

○ 新生JPPAが第1回総会、会長に志澤勝氏が再任

（社）日本養豚協会（JPPA）が21日、東京・千代田区のホテルグランドパレスで2010年度通常総会を開いた。今年4月の日本養豚生産者協議会（旧JPPA）との組織統合後、「新生JPPA」として初めての総会となる。会合では、09年度事業報告・決算、10年度事業計画・予算、一般社団法人への移行に関する定款変更などが審議・承認され、任期満了に伴う役員改選では、志澤勝会長が再任された。

現在（10年3月31日現在）の会員数は1,623人（母豚換算で34万5,246頭）で、前年度から62人増加したものの、新団体となっても引き続き、会員の拡大が最重要課題となる。総会で志澤会長は「振り返ると日墨FTA以来、日

本の養豚組織が一本化して何とか海外の豚肉に負けないよう生産基盤を構築してゆこうと、7年の時間をかけて統合に至った。飼料穀物価格や豚価、政治問題と先が読めない状況にあるが、我々養豚家が一つの組織ができ、これに参画することで、国民に支持される組織・産業になることが必要だ。国内6千戸の全ての生産者が参画してもらい、将来の所得補償制度に向けた新たな全国肉豚（養豚経営安定対策事業）が円滑に導入できればと思う」と述べ、新組織への支援を求めた。新役員は次の通り。△会長＝志澤勝△副会長＝遠藤啓介、富樫儀禮、星正美、平野拓歩、大迫昭蔵、我那霸明△専務理事＝倉本寿夫△常務理事＝小磯孝。

○ 栄養士を招き調理講習会、学校給食へTOKYO Xの導入はかる

東京のブランド豚「TOKYO X」を学校給食で積極的に導入してもらおうと、都内小中学校の栄養士らを対象に調理講習会が21日、東京・台東区の台東区保健所で開かれた。これは、学校給食向け食材の納入業者らで組織する協同組合関東給食会が開いた「東京都地産地消推進事業調理講習会」で、学校給食を担う栄養士に東京都産の農畜水産物を紹介。その価値を認識してもらい、学校給食へ積極的な導入を促してゆくもの。08年度から実施されており、今年度初めて都の畜産物としてTOKYO Xが紹介された。

台東区内の小中学校の栄養士30人が参加した。当日は、TOKYO X-Associationの植村光一郎会長（ミートコンパニオン常務執行役員）からの説明後、TOKYO Xをはじめ都で採れた魚・野菜を使ったメニューの調理実習が行われた。講演で植村会長は、大消費地の東京にある農家には、日々変化する消費者ニーズを素早く把握できるメリットがあること、安全・安心や動物福祉など4つの理念の下で生産されていることなど、TOKYO Xの特徴や生産のこだわり、これまでの食育活動などを強調した。

TOKYO Xの学校給食の利用については、これまでにも数件の実績があり、高い評価を得ているという。一方、今回参加した栄養士からは、TOKYO Xについて「使ってみたいが、実際の価格帯がどの程度なのか知りたい」「野菜の高騰

など他の
食材価格
に大きな
変動があ
るため、
常に導入
すること
は難しい



のでは」などといった声がある半面、「学校で『地産地消の日』などといったテーマを設けるなどすれば、導入し易いのでは」といった意見も挙がっていた。

講習会を主催した関東給食会農産物部会の長島秀和会長は「この調理講習会は、都の食育推進計画に基づいた委託事業の一環で、『畑のない地域に畑のある所から農産物を導入しよう』をテーマに都内産の農産物の活用をはじめ、鮮魚や畜産物も東京都で採れるということを紹介するもの」と説明。「東京の農畜水産物には土地代や環境、人件費の高さなど課題があるが、それを吹き飛ばすエネルギー、価値を持っているかが、学校給食への選択肢の大きなポイントになる。こだわりを持った豚肉の美味しさ、新鮮な野菜の美味しさ、漁場から近い所ですぐ加工された魚の美味しさというものが子どもたちにどう響いてゆくのか、給食にいかに活動できるか、それがあれば、地産地消に取り組む意義がある」と話していた。