

TOKYO X-Association が中学校で食育セミナーを開催



TOKYO X-Association (植村光一朗会長) は7日、東京都北区立稲付中学校で2年生を対象に社会科の授業として食育をテーマに授業を行った。授業に参加した生徒は120人でTOKYO Xの品種的特徴、飼養管理方法と四つの理念「Safety」「Biotics」「Animal welfare」「Quality」について説明を受けたあと、実例をあげながら食育について講義を受けた。75分の授業はスライドでの説明、部分肉からの生徒たちがスーパーなどでよく目にするトレーパック商品づくりとその商品を調理して試食を行い、体感する食育授業。TOKYO X豚が枝肉になり、脱骨され部分肉になり、それがカットやスライス加工を受けトレーパック商品になることが述べられた。生体のTOKYO Xは115kgで枝肉が75kg、部分肉で50kg、スライスパックにすると35kgの製品になることが説明され、食べ物にはもともと命があり、食べ物に感謝して大切に扱ってもらいたいと食育の大義が述べられた。

そのあと、注目を集めるTPPについて、生産効率が悪い日本の農業は大きなダメージを受けるのではないかとという質問に対して、植村会長が「TOKYO Xを例にとり「地価や人件費が高く、人家がそばにあり公害問題に高いコストがかかることは事実。しかし、生産基盤のそばに消費者がいて、つぶさにその要望を受け入れる環境は、消費者の究極にほしいものが分かる環境にいることになり、真摯にそれに対応することができれば消費者からの支持を受け、より高い価格の効率が実現できる。それを実践しているモデルがTOKYO Xであり、TOKYO Xのモデルを広めることで海外からの安い農産物とのすみ分けがなされる。そして、その優れた農産物は海外でも支持されている」と紹介。「海外から農産物が入ってくるということは、日本の洗練された素晴らしい農産物が大きな世界というマーケットに受け入れられることにつながる。その素晴らしい畜産物を供給するために注力しており、日本の農産物は世界に受け入れられると確信している」と話を締めくくった。そのあとは試食会となり、生徒たちはTOKYO Xの焼き肉を堪能した。

すき家がしよがをきかせた「鶏つくね鍋定食」販売、18日から

牛丼チェーン「すき家」は、18日から「鶏つくね鍋定食」(並盛り税込み580円)の販売を開始する。10月に販売を開始した「牛すき鍋定食」に続く、冬の定番商品である鍋定食の第2弾。鶏つくね鍋、ごはん、おろししょうがのセット商品で、鶏つくね鍋は、ナンコツ入りの香ばしい鶏つくねと、1日に必要な量の約3分の1がとれる野菜、うどんなどが入ったさっぱりとした塩ダレベースの鍋となっている。スープとツクネは、身体を温め、代謝を上げるとされるしょうが入り。好みで別添えのおろししょうがを加えると風味が広がる。導入予定店舗数1844店舗。(全1980店舗中)