

## TOKYO X-Association が東京都食育フェアで講演、試食提供

TOKYO X-Association(植村光一郎会長)は14日、東京都渋谷区の代々木公園で開催された「第8回 東京都食育フェア」で、TOKYO Xを題材とした講演と調理実演、豚汁の試食提供などを行った。当日は冷たい雨が降るあいにくの天候となったが、真剣な表情で植村会長の講演にきき入る消費者の姿が多くみられ、用意された豚汁80kgは瞬く間になくなった。

植村会長はTOKYO Xについて、ブランド立ち上げ時から「Safety」「Biotics」「Animal welfare」「Quality」の4つの理念を守っていることを説明。「食物繊維を多く給与することで腸が活性化し健康的な豚に育つ。さらに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り、香り豚とも呼ばれる。また、和牛と同じ肉質判定を行い、肉色やキメの細かさ、脂の粘りなど厳しく品質を管理している。TOKYO Xの生産者は豚を作るのではなく、豚肉を作ることを意識し、つねに進化することを心がけている」と述べた。

また、東京は地価や人件費が高く、人家がそばにあるので公害問題にも高いコストがかかるとした上で、「生産者が消費者であることで、消費者のニーズを的確につかめる。東京に生産基盤があるからこそ、肉質や味へのトレンドニーズも分かる」と強調。「これからTPPなどで世界中から安い畜肉が入ってきたときに、本当においしいものでなければ生き残れない。ブランディングについてはワインを参考にして、おいしさの表現を明確化している。また、TOKYO X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、生産現場に落としていることが強み」と述べたほか、アニマルウェルフェアについては「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」とした。

さらに地産地消や食育などの啓もう活動を行っているほか、「TOKYO Xは東京に生産基盤があり都内では販売していないが、井の中のかわずにならないうようにさまざまな国の生産者と交流をもち、情報交換している」と実例をあげて説明した。

そのあとは実際にカタロースをカットイングし、ポークソテー用、トンカツ用、しょうが焼き用、焼き肉用などに商品化。講演終了後、植村会長は「雨が降っていたので、試食が余るのではないかと心配していたが、多くの方に残さず食べていただいていたよかったです」と笑顔をみせた。

