

## ○ TOKYO Xが都内中学で食育活動、食材への感謝、見極める力を説く

東京のブランド豚「TOKYO X」の流通・販売事業者でつくる「TOKYO X-Association」(植村光一郎会長)は7日、東京・北区の区立稲付中学校の食育授業に参加した。同協会ではTOKYO Xを通しての食育事業参加に力を入れており、これまでも同校での食育授業や北区内の小学校での出前授業、食育フェアなどのイベントに積極的に参画している。

今回は2年生の生徒120人に75分間、植村会長がTOKYO Xを通して食育や地産地消、食料自給率の大切



さについて講演。さらにTOKYO Xの説明や部分肉からスライスパックへの商品化、最後には皆で試食してTOKYO Xの美味しさを味わうといった中身の濃い授業となった。

植村会長は講演で、TOKYO Xが新しい品種であり、4つの理念「Safety」「Biotics」「Animal welfare」「Quality」に基づいて生産されていることを紹介。そして東京都に畜産の生産基盤があることに触れ、東京は地価や人件費が高く、住宅地が傍にあるため環境対策にコストがかかるというデメリットがあると指摘。その半面、消費者が近いため消費者ニーズを真摯に受け止め、それに応じた生産ができるとデメリットを超える価格付加価値に繋がり、優位性が出てくることを、

TOKYO Xの生産モデルを例に紹介した。植村会長は「地産地消のメリットは、消費者の要望が生産現場にきちんと繋がり、地域住民の最も欲しい産物が供給されれば、生産農家が潤い、消費者も幸せになる」と説明した。

次に、部分肉からのスライスパック商品化の実演では、TOKYO Xの出荷重量が115kgで、骨付きの枝肉になると75kg、部分肉では50kgになるとし、生徒たちが目にするスーパーマーケットに並ぶ製品では35kg程度になることを説明。そのうえで、生徒たちの目の前で実際にトンカツ用、しょうが焼き用、切り落としスライスパック製品が商品化される様が披露された。その後の試食では、ブロック肉からスライスされた焼肉が提供され、生徒たちは満面の笑顔でほおぼっていた。

授業の終わりに植村氏は、生徒達に向け「スーパーに並んでいるパック肉は、生きている豚から命をもらって作られているので、食材には感謝して大切に食べてもらいたい。そして一生懸命遊んで勉強してもらいたい。地産地消について、消費者の購買活動は生産活動に大きく関与しており、本当に良い食材を見極める目を持ち、その価値をしっかりと見極めてフェアトレードで購入することが繰り返されれば、生産現場は活性化して自給率も高くなる」と強調。そして「今回の授業を参考に、地元の農産物に興味を持って良い食材を見極めてもらいたい。お母さんと行く買い物の時に、少しでも今回の授業が役に立てくれることを期待している」とあいさつした。

## ○ ASCに関するリスク評価のパブコメ募集開始、11日から30日間一食安委

食品安全委員会(佐藤洋委員長)は11日から、食品添加物、亜塩素酸ナトリウム(ASC)の食品健康影響評価(リスク評価)の結果についてパブリックコメント募集を開始した。期間は12月10日までの30日間。リスク評価を審議した添加物専門調査会はASCについて「添加物として適切に使用される場合、塩素酸イオンの安全性に懸念がない」と結論付けている。

## ○ 牛丼類60円引きキャンペ、期間中10%を超える売上げ増一すき家本部

すき家本部(本社・東京都港区)が牛丼類全品を60円引きで提供する「秋の肉祭り」キャンペーン。期間中の売上げは、前年同期に比べ10%を超える結果となったようだ。期間は9月29日から10月22日までの23日間。当初10月8日までだった予定を14日間延長した。同社のキャンペーンとしては過去最高の日数を記録した。主力商品となる牛丼並盛は、通常350円(税込み)を290円で販売された。同社担当者は「キャンペーン期間が終わると、急に客足が激減するのではなく、終了後かなりの間、客足が残るなど、かなりの販売促進効果があった」と話している。