

# 講演と試食提供行う

## 東京X 東京都食育フェア

TOKYO X—As  
sociation (植  
村光一郎会長)は11月14  
日、東京都渋谷区の代々  
木公園で開催された「第  
8回 東京都食育フェ  
ア」で、TOKYO X  
を題材とした講演と調理  
実演、豚汁の試食提供な  
どを行った。

当日は冷たい雨が降る  
あいにくの天候となった  
が、真剣な表情で植村会  
長の講演にきき入る消費  
者の姿が多くみられ、用  
意された豚汁80キは瞬く  
間になくなった。

植村会長はTOKYO  
Xについて、ブランド  
立ち上げ時から「Saf  
ety」「Biotic  
s」「Animal w  
elfare」「Qua  
lity」の四つの理念  
を守ってこのことを説  
明。

「食物繊維を多く給与  
することで腸が活性化  
し、健康的な豚に育つ。  
さらに飼料用米を与える  
ことでオレイン酸が多く  
なって脂の質が非常に高  
くなり、『香の豚』とも  
呼ばれる」

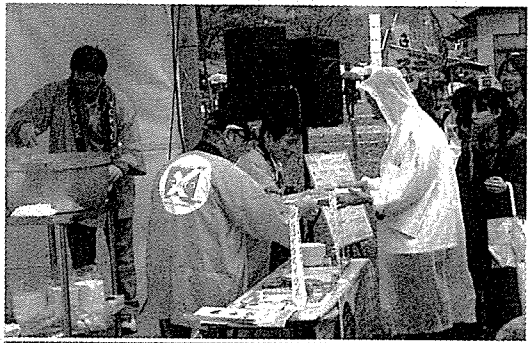
「また、和牛と同じ肉  
質判定を行い、肉色やキ  
メの細かさ、脂の粘りな  
ど厳しく品質を管理して  
いる。TOKYO Xの  
生産者は、豚をつくるの  
ではなく、豚肉をつく  
ることを意識し、つね  
に進化することを心がけ  
ている」と述べた。

また、東京は地価や人  
件費が高く、人家がそば  
にあるので公害問題にも  
高いコストがかかるとし  
た上で、「生産者が消費  
者であることで、消費者  
のニーズを的確につかめ  
る。東京に生産基盤があ  
るからこそ、肉質や味へ  
のトレンドニーズも分か  
こそ、尊敬をもって大切

「これからPPPなど  
で世界中から安い畜肉が  
入ってくれば、本当にお  
いしいものでなければ生  
き残れない。ブランド  
ングについてはワインを  
参考にして、おいしさの  
表現を明確化している。  
また、TOKYO Xは  
食肉処理から加工、百貨  
店、専門店、外食など七  
つの業種からニーズを吸  
い上げ、生産現場に落と  
していることが強み」と  
述べた。

そのほか、アニマルウ  
ェルフェアについては  
「食べてしまう命だから  
に育てようと取り組んで  
いる」とした。さらに地  
産地消や食育などの啓  
もう活動を行っているほ  
か、「TOKYO Xは  
東京に生産基盤があり、  
都内でしか販売していな  
いが、井の中のかわずに  
ならないようにさまざま  
な国の生産者と交流をも  
ち、情報交換している」  
と実例をあげて説明し  
た。

そのあとは実際にカタ  
ローズをカッティング  
し、ポークソテー用、ト  
ンカツ用、しょうが焼き  
用、焼き肉用などに商品  
化。講演終了後、植村会  
長は「雨が降っていたの  
で、試食が余るのではな  
いかと心配していたが、  
多くの方に残さず食べて  
いただいていたよかったです」と  
笑顔をみせた。



④用意された豚汁はすぐになくなった  
⑤講演する植村会長