



TOKYO X学校給食使用で、Associationが社会科授業で講演

TOKYO X-Associationが東京都北区稲付中学校で社会科の授業として旧青梅畜産試験場で開発されたTOKYO Xを題材に地産地消と食料需給率について講演した。TOKYO Xは3年前から学校給食で関東給食普及会を通し、多い月には約2kgの納入実績がある。この学校給食での使用を受け、社会科授業に講師として植村光一郎会長(写真)が参加したものでTOKYO Xの生産過程、食肉処理過程とアウトパック製品化工程について説明と実演を行った。

前日にこの学校では、給食でTOKYO Xの生姜焼きがメニューで提供されており、生徒の関心は高く熱心に授業を受けていた。実演では、ロースからポークソテー、とんかつ用、生姜焼き用、薄切り肉、切り落とし、カレー用が商品化され生徒は目を輝かせて見入っていた。最後の質疑応答で「学校給食でTOKYO Xの厚切り肉が食べたい」との意見が出たが、栄養教諭からまだ頭数に限りがあり、もう少し時間が必要と答えていた。

また、植村講師からは「TOKYO Xのような良い食材に小さい時から触れ、生産者の気持ちや思いやりに感謝してフェアトレードで購買活動を行えば、日本の生産者がうるおい地産地消や食糧自給率が上がる。だから、スーパーに並んでいる食材の生産工程や生産者のことにも思いを馳せてもらいたい」と生徒たちに具体例を示しながら説明した。

山梨食肉流通センターが「第1回食肉まつり」を開催



山梨食肉流通センターは、公益社団法人日本食肉市場卸売協会との共催で「第1回食肉まつり」を山梨食肉流通センター構内で3日に開催した。前年度までは、山梨県農業まつりとフェスタまきば、それぞれの会場で食肉の試食・アンケートや販売などを行ってきたが、今年度からは卸売市場の役割や山梨県産の食肉に対する一層の理解醸成を図る目的から、市場施設の一部を公開するなど、新たな取り組みを始めた。当日は好天に恵まれ、県産食肉の試食や即売には

来場者の長蛇の列ができた。また「生産者との交流」や「セリ場の見学」の企画では、牛・豚の枝肉の実物を見ながらの説明に、多くの参加者からの質問が寄せられ、食の安全や、おいしいお肉の食べ方などへの関心の高さを示していた。

そのほか、全農山梨からの野菜の出店、子供を対象とした縁日、軽食屋台などに、2千人を超える来場者が集い、晩秋の1日を楽しみながら、食肉の生産から流通に至る仕組みへの理解を深めていた。