した。

また、東京で生産することについて、地価や人件費が高く公害問題にも高いコストが掛かるとした上で、「生産者が消費者であるため、消費者のニーズを的確につかめる。また、東京には世界中からたくさん副菜や調味料が集まってくる」とメリットをあげ、「TOKYO X-Associationでは食肉処理から加工、百貨店、専門店、外食など7つの業種からニーズを吸い上げ、生産現場にフィードバックしていることを説明。また、「食べてしまう命だからこそ、尊厳を持って大切に育てよう」と取り組んでいる「とアニマルウェルフェアへの取り組み、さらに地産地消や食育などの啓蒙活動を行っているほか、カナダやハンガリーなどさまざまな国の生産者と交流を持ち、情報交換を行っていることを紹介した。T O K Y O Xのモデルケースが少しずつ他の地域にも広がっていくことを説明し、2020年のオリンピックを機に、国内外でT O K Y O Xの認知度がさらに飛躍的に広がることに期待を寄せた。

その後はT O K Y O Xのロースを実際にカットニング。ポークソテー用、トンカツ用、しょうが焼き用、焼き肉用、切り落とし用などに商品化した。講演終了後、植村会長は「用意した試食が余るのではないかと少し心配していたが、予想以上にたくさんの方に来ていただくことができた。年々、T O K Y O Xの認知度が高まっていることを実感している」と手応えを述べた。