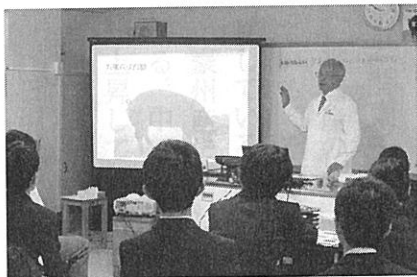


TOKYO X-I Associationが中学校で食育授業



TOKYO X-I Association(植村光一郎会長(写真右))はこのほど、東京都北区立稲付中学校で2学年3クラスを対象に食育の授業を行った。同中学校では、地産地消の取り組みとして学校給食で「TOKYO X」を食材として定期的の使用。より深くその食材について学習するため、食育の授業に関係事業者を招いている。調理学習室で行われた授業では植村会長がパワーポイントを使用して「TOKYO X」について講義したほか、実際にブロック肉からの商品化とその試食を90人の生徒を対象に実施した。

植村会長は「安全・安心」「本来の生命力を活かす」「アニマルウェルフェア」「新しい品種」の4つの理念について説明し、指定飼料に繊維質の多いふすまやアルファルファミールが配合され、飼料米が15%含まれていることを紹介。肉質については5〜6肋骨の間にナイフを入れてロース断面を切開し、マープリング、肉色、肉のキメ・締り、脂肪の質について審査が行われていることを説明した。さらにカナダ、フランス、ハンガリーなどの国々の養豚事業者と交流することでよりよい豚肉を追求していること、「生産者」「流通者」「消費者」が繋がり、フードチェーンを構築することで「本当に求めている食材が初めて供給されている」とし、そのためにこうした講義を行っているとした。

また、カツティングの実演では、ロースのブロックからスーパリーの店頭に並べられる「トンカツ用」「生姜焼き用」「薄切り肉」「切り落とし肉」などのパック肉を作成した。試食では、生きている豚が食材として豚肉になることや大きなブロック肉がスーパリーにパックされて並べられることを説明した後、ブロック肉からカットされた「TOKYO X」を焼き肉で提供。生徒たちは口いっぱいに頬張ってその味を堪能した。植村会長は「麦、米、魚、肉などの食材はすべて命を持っている生命体であり、そうした食材で給食は作られている。感謝して味わってもらいたい」と締めくくった。

「機構改正」全国酪農業協同組合連合会(11月1日付)

全国酪農業協同組合連合会では、今後予想される酪農を取り巻く環境の変化へ柔軟に対応すべく、事業戦略の企画・立案から事業の管理・統制、対応行動への展開を効率的に行うこと、および同会の事業の位置付けをより明確にすることを目的に、11月1日から次のとおり機構を改正する。

①改正内容Ⅱ指導・企画部の企画課と管理部を統合して「企画管理部」とする▽指導・企画部の指導組織課は「組織対策課」に名称を改めて総務部に移管する▽新たな企画管理部において、企画管理部の下に「総合企画室」を置き、企画課、管理課、関連事業室を統合する▽購買部を「購買生産指導部」と改称する。②改正時期Ⅱ11月1日。