

## ○ 東京都食育フェアに参加、フードチェーンの大切さを訴える—TOKYO X

東京都のブランド豚「TOKYO X」の流通・販売事業者らで組織する「TOKYO X-Association」

(植村光一郎会長、以下アソシエーション)は12日、東京・渋谷区の代々木公園で開かれた第9回東京都食育フェア(12～13日)に参加した。イベントでは特設ステージで試食やカットデモンストレーションを行い、植村会長はTOKYO

Xの生産工程や特長など美味しさの追求の取り組みや、消費者も含めたフードチェーンを確立することの重要性を説明した。アソシエーションでは、活動の大きなテーマのひとつに食育を位置づけ、各種食育関連イベントの参画や小中学校および大学で授業を開くなど精力的に活動している。

当日は、試食用にTOKYO Xの豚汁 300人分(60kg)を用意。特設ステージにはロース、肩ロース、バラ、モモなど各ブロック肉を並べ、植村会長がTOKYO Xの特徴を紹介したあと、実際にロースをカットしブロック1本からソテー用やしょうが焼き用などカットの仕方により様々な商品ができる様子を披露。家族連れなどイベント参加者はできたての豚汁を手に興味が深そうに聞き入っていた。

植村会長はTOKYO Xについて、▽安全性(Safety)、生命力学(Biotics)、動物福祉(Animal welfare)、品質(Quality)の4つの理念「東京 Sa BAQ」の考え方に基づいて育てられている▽配合飼料のなかにはマメ科(2.5%)、ブラン(10.0%)など繊維質の多い原料が含まれるため一般豚よりもふん量が多く、腸内環境がきれいになるため肉の臭みがない▽飼



料用米も15.0%配合しておりオレイン酸が高くなる▽牛肉と同様に枝肉の断面から格付けを行い、脂肪交雑や色、ねばりなどを吟味している——など生産工程の特徴を紹介。植村会長は「いくら理論武装をして

も、やはり美味しくなければ消費者には受け入れられない。美味しくなければブランド化はできない。そのためTOKYO Xは美味しい豚肉であること第一に優先して生産している。そのうえに4つの理念が付加されることで高い評価につながっている」と指摘。「東京の農家には土地や環境問題など様々な制約があるものの、大消費地に生産基盤があることにより、『生産者＝消費者』の関係となり、好みの変化が激しい消費者の情報を把握しやすくなる。つまり『needs』ではなく、『wants(欲しいもの)』をつくることもできるメリットがある」と強調した。

イベントの最後に植村会長は、「農家が一生懸命育てた豚肉を、流通事業者もきちんと届け、販売事業者もきちんと筋を取り、どのようにすれば美味しく食べられるかを考えて販売・提供すること、そして消費者もそうした良いものをきちんと選んで購入することが大切。こうしたひとつのフードチェーンがつながることで消費者が本当に欲しいものを農家が生産することができる。皆さんの購買も農家の生産活動のひとつであると捉えて良いものを選んでほしい」と理解を求めた。

## ○ ドイツからの生きた家きん、家きん肉などの輸入を停止—農水省

農水省は14日、ドイツからの生きた家きん、家きん肉などの輸入停止措置を11日に講じたと発表した。11日に同国家きん農場で、高病原性鳥インフルエンザ(H5N8亜型)の発生が確認されたと在ドイツ日本国大使館から情報提供があった。ドイツからの輸入実績は15年に2tだった。

## ○ デンマークの低病原性鳥インフルエンザの清浄性を確認、輸入停止措置を解除—農水省

農水省は10日、デンマークの低病原性鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから同国からの生きた家きん、家きん肉などの輸入停止措置を解除した。16年7月、デンマークのマガモ農場で低病原性鳥インフルエンザ(H7N7亜型)の発生が確認されたことから、同国からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止した。同国の清浄性を確認したことから輸入停止措置を解除した。