のイベント・PR担当の皆さまと協働させていただいたおかげと感謝している」とコメント。

また、パナソニックセンター大阪の同イベント運営責任者である樫野主務は「試食いただいたお客さまに、『油を使わないでこんなにおいしいから揚げができるんだ』といってもらい、パナソニックとしてもこのようなタイアップは、食を通じてお客さまに商品PRができるので効果は絶大だった」と感想を述べた。

日本ハムでは、今後も“食と住”というプラットフォームを両社で共有したイベント「ビストロ×桜姫」を季節ごとの大型休暇時に実施する予定。イベントを通してより多くの生活者に「桜姫」を知ってもらい、「桜姫」取扱店における日本ハム食肉ブランドの指名買いを進めていく――としている。

植村会長ら再選する

東京Xが通常総会開催

TOKYOX―Association（会長＝植村光一郎・㈱ミートコンパニオン常務執行役員）は5月11日、京王プラザホテル八王子で通常総会を開催し、平成26年度事業報告や27年度事業計画などを承認した。

任期満了による役員改選では植村会長をはじめ中村敏章、小林和人、北村陽三、林実の4理事と理事・監事の佐藤進一氏を再任した。また新副会長に㈱三越伊勢丹フードサービス加工食品事業部の道下泰治部長を新任した。

総会で植村会長は「会員は115社、339店舗で、26年度の東京Xの生産は26戸・7448頭にとどまった。このため認定豚の出荷制限を3度実施するなどご迷惑をかけた。今期は飼料用米を飼料設計に15％入れて2年目だ。オレイン酸の数値が高まり、脂肪に粘りと甘みが増した」

「東京オリンピック・パラリンピックの開催に向け、消費者目線もグローバルとなっているので、Xの生産工程の有利性やおいしさと合わせて、日本の農産物と一緒に相乗効果をアピールしていきたい。そのためにも世界に向けて情報を発信したい」とあいさつ。

来賓では東京都農水産振興財団事業課の高木章雄課長が「X豚を維持するため、老朽化した青梅畜産センターの再編整備に取り組んでいる。2019年完成を目ざし、最新型の増築により維持群の増頭で増産を図りたい」と祝辞を述べた。

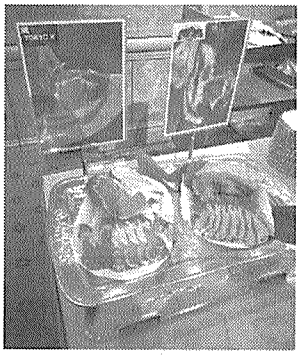
総会後には流通・生産者の交流会が開催された。今回注目を集めたのはフランス南西部・バスク地方で生産された「バスク豚」が試食に供され、東京X豚との味比べが試みられたこと。

バスク豚は、1929年にはその数13万8千頭を数えていたが、81年には20頭の雌豚と2頭の雄豚にまで激減し、絶滅の危機に陥っていた。そのためフランス農業省の警告で、豚技術研究所と国立農学研究所の協力により種の保護プログラムが誕生した。その後の増産努力で97年には血統登録書に認定され、純血種の保証が認められた。

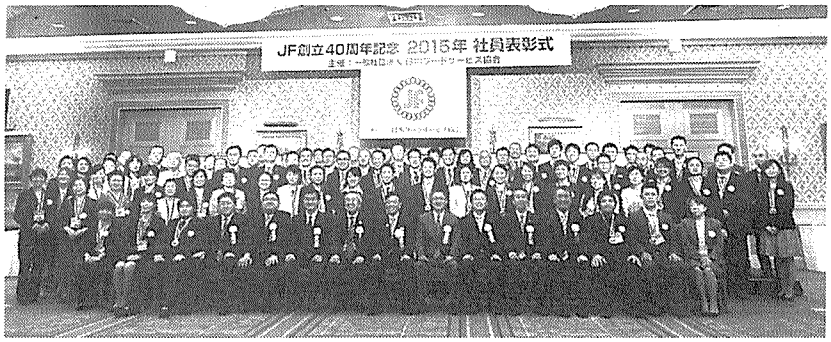
バスク豚は、ガスコーニュ豚やリムーザン豚、西部ホワイト豚、バイヨー豚と並び、フランス地種の一つで、戸外で生まれて2カ月間は母乳を飲んで育ち、仲間の豚と4カ月くらいまで一緒に育てられる。その後、放牧で12～14カ月齢になるまで野山を駆け回る。シリアルやとうもろこし、大麦、豆など遺伝子組み換えでない飼料2㌔、森や野の栗やどんぐり、ブナの実など3㌔と、合計1日5㌔の餌を食べる。12～15カ月を経て体長1・4㍍、重量160㌔でと畜される。

脂身は厚くなく、肉質は風味豊かで、バスクのハム・ソーセージ、パテなどの豚肉加工品原料となる。現在の生産頭数は年間4千頭。今日ではAOC（原産地統制呼称）の取得に向けた努力が続けられている。

交流会で試食用に供されたのは「東京Xのロース」と「バスク豚のロース」で、焼き肉で提供された。出席者の評価は「東京Xは軟らかいが、バスク豚は硬かった。味は同じくらい」「Xの方が軟らかくておいしい」「バスク豚はやや肉繊維が粗く、Xより硬いが、味はバスクの方が濃厚でおいしい」「脂肪はバスク豚の方がXより良い」などの声がきかれた。



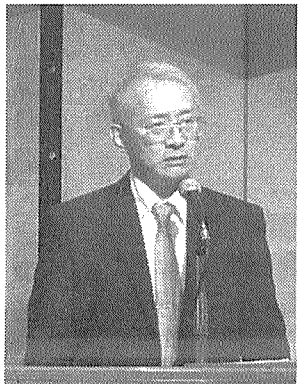
東京Xとバスク豚のロースを食べ比べした



記念事業として社員表彰が行われた

ほしい」と祝辞を述べた。

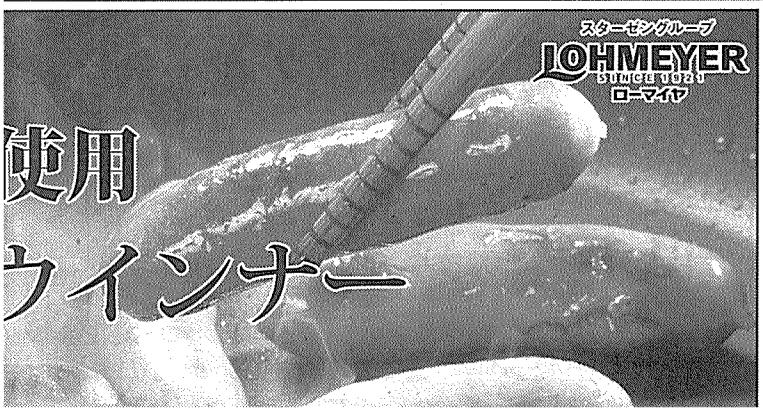
また、総会後の懇親会では櫻田会長が改めて今年度の課題と戦略を説明。「CVSと外食の価値は異なる。幸せな食事と時間を提供するミッションはいまも変わっていない。人が重視される時代であり、人が



「世界に向けて情報を発信したい」と植村会長

食肉通信社の本
ゲと商品化 定価4,000円（税込み）
阪 06(6443)9887 東京 03(3663)2015 九州 092(291)2995

食肉用語事典（新改
A5判／532頁 定価 7,000円 税込
送料



「おかげさまで
サンエー式 熟成
非加熱食肉製品に“新しい
環境にやさし
乾燥室（温度
乾燥機 ユニット
乾燥機 ユニット