

TOKYO X-Association が都の食育ノエアで講演、都民にPR行っ

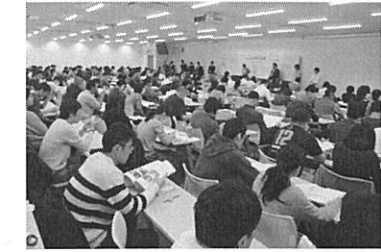


TOKYO X-Association (植村光一郎会長) は12日、東京・渋谷区の代々木公園で開催された「第10回 東京都食育フェア」の特設ステージで、TOKYO Xをテーマにした講演とカッティングの実演を行った。爽やかな秋晴れの中、子供から高齢者まで幅広い世代の消費者が植村会長の講演にきき入った。また、TOKYO Xの豚肉を使用した豚汁の試食提供も同時に行われ、長蛇の列に。毎年楽しみに訪れる人も多く、用意された300人分があつと言う間になくなった。植村会長はTOKYO Xにつ

つ「Safety」「Biotics」「Animal welfare」「Quality」の四つの理念を守っていること、食物繊維を多く与えることで腸が活性化し健康的な豚に育つことなどを説明した。また、アニマルウェルフェアへの取り組み、さらに地産地消や食育などの啓蒙活動を行っているほか、カナダやハンガリーなどさまざまな国の生産者と交流をもち、情報交換を行っていることを紹介した。そのあと、TOKYO Xのロースを量販店などに並べられている状態にカッティング。ポークソテー、トンカツ、しょうが焼き、焼き肉、切り落とし用などに商品化し、「初めはバラエティーカットなど、比較のお手ごろな価格の商品からでよいので、まずは一度食べてみていただきたい」と消費者に呼びかけた。講演終了後、植村会長は「ことしも本場に多くの人にきていただいた。外国人観光客の増加によるインバウンド需要や2020年のオリンピック開催もあり、都民の関心が年々高まっていることを実感している」と振り返った。

全国6会場で「お肉検定」実施、受験者数は過去最高に

第6回お肉検定(事務局〓公益社(全国食肉学校)が12日、札幌会場、仙台会場、東京会場、名古屋会場、大阪会場、福岡会場の全6会場で、2級は13時から、1級は15時から一斉に行われた。受験者数は前回(2級〓432人、1級〓1228人)を上回り過去最高となる見込み。



同検定は、2級は食肉の製造過程や食肉の表示、栄養、調理など食肉の知識を広げる入門編としており、1級については、食肉の製造技術や食肉の品質・衛生管理、部位の名称や特性などの食肉に関して一歩踏み込んだものとしている。当日の東京では晴天となり、会場である東京都武蔵野市の日本獣医生命科学大学に多くの受験生が訪れた。試験場の教室では、開始時間ギリギリまでテキストを広げる人や自作のプリントを黙読する人など、最終チェックに余念がない受験生らの姿がみられた。検定結果は12月中に発表される予定。