

オリンピックに向けブランド認知活動、増産体制さらに推進——グローバル活動も積極展開、TOKYO X-Associationが総会開く



生産者や流通、小売会員らが参加し TOKYO X-Association 通常総会が開かれた



あいさつをする植村光一郎会長

飼料用米で味の評価向上、青梅畜産センター飼育エリア拡大

TOKYO X-Association（会長・植村光一郎（株）ミートコンパニオン常務取締役）は5月11日、東京・八王子市の京王プラザホテル八王子で平成27年度の通常総会を開き、26年度事業報告、27年度事業計画、役員改選などを原案通り可決、承認した。

北京黒豚、イギリス系黒豚、デュロック種を交配させて作出した「TOKYO X」は、上質の赤身と脂肪がほどよく混ざった肉質が特徴で、平成11年秋から出荷が始まり、生産者組織として「TOKYO X生産組合」（澤井保人組合長）も組織され、現在、都内外26戸の養豚農家によって、「安全性（Safety）」「生命力学（Biotics）」「動物福祉（Animal welfare）」「品質（Quality）」の4つの理念を柱とする「東京SaBAQ」のコ

ンセプトに基づき専用飼料（表1）を与え飼育されている。「TOKYO X-Association」はその流通組織で、すでに設立から16年を経過し、現在、食品流通企業などの会員企業数は155社・339店舗となっている。

平成26年度の出荷頭数は7448頭と少なめだったが、今年度は共同生産出荷に関する協議や枝肉目合わせ会、トレーサビリティ検討委員会などを実施するとともに、「TOKYO X」を通した食育事業参加やアグリネイチャー事業、地産地消支援事業参加、TOKYO X格付け検討委員会、農場HACCP研究会参加などとともに、東京オリンピック対策協議委員会を実施予定。トウキョウXの原原種豚は現在、東京都農林水産振興財団で雄25頭、雌50頭が維持されており、東京オリンピックに向けて増産体制を推進していく。

総会の開会に当たり植村会長があい



フランスの有名ブランド「バスク豚」（右）と「TOKYO X」はともに「アーミングエージド」と呼ばれるドライエージング（1週間）とウェットエージング（2週間）が施されたものが鉄板焼きで振る舞われた。「バスク豚」は歯ごたえのある食感が印象的

飼料用米が15%配合された TOKYO X 専用飼料

表1 TOKYO X 専用飼料の配合設計

原料名	マッシュ	クランブル	現在設計
NON-GMO トウモロコシ	20.00%	9.60%	6.300%
飼料米			15.000%
マイクロ	29.00%	26.40%	37.000%
小麦		20.00%	
大麦	25.00%	26.00%	20.000%
NON-GMO 大豆粕	13.77%	8.00%	6.000%
アルファルファ	2.50%	2.50%	2.500%
ふすま	5.00%	4.60%	10.000%
食塩	0.35%	0.30%	0.290%
タンカル	0.90%	1.48%	1.785%
リンカル	1.30%	0.83%	0.950%
リジン	0.08%	0.19%	0.060%
メチオニン			
豚用プレミックス	0.10%	0.10%	0.100%
セレン酵母			0.015%
糖蜜	2.00%		
小計	100.00%	100.00%	100.000%
CP	13.80%	12.67%	11.86%
TDN	72.80%	73.03%	72.72%
Ca	0.75%	0.86%	0.99%
TP	0.60%	0.52%	0.50%
有効P	0.37%	0.27%	0.28%
ナトリウム	0.18%	0.15%	0.15%
リジン	0.75%	0.68%	0.53%
トレオニン	0.53%	0.43%	0.42%
トリプトファン	0.19%	0.16%	0.15%
プラスチシン	0.48%	0.44%	0.42%
セレン	0.14%	0.17%	0.33%

さつを述べ、「東京オリンピックに向け2万頭の増産構想の掲げ、ブランド認知活動も2年目を迎えるが、26年度の出荷頭数は7448頭と少なめの出荷となった。しかし専用飼料に飼料用米を15%配合したことにより、オレイン酸の含有量が増加し、脂肪融点は2%下がり、粘りがあり甘味の強い脂肪になったことなどを消費者の方々から高く評価していただいている。今後より消費者目線で考え、グローバルな交流を活性化し、生産工程も含めた優位性を海外に向け力強く発信していく。生産面においては、宮城県の生産者会員が震災後も生産頭数を減らすことなく生産に励んでくれたことに改めて敬意を表する。オリンピック開催まで5年、TOKYO Xのさらなる発展を目指していくので引き続きご支援をお願いしたい」と意欲を見せた。

来賓としてあいさつした公益財団法人東京都農林水産振興財団事業課長の高木章雄氏は冒頭、同財団の青梅畜産センターでPED（豚流行性下痢）が発生したことに触れ、種豚供給を停止し、会員生産者らに迷惑をかけたことを陳謝。その上で維持群を確保しており、間もなく種豚の配布も再開できる予定であることを報告するとともに、東京オリンピック

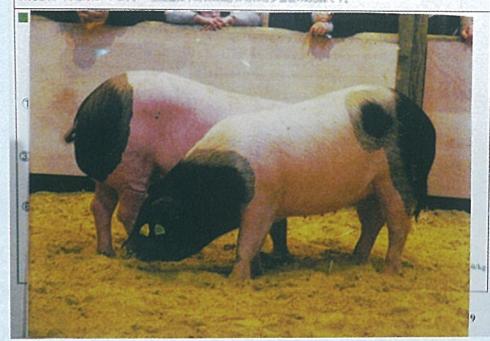


Pierre OTEIZA & Porc Basque

純血100%のバスク豚を絶滅の危機から救ったビール・オ・ティゴ

■ ビール・オ・ティゴ

ビール・オ・ティゴはフランス南西部、バスク地方の美しいアルデュード渓谷にある小さな山村でございます。彼はビール・オ・ティゴ氏が、あるとすると、目的を果たすために1957年に創設されたのです。その目的は……当時地城の危機にあった「バスク豚」を救うこと、バスク豚の純血種を後世に伝えることでした。



ハンプシャー種のような毛色をした「バスク豚」



ハンガリーの国宝とされる「マンガリツツア」の骨付き生ハム



「マンガリッツア」のサラミソーセージも

に向けて、青梅畜産センターの再編整備が平成31年に完了する予定で、25ヘクタールの敷地内に豚の飼育エリアを4000m²に拡大し増産体制に備えることを説明した。

ニーズではなく「ウォンツ」を 提供するTOKYO Xに

総会では、26年度の事業報告で、枝肉検証会、小学校などでの地産地消講演、タイ・ベトナム・イギリスなどの市場調査、肉フェス参加、スーパー・マーケットトレードショーなど展示会への参加、テレビ・雑誌の取材対応などの活動報告を行った。27年度事業計画では、トレサビリティ検討委員会会議、食育事業参加、アグリネイチャー事業参加、地産地消支援事業の参加、農場HACCP研究会参加、東京オリンピック対策協議委員会の実施などが予定されている。

また今回の総会では任期満了に伴う役員改選も行われ、植村会長以下、副会長に道下泰治（株三越伊勢丹フードサービス外販統括部加工食品事業部長（新任））、理事・監事に佐藤進一（株京王プラザホテル八王子事業部総料理長）、理事に中村敏章（株人形長今半精肉総菜部課長）、小林和人（株大多摩ハム小林商店社長、北村陽三（株セントラルフーズ生産統括部原料部部長）、林実（合）西友食品二部畜産担当ダイレクター）、幹事・書記長に小石伸市（株ミートコンパニオン執行役員兼ミートパッカー部長）、監事・書記に小石隆二（株ミートコンパニオン神奈川事業所ミートパッカー部製造課長）、小林直樹（株ミートコンパニオン神奈川事業所ミートパッカー部神奈川事業所課長代理）の各氏が選任された。

さらに今回の追加議案として、
TOKYO X 飼養管理マニュアルに準じ



TOKYO X 肉



TOKYO X 靴 5-6 カット断面

飼養管理され、TOKYO X の格付基準を満たした食肉の他、内臓も TOKYO X として流通、販売できることが満場一致で承認された。総会の最後には、震災後も生産頭数を減らすことなく TOKYO X の生産に取り組んだ宮城県の生産者 星昌宏、星恵美、山田多賀男の各氏に感謝状が贈られた。

総会終了後は、食生活ジャーナリストの会（JFJ）代表幹事の佐藤達夫氏をコーディネーターに、「東京オリンピック・パラリンピックとTOKYO X プラン」戦略」と題した記念対談会が行われ、暮らし探検くらぶ代表の廣田美子氏と植村会長がパネリストとしてコメントした。その中で廣田氏は、「TOKYO X はテレビでもよく取り上げられ高級食材のイメージがあるが、情報量が少ない。もと消費とにその良さを伝えてもらいたい」とコメント。それに対して植村会長は、より多くの情報提供が必要であることを強調するとともに、今後の国際交流の活性化、オリンピックに向けての戦略として、「決して井の中の蛙になることなく、またニーズではなく、もっと具体的な欲求である『ウォンツ』に応えられるようにしなければならない。TOKYO X

Xが『究極のウォンツ』を提供し、TPP交渉などで国際競争が激しくなる中、TOKYO Xがより強い競争力を持つ日本の農畜産物のモデルとなっていきた。知名度が上がっても決してうぬぼれたり、規格をあまくしたりすることなく、国際的にもより競争力のあるブランドにしていきたい」と力強く語った。

生産者交流会では、ハンガリーの国宝（食べる国宝）とされる「マンガリツア」のサラミソーセージや骨付き生ハム、フランスの有名ブランド「バスク豚」と「TOKYO X」はともに「アーメージングエージド」と呼ばれるドライエージング（1週間）とウェットエージング（2週間）が施されたものが鉄板焼きにして振る舞われ、TOKYO X はさらにハムやソーセージなどの加工品も供された。

「バスク豚」はフランス・バスク地方原産で、ガスコニュ豚、リムーザン豚、西武ホワイト豚、バイヨー豚と並びフランス在来品種で一時は絶滅の危機に瀕したが、保護活動により復活。舎飼いで配合飼料を給与するとともに、放牧でどんぐりや栗などを食べさせ、12～15カ月齢、160kg程度でと畜するという。