

ても、2年も3年も農場にいる母豚を入れた時点で、あつという間に汚染されるからである。分娩舎のAIOを解除して、連続式にして、哺育日数を重視していくと慢性疾病の問題が意外と解決する場合がある。AI・

出荷目標9000頭、地域振興、食育などにも注力

TOKYOX-Associationが通常総会開く

TOKYOX-Association（会長・植村光一郎(株)ミートコンパニオン常務執行役員）は5月9日、東京都八王子旭町の京王プラザホテル八王子で、平成25年度の通常総会を開き、24年度事業報告、25年度事業計画、役員改選などを原案通り可決・承認した。



あいさつする植村会長

AIOを重視するあまり哺育日数が犠牲になる例がままあるが、一度自分で試してみてもほしい。ちなみに、離乳直後の豚は一斉に乳を飲むので、同時に食べられる円形の給餌器がお勧めである。

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「TOKYOX」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「TOKYOX生産組合」（中村豊組合長）が組織

され、現在、都内外27戸の養豚農家によって、「安全性(Safety)」「生命力学(Bioies)」「動物福祉(Animal welfare)」「品質(Quality)」の4つの理念を持つ「東京SABAQ」の考え方に基づき飼育されている。その流通組織である「TOKYOX-Association」は設立14周年を迎え、食品流通企業などの会員数は現在147社・337店舗と販売店舗が60店舗増加した。平成24年度の出荷実績は27件の農家で

8900頭、25年度は9000頭の出荷を目指すとともに、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、「TOKYOX」を通じ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、TOKYOX格付け検討委員会、農場HACCP研究会参加などを予定している。

TOKYOXの原種豚は現在、東京都農林水産振興財団で雌70頭、雄25頭が維持されており、理想的なTOKYOXの体型を維持するために凍結受精卵の移植技術なども採用し、増産が計画されている。

総会の開会に当たりあいさつを述べた植村会長は、「設立14周年を迎えることができたのも消費者、生産者、認定店舗の皆様の支援があつてこそであり、会員数は現在、147社、337店舗で昨年より60店舗増えた。昨年度から4次ブランド化に取り組んでおり、これは消費者の購買行動が生産工程に大きく影響しているということ、そして良質の食品を見極める選食能力を高めること、食材への感謝からなるフェアトレードを守り生産工程に活力を与えるこ

とを説いている。また、地域に密着し地域の活性化に力を注ぎ、東京を訪れた人たちにTOKYOXを味わっていただくため、認定店の協力を得て、東京スカイツリーエリアでの飲食や東京マラソンでのTOKYOXを使ったランチパックの販売、B級グルメとしてTOKYOXの肉うどんなど地域振興においても貢献している。さらに小中学校での社会科授業でのTOKYOXを使った食育活動、農獣医系大学や各種学会でTOKYOXのフードチェーンを説明するなど情報発信も行っている」と報告し、引き続き活動への協力を求めた。また、来賓としてあいさつを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橋慎一氏は、「TOKYOXは、日本のブランド豚をリードするのではなく、世界のブランド豚が日本に入ってきたも追いつけない、豚の育成としては最高峰を目指していく」と力強く語った。

昨年からTOKYOXの食肉加工品や食肉調理品の販売にも注力しており、今回の総会では、生ハムやハム・ソーセージ、レトルトカレー、豚カツなど11項目にわたる規

格を新たに制定。T O K Y O X の製品は原則的に認定販売店による都内での販売に限定されているが、今回制定された食肉加工品などのうち、ギフトのスライスパックなど「加工された生肉・挽肉」の取り扱いに關して認定店の工場あるいは認定店で処理したものに限り、都外への販売も認める。

なお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、副会長に糸瀬好弘（株）三越伊勢丹フードサービス取締役製造部長）、理事・監事に佐藤浩一（株）京王プラ

農場 HACCP 成功に向けて団結 『安全で安心な豚肉』提供を重点に

（有）ロッセ農場（愛知県小牧市）は4月3日、岐阜・高山市役所で農場 HACCP の取り組み成功に向けたキックオフ集会を開いた。同社の農場 HACCP 構築および運用に向けては共立製薬（株）が全面的に協力しており、認証を取得し消費者に安全なものをお届けし続けることを目標に、2年をかけてベースとなるものを構築し、2015年4月から一般的衛生管理の運用がスタートする。

ザホテル八王子事業部総料理長）、理事に中村敏章（株）人形長今半精肉総業部課長）、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长）、林実（合）西友食品二部畜産担当ダイレクター）、幹事・書記長に宮崎和則（株）ミートコンパニオン原料商品部長）、監事・書記に荒川政信（株）ミートコンパニオンプレミアムポーク課長）、小林直樹（株）ミートコンパニオンプレミアムポーク課長代理）の各氏が選任された。

キックオフでは高山米穀協業組合・加藤明彦会長理事、協同飼料（株）執行役員・土佐英三北海道支店支店長からの来賓あいさつに続き、所用でキックオフには欠席となつてしまった（株）クレスト・栗木鋭三代表取締役会長からのメッセージが読み上げられた。衛生管理方針については、栗木充男代表取締役社長から全従業員への発表が行われた。

中における、いくつかのターニングポイントとして①1989年、週休2日制スタートとウィークリー養豚と AI 技術の導入②2003年、リキッドフィーディング開始③2008年、T O P I G S の原々種豚導入——と、今回の農場 HACCP キックオフの4点を挙げ、「現在、消費者が我々に一番求めるものは、品質や価格面は言うまでもなく、最も重要なのは『安全で安心な豚肉』であるということである。今後、そのような消費者のご希望にお答えできる商品を提供していかなければ我々の将来はありません。そこで、安全で安心な豚肉を提供するために、このたび HACCP という方法を取り入れることになった。これは皆様が日常担当しているそれぞれの部門、元豚の育成から肉豚出荷における管理と衛生上起こりえる危険を前もって予測し、事前にその危険性を予防するために効果的な管理方法をマニュアル化し、必要なものを記録するシステムである。この方法の利点は、疾病の予防による生産性の向上と品質保全により安全な豚肉を作り、またこれらの記録は消費者に対して、安全性を証明し安心を与えるという



キックオフに参集した従業員ら



（有）ロッセ農場の栗木充男代表取締役社長