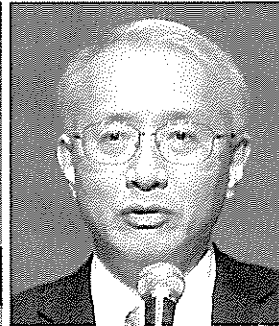
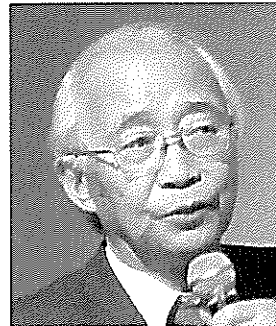


東京Xの28年度取扱頭数8千頭、チエックオフなど事業強化に



TOKYO X-Association（植村光一郎会長）は10日午後、東京都八王子で平成28年度総会を開催し提出全議案を承認した。また役員改選では林理事（合西友）の退任に伴う後任に、西友ローマテリアル・シングダイレクターの川原昭広を新任し、植村会長以下他の役員は再任された。総会後には記念講演、消費者・関係者交流会も開催した。



植村会長（写真右）は「27年度は8273頭の取り扱いがあったが28年度は8千頭を旨さず。PEDの影響で増えないが、それでも26年度の7428頭より若干増頭する。心配は7、8月の頭数で、少なかった場合は冷凍を含めてギフト対策を検討したい。事業ではチエックオフ制度をいままですら以上に明確にし、増え続けるインバウンドや飲食業界、海外アプローチなどを中心に、2020年のオリンピック・パラリンピックに向けた消費者目線に対応した販売に力を注ぎたい。生産では生産工程の優位性のアピール、海外向け情報発信、X発展のため世界の銘柄豚との交流促進、熟成肉販売の検討などについて取り組んでいきたい」とあいさつ。来賓では都議会の清水孝治議員、東京都農林水産部の松川敦農業振興課長が祝辞を述べた。この中で松川課長は「厳しい基準により生産することをおいしさをさらに追求し、トップレベルの豚肉生産が確立した。都は28年度から新政策として生産規模の拡大や新規生産参入などの生産拡大事業に取り組んでいる。さらに種豚導入経費の支援、青梅畜産センターの施設整備・機能強化とハード・ソフト両面にわたり強化して2020年のオリ・パラに向け増産体制をつくっていきたい」と述べた。日本獣医生命科学大学の沖谷明紘名誉教授（写真左）の記念講演では、食肉のおいしさについて①おいしさの構成要素②黒毛和種牛肉のおいしさの要因解明③和牛香の生成条件④和牛香の構成成分⑤牛肉の熟成香の種類⑥牛肉熟成法の分類について解説した。この中で熟成法分類では「1、乾式無換気短期熟成Ⅱある程度の脂肪交雑のある締まりの良い牛肉に適用」「2、乾式無換気長期熟成Ⅱ1の方法が採用可の牛肉に適用。生ハムの香りに似たみそ臭、ナッツ臭」「3、乾式換気短期熟成Ⅱすべての牛肉に適用」「4、乾式換気長期熟成Ⅱすべての牛肉に適用で、ドライエージングビーフはこの方法で熟成」「5、湿式熟成Ⅱすべての牛肉に適用可。加熱時の香りは焙焼臭や湯煮臭」の五つの方法を紹介した。

また交流会では、1カ月熟成したバスク豚（キントア純血種）と東京Xの口ーストが試食に提供され来場者の注目を集めた。