

東京Xの学校給食導入目指し栄養士集め調理講習会―関東給食会



東京都は平成18年9月に策定した東京都食育推進計画に基づき、20年度から農地の少ない都心部の学校等での都内産物の使用を推進する「地産地消給食導入支援事業」を実施している。3年目の今年度は、畜産物では初めての東京育ちの「TOKYO X肉豚」を食材として学校給食に提供することになった。そこで食材を供給する協同組合関東給食会（平井一男理事長）は7月30日、中央区立社会教育会館に小・中学校給食担当栄養士を集めて「東京都地産地消推進事業調理講習会」を開催した。TOKYO Xについては東京Xアソシエーションの植村光一郎会長を講師（写真）に、Xの誕生から流通販売、ブランド化とおいしさの評価や動物福祉や食育への取組みなどの説明を受けた。また給食会農産物部会の長島秀和部会長が八丈島の魚について説明。長島部会長は「2年間は東京産の米や野菜、魚であったが、今年度から東京Xという畜産物も初めて導入することになったが、こだわりを持った豚肉のおいしい食材について栄養士さんたちに知っていただきたい」と背景を説明した。

講習会の後に、日本野菜ソムリエ協会の協力で「東京X豚のバジル炒め」を調理して、試食するとともに参加者も調理に挑戦した。バジル炒めは、旬のパプリカやバジルをたっぷり使ったアジア風のヘルシーなメニューで、栄養士からは「使ってみたい」という声と合わせて「価格が高めなので常時導入とはいかないのでは」という声も聞かれた。

ダイショー秋冬向新製品、味噌バター鍋スープなど8月から投入



ダイショー（本社〓東京都墨田区、松本洋助社長）は8月2日、秋冬シーズンの新製品第2段として「香り豊かな味噌バター鍋スープ」など12品（リニューアル品含む）を全国で新発売する。同商品は、鶏がらととんこつ合わせだしスープをベースに2種類の味噌とバター、にんにくを合わせた濃厚な味わい特徴。近年、消費者の節約・肉食志向の追い風を受け、鍋つゆ市場はここ数年で大きく拡大。これまでの主流であったキムチ鍋やよせ鍋、ちゃんこ鍋の他にもカレー鍋やトマト鍋など新ジャンルの鍋も広く認知されてきている。加えて、節約志向の高まりによって、価格が安い食材に消費者の関心が集まってきていることから、ひき肉をメインで使う味噌バター鍋は今年の鍋シーズンに最適な商品といえる。容量は750グラムでメーカー参考価格は368円（税込）。