



消費者の支持が仕事の誇り

桃井農場・桃井佐門さん（長野県松本市）編集部

▲稻作農家でもある桃井さんは、稲から採れたもみ殻を肥育舎の敷床に利用。そして作られたもみ殻堆肥を田畠に散布することで循環型農業を実践している。この米は道の駅で「東京X米」の名称で販売し、地元主婦からも人気の商品である



▲桃井佐門さん（右）と奥様のみゆきさん（左）

長野県松本市の桃井農場で「トウキヨウX」の一貫経営を始めてから13年が経過した。雄大な北アルプスを背にし、周囲に田園風景が広がるこの地で桃井佐門さん（62歳）と妻のみゆきさん（56歳）はゆつたりと豚を育てている。

この銘柄豚は「TOKYO X生産組合（以下、組合）」という組織に加盟した28戸の養豚農家によって生産されている。当初は組合全体で年間200頭にも満たない出荷量だったが、平成23年度の販売実績は8815頭、今年度は9500頭を目指す

としている。開発を行ったのは東京都畜産試験場（現・財東京都農林水産振興財團青梅畜産センター）で、北京黒豚、バーカシシャー、デュロックの3品種を掛け合わせて改良し、平成9年に初出荷された。それから15年が経つた今もなお、テレビや新聞などのメディアから頻繁に取り上げられている。今年5月22日に開業した東京スカイツリー（東京都墨田区）に付設する大型商業施設・東京ソラマチではトウキヨウXの加工品専門店が出店され、話題を呼んだ。精力的な販

路拡大もさぬい」とながら、都内販店の精肉売り場でも依然として安定した販売力を誇る。肉色は淡いピンクで、ロースの断面に微細な脂肪組織が混在している。これが人気の最大要因とされる「霜降り」だ。多汁性に富んだ肉と、それでいて癖のないさっぱりした味が固定客を生み、東京発のブランド豚として大きな支

持を集めた。

一方、生産者である桃井さんはトウキョウXに関して「飼うのが難しい豚」と言つ。産子数が少なく、子豚が弱いことから細やかな管理が必要とされたためである。

「WDの場合、産子数はだいたい11～13頭くらいでしょ?。うち

は平均で7頭がやっとかな。組合員の上で、「行き届いた世話を夫婦2人の限りれた力で行いたい。そして今よりも多くの人にこの肉のおいしさを広めたい」との思いから、組

合員が遵守する厳格な生産マニュアルに則つて1頭、1頭を大切に飼育している。

桃井さんは複合農家として稻作と長芋畑を営むかたわら、昭和48年に母豚30頭規模の農場を創設した。WDやSPPF豚を手がけていたが、合成系統豚として認定されて間もなく



▲トウキョウXの子豚。3品種の組み合わせから作られた品種のため、同腹でも体毛が黒、茶、ブチと色も模様もさまざま



▲トウキョウXの生産体制は、青梅畜産センターが原々種豚を持っており、そこから組合を通じて農家に配布される。種付の際は純粋交配が義務づけられている



▲子豚ごとに耳標を着け、トレーサビリティシステムによって管理している。さらにユビキタスシステムを平成19年から導入

配慮が必要な飼養管理

合員が遵守する厳格な生産マニュアルに則つて1頭、1頭を大切に飼育している。

桃井さんは複合農家として稻作と長芋畑を営むかたわら、昭和48年に母豚30頭規模の農場を創設した。WDやSPPF豚を手がけていたが、合成系統豚として認定されて間もなく

かつたトウキョウXの話を知人から聞き、安全かつ高い肉質を求めた飼育方法に関心を寄せるようになつた。その飼養管理には組合員が均一な肉質を保持し、安全性の高い肉豚づくりのために守らなければならない決まりごとがいくつもある。例えば肥育期間中は飼料に抗生素質を添加したエサは使わず、予防的な投薬もしないこと。非遺伝子組み換えであり、ポストハーベスト・フリー（収穫後、農薬未使用）のトウモロコシと大豆を原料とした独自の指定飼料を生体重50kgから出荷日まで給与すること。トレーサビリティ（生

産履歴の追跡）の実施や毎月、耳標番号とともに産次、分娩月日、分娩仔豚数を記した報告書を提出するなど取り決めは多岐に渡る。中でも興味深いのは、ストレス軽減を鑑みた快適な飼育環境で育てるという規則だろう。トウキョウXは純粹種であるがゆえに体が弱い。この対策の1つとして密飼いを避ける必要がある。幸い、農場には以前から屋内の豚舎があり、桃井さんは次のように考えた。

ビールハウスの骨組みを利用して作られた豚舎は十分なスペースを



▲導入してきた豚はオースキー病の着地検査のため、豚舎に入れる前にここで一旦隔離



▲生産者が毎月提出する報告書。耳標番号を基に、細かい情報を記入して組合事務局に送る

トウキョウXの誕生は平成9年です。当時も飼料原料の高騰や豚価の低迷、そして環境問題も加わり、農家数は減少の一途を辿っていました。この状況を変えたい、中小規模でも続けられる養豚はないのか、生産者と行政機関が同じ思いで取り組んだ結果、生き残りをかけたプロジェクトでした。最初から幸運に恵まれました。昭和64年、東京都と北京市の友好都市交流で北京市農林科学院に一研究者として参加する機会を得たのです。歓迎夕食会で昔のおいしい豚肉に出会い、市の食肉公司で肉色がきれいなキメの細かい豚肉に出会いました。これが北京黒豚です。体型は中型の黒豚、体に余裕があり、脂肪が厚く、肉量は少ないが、サシも入る肉で一際輝いて見えました。

翌年の平成元年、北京市から北京黒豚7頭の寄贈を受け、貴重な遺伝資源の入手で夢の新系統豚（新種）造りの計画ができました。英国、鹿児島、宮崎両県から導入したバークシャー種、デュロラック種と交雑し、農水省畜試の指導を受け最新のB.I.U.P法による選抜で、良い肉質形質が固定でき、試験7年でエックス豚は完成したのです。しかし、エックス豚は順調に拡大した訳ではありませんでした。

トウキョウX誕生秘話

兵頭勲（トウキョウX顧問）



▲兵頭勲氏（農学博士／元東京都畜産試験場場長）

ん。一般的の豚と比べると純粹種ゆえ雜種強勢が利用できず、繁殖性、育成率が悪く飼いつらいとの声から飼育数が伸び悩みました。幸い、肉質の良さから販売は順調で、流通業者さんは一定の価格で農家の豚を全量買い取って頂き、生産は徐々に増えてきました。エックス豚の足りない状態は今も続いています。現在、Tokyoxの維持は東京都農林水産振興財団、青梅畜産センターで実施されています。近年、エックス豚の肉質が落ちたのではないかと指摘されました。同センターではすぐに「トウキョウX生産技術研究会」を立ち上げ、エックス豚の分析・検討を行うことを決定。すでに研究会は動いています。早晚、人々に感動を与えた良食味豚のTokyoxに戻ること思われます。今後もエックス豚の高品質が再確認され、飼育数の増加、農家経営の安定を期待しています。

確保しており、換気と採光も問題ない。

ここに敷床として自前のもみ殻をたっぷり敷いて肥育豚を放せば、ストレスを感じることなく悠々と過ごせりだ。規模はそんなに大きくなくても、こだわりを持てる肉豚づくりができるのではないか。そう思い描き、組合の加入を決めた。

経営の安定が大きな励み

を所有するに至っている。

この豚の特徴が実感を伴って見えてきた。最も気を配るのが母豚管理である。JWDの母豚に比べて太りやすいため、「給餌のタイミングや量の加減を掴むまでに時間がかかりまし

た」と話す。飼料管理を怠ると、すぐ繁殖成績の低下に直結してしまうことから出産予定日の7~10日前にはエサを減らし、太らせすぎないのが基本だという。特に初産豚は最初が肝心であるとし、以後も体型を注意深く見守っている。

現在の年間出荷頭数は650頭といふことで規模の拡大についてたずねると、「頭数を増やすことは可能ですか？」と「豚を飼う」よりも高い金額を払ってでも附加值を見出してくれる消費者の存在は、自分の仕事に対する誇りを再確認させ、何よりも大きな励みとなる。組合の集まりでも「豚を飼う」より、「おい

い豚肉を作る」という表現がよく

使われる。こういった言葉の現れから組合員全體でトウキョウXの生産に対する共通の思いがあると

桃井さんは考へている。

トウキョウXの開発と流通には多くの関係者による努力とともに発想を実現させる技術力、時代を読む戦略が実を結んで成功を収めた。頻繁

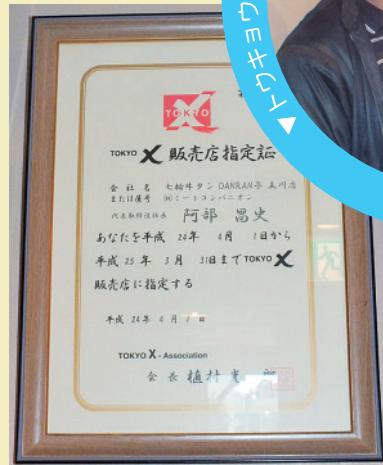
にマスコミに取り上げられたうと華々しい話題に目を奪われがちだが、桃井さんをはじめとする生産者たちの一途でひたむきな思いがこの成功を支えて続けてこることを決して忘れてはならない。



トウキョウXが食べられるお店



▲東京都立川市の「七輪牛タン DANRAN亭」



▲トウキョウX販売店指定証



▲トウキョウXのホルモンが食べられるのはここだけ



▲コリコリした食感ののどなんこつ。ビールやお酒のおつまみにとても合います



▲左からカルビ、肩ロース、ロース、モモ。お客様からは「脂がさっぱりしていて、肉自体の味もおいしい」と好評