

TOKYO X

生みの親は東京都! 地産地消のブランド豚

日本の食料自給率は、今や40%。さら
に東京都の食料自給率たるや、
なんとたったの1%（平成16年度）
そんな都市の暮らしの中でも意外
と見つかる「TOKYOの幸」。身近
なところから、何をどうしていいか

「TOKYO-X」誕生秘話を伺いに
まずは都庁・農林水産部へ…

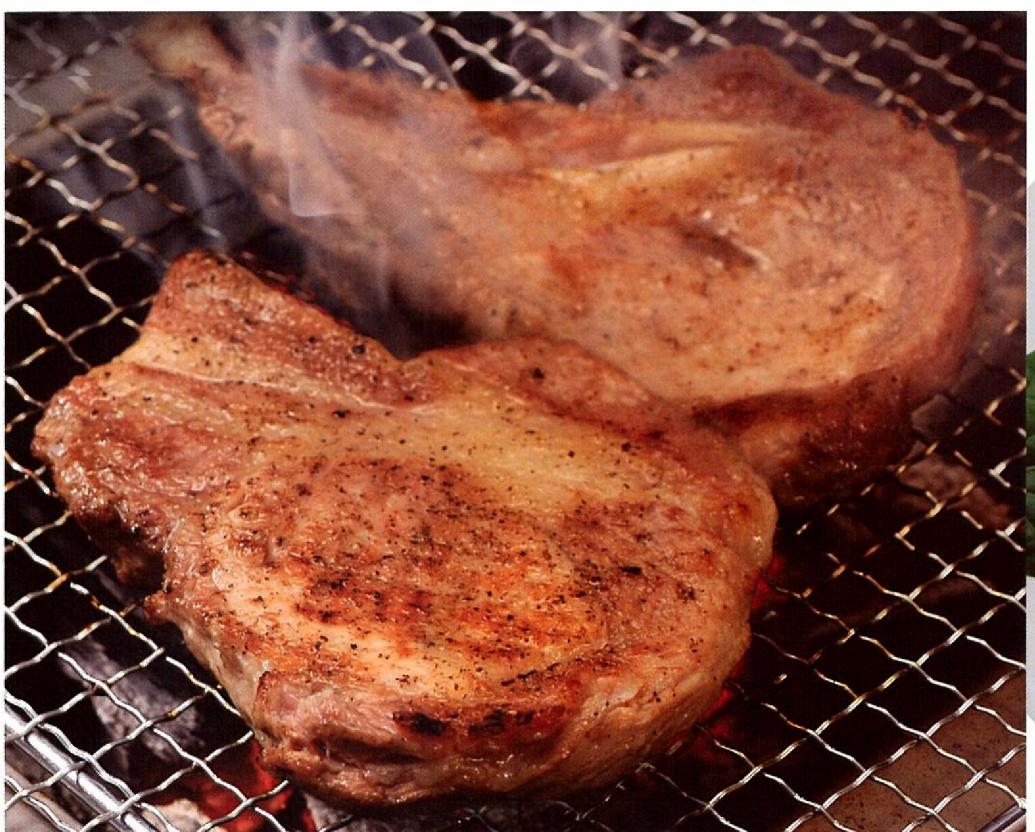
「開発から生産、飼育、管理、流通。常識とされていていた事柄のすべてを壊すところからはじめました」——眼下に新宿の街並が広がる、東京都庁舎の一室。鈴木健さんは静かに語りはじめた。

東京都産業労働局・農林水産部に属するこの鈴木さんこそ、「TOKYO X」の名付け親。TVや雑誌に頻繁に取り上げられるブランド豚を、ここまで有名にして功労者だ。

「衰えゆく東京の養豚をこれからどう

するか、もう背水の陣でしたね」と
平成9年秋のX初出荷までの道のりを
振りかえる。

A large, raw pork chop (tonkatsu) with visible marbling, resting on several large green leaves, likely perilla leaves, on a white plate. The meat is cut into two thick pieces.



東京23区内で飼育される豚を訪ねて
世田谷の13代続く農家へ…

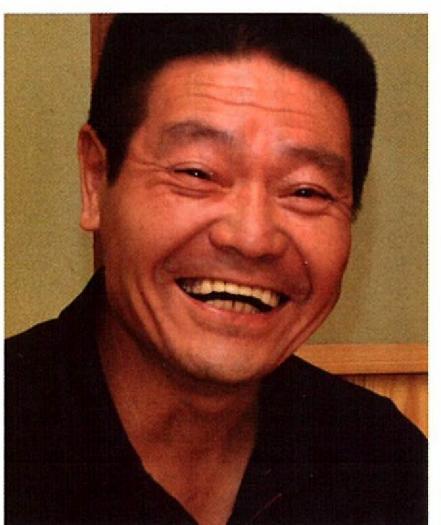
京王線・千歳烏山駅から車で5分。閑
静な住宅街のなかに、緑濃い「吉実園」

「Y.O.X」を飼育している、造園業を主ななりわいとした農家。世田谷のどまんなかで飼われているなんてセレブな豚だな……：と思いつつ門をくぐると、代表者・吉岡幸彦さんの気さくな笑顔に包まれた。

「いやー、豚が可愛くて可愛くて。半分趣味みたいなもんですよ」と、さつそく案内してくれる。枝ぶりが見事な樹木が並ぶ園内には、放し飼いの鶏の小屋が点在し、その一角にXたちが住む風通しのいい豚舎があつた。

—前定した植木の木をチップにして小屋に敷いてるからね、臭わないんだよ」と吉岡さんはニンマリ。聞けばチップに酵素を入れ、豚や鶏の畜糞をまぜ、木や農作物の堆肥にしているという。エコな仕組みが住宅に囲まれた世田谷での養豚を可能にしている。

吉岡さんが近づくと、ごろんごろんと気持ち良さそうに寝ていたXたちが起きあがり、うれしそうに寄ってくる。ほんとうに広々とした環境で、のんびりと暮らしている。「TOKYO X」の年間生産数は7000頭。吉岡さんの農場は小頭数だが、他の大規模農場にいるXたちも、きっと大事にされていることだろう。



吉岡さんは江戸時代から続く農家の13代目。冬場は寝袋を持ち込み、豚糞で暖と一緒に寝ることもあるという



敷地面積6000坪、約2万本の植木が清淨な空気をつくる農園で育つXたち。左耳には一頭一頭耳票が……

後日、自宅近くのスーパーで「TOKYO X 豚ソテー用ロース肉 100グラム 418円」をさつそく購入。「塩こしょうだけで、さっと火を通して食べるのが最高」と言っていた都府の鈴木さんに従つて、シンプルに焼く。一口ほおばると、「X 食べたら、ほかのは食べられないよ」と、豪快に笑つた吉岡さんの顔が浮かんだ。

A close-up portrait of a middle-aged man with dark hair, wearing a white dress shirt and a patterned tie. He is gesturing with his hands near his chin, suggesting he is speaking or explaining something. The background is blurred, showing what appears to be an indoor setting with other people.

「TOKYO X」というインパクト十分な豚名を考案した東京都産業労働局農林水産部の鈴木健さん

ち東京の消費者の食卓に届いている。

子組み替えてないポストハーベストフリーのどうもろこしや大豆。抗菌性物質も含まない)。十分なスペースと採光をキープした豚舎で飼育。規定をすべてクリアしないと「TOKYO X」とは認められない厳しさ。

誕生から店頭まで耳標で管理
乳離れした1頭1頭の子豚に耳標を装着。父母の名前、誕生日など個別のデータを蓄積することで、生まれてから出荷までのすべてを管理。さらに店頭に並ぶ肉からも、DNA鑑定で固体の識別が可能。

TOKYO X キーワード
◆
3品種の豚の雑種
「北京黒豚」の脂肪の質と味、「パークシャー」の細かい筋繊維、「デュロック」の霜降りと、3品種の豚の肉の旨みが融合。肉のおいしさを求めて、平成2年より7年の歳月をかけ、東京都畜産試験場で開発された新しい豚の品種

4つの理念

子組み替えでないポストハーベストフリーのうちもろこしや大豆。抗菌性物質も含まない)。十分なスペースと採光をキープした豚舎で飼育。規定をすべてクリアしないと「TOKYO X」とは認められない厳しさ。