

TOKYO X-Association が都内の小学校で食育活動を実施



TOKYO X-Association (石井高洋会長)は13日、ドスタイル畜産バイヤー／三越伊勢丹グループ)は13日、東京・練馬区の区立光が丘秋の陽小学校の5年生を対象に社会科授業「これからの食料生産」と題し、TOKYO Xを通じた食育活動を行った。

はじめに担当の佐藤綾子栄養教諭から前日の給食メニューである「TOKYO Xの炒め丼」に使用されていた豚肉が当日のテーマになっていることが紹介された。佐藤教諭が児童たちに、TOKYO Xが学校給食に使われるようになって7年が経つが、これまでこの豚肉が生徒に好まれてきたことを指摘。皆さんはどうかと問いかけると、生徒たちは「大好き」と声をそろえて回答。続いて石井会長による食育の授業がスタートした。

石井会長はまず同協会が設立された経緯や役割、さらにTOKYO Xの特長などを紹介。TOKYO Xの4つの理念「安全・安心」「本来の生命の力を活かす」「動物福祉」「新しい品種」について、食育と絡めながらわかりやすく説明した。また、指定飼料は繊維質の多い「フスマ」や「マメ科の牧草」が12・5%配合されており、豚の腸管が活性化されていること、加えて飼料米が15%含まれることも紹介。肉質についても「霜降り」「肉色」「筋繊維が細かく緻密」「脂肪の質」の4項目の審査を肋骨の4番目と5番目でカットして判定していることも伝えた。また、カナダやフランス、ハンガリーなどの生産者との交流を含め、「どうしたらもっとよくなるか」を常に考えて努力を続けていることも説明され、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて東京都生産の農産物が使われたイベントやメニューを紹介した。

その後は部分肉から店舗の売り場に並ぶパック肉への製造を実演。ブロック肉からポークソテー用、トンカツ用、しょうが焼き用、焼き肉用、薄切り肉、バラエティーカット、カレー用などにカットされ、児童たちはその様子を興味深げに取り囲んで見入っていた。最後に塩コショウで味付けされたTOKYO Xの焼き肉が試食として提供され、皆満面の笑みを浮かべながら頬張った。石井会長は最後のあいさつで「小さなときから本物の味を知ってもらおうことや、生産工程に興味をもってもらおうことは日本の農業を活性化することになる。皆が喜んでくれて、TOKYO Xの応援団になってくれたことが非常に嬉しい」と述べた。

平成30年度第2回日本農林規格調査会を開催―農水省

農水省は19日、省内で日本農林規格(JAS)の制定、見直しなどを審議する「平成30年度第2回日本農林規格調査会」を開催した。食肉関係では、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボールのJASについて確認したが、改正事項はない。