

TOKYO Xを都内の学校給食素材に提供 東京都地産地消推進事業調理講習会

東京都産の食材を都内の学校給食へ導入してもらうことを目的とした東京都地産地消推進事業調理講習会（主催＝協同組合関東給食会）が、7月21日と7月30日の2日間、都内で開催された。

東京都では平成18年9月に策定した「東京都食育推進計画」に基づき、平成20年度から農地の少ない都心部の学校などでの都内産物の使用を推進する「地産地消給食導入事業」を実施している。平成22年度は中央区、台東区のいわゆる「畑ゼロ地域」を対象にしており、この調理講習会もその一環で開催されたもの。

今年度から、畜産物として初めて都内産ブランド豚肉の「TOKYO X」が食材として導入されることになり、講習会ではTOKYO X-Association会長・植村光一郎氏が、TOKYO Xの造成目的や肉質の特徴、アニマルウエルフェアの取り組み、ブランド化



津留崎氏による調理デモンストレーションの様子。この日（30日）はTOKYO Xのパラエティカット2kgが提供された

戦略などについて講演を行った。

続いて、野菜ソムリエの津留崎弘美氏の考案したレシピによる調理デモンストレーションが行われた。

TOKYO Xを使ったメニューとしては、アジア風の料理「TOKYO Xのバジル炒め」が紹介された(左下写真)。ピーマンやパプリカ、タマネギ、バジル、ニンニクなど、都内産の野菜と、TOKYO Xの薄切りをオイスターソースやチキンブイヨンなどで炒める。

津留崎氏は料理のコンセプトについて「脂身もおいしいTOKYO Xの風味で野菜がたっぷりとれる。また、給食に必要なワクワク感も盛り込んだ」と話す。実際に試食した参加者は「本当においしい。ぜひ給食に取り入れたい」と語っていた。

地方競馬全国協会からのご案内

「地方競馬の馬主になりたい!」という方は地方競馬全国協会までご連絡ください。地方競馬の馬主登録制度についてご案内いたします。

なお、地方競馬の馬主情報については、地方競馬情報サイト (<http://www.keiba.go.jp/>) でもご覧になれます。

(担当：審査部登録課 電話03-3583-2142)