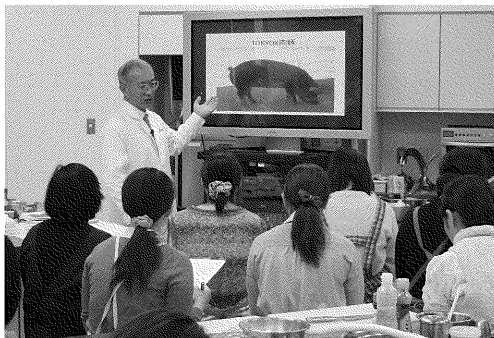


○ スローフードワークショップに参加、「TOKYO X」の理念を伝える

東京のブランド豚「TOKYO X」の生産・流通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15日、東京・新宿区の東京ガス新宿ショールームで開かれた「スローフードワークショップ」(東京ガス・スローフードセントラル東京共催)に参加した。同講座は、早さや利便性などの追求ではなく、多様な地域の食を見直す「スローフ



ード」をテーマに、地域のこだわりのある国産食材について、生産者から直接話を聞くほか、試食・調理してその食材の良さを体験するもの。一方、アソシエーションはアニマルウェルフェアの観点から小学生や栄養教諭に対し食育セミナーなど展開してきたが、生産現場と消費者の繋がりを大切にするスローフードの観点を重視し、今回初めて参画した。当日は抽選で選ばれた20～40歳代の女性36人が参加し、植村会長から「TOKYO X」の特徴について説明を受けたほか、中国料理店「礼華(らいか)」の代表取締役総料理長の新山重治シェフ指導のもと酢豚など調理実習を通じて「TOKYO X」の美味しさを実感した。会場で植村会長は、系統豚「トウキョウX」

の開発の経緯をはじめ、一般豚よりもアルファルファやふすまなど多く含んだ繊維質の高い飼料を与え、ストレスを与えずに長期間肥育しているなど、TOKYO Xの特徴である4つ理念「東京 SaBAQ (safety=安全性・Biotic=生命力学・Animalwelfare=動物福祉・Quality=品質)」を分かりやすく解説(=写真)、生産拠点を東京に置いているため、生産者と消費者がイコールであり、消費者の観点からニーズに合致した豚肉生産ができるなどのメリットを強調した。さらに「一般の豚肉に比べてTOKYO Xの販売価格は少し高いが、その分、生産者がこだわりを持って育てている。都内にも多くの取扱い店舗があるが、もしお店に置いてなかったならば、ぜひ皆さんもお店の担当者に美味しい豚肉を置いて欲しいと声をかけてほしい。顧客とお店が対話をするだけでもっと良い商品が置いてもらえるようになる」と訴えた。

また植村会長は「TOKYO X」素材の美味しさを感じてもらうために、実際に部分肉から薄切りにスライスカットし、しゃぶしゃぶにして提供、参加者からは「とても美味しい」と納得の声が挙がったほか、「トウキョウX」は、どんな品種をもとに改良されてきたのかといった質問が寄せられた。メニューの講師にあたった新山シェフも「全国には様々な特徴の豚肉があるが、TOKYO Xの特徴は一言でいえば『美味しくて旨味のある豚肉』に尽きる。特に脂の旨さが素晴らしく、中華料理にも適した食材」と述べていた。

○ 2月21日から第16回総合衛生管理製造過程講習会(基礎編)一加工協会

日本食肉加工協会は2月21～22日、港区の南青山会館で「第16回総合衛生管理製造過程に係る講習会(基礎編)」を開催する。同講習会は、「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者」を養成するもので、基礎編、専攻編に分けて開催し、両講習会の受講者に修了証書を発行する。今回開催される基礎編は、HACCPシステムとそれを含む総合衛生管理製造過程を理解してもらう内容となる。日時などは次の通り。

▽日時・会場=2月21日午前10時から午

後4時30分、22日午前9時30分から午後4時、港区南青山5-7-10南青山会館大会議室、▽受講料=会員1万円、非会員1万6,000円(1名、税込み)、▽カリキュラム=1日目:総合衛生管理製造過程の承認審査、HACCPシステムの概要と食肉製品に係る危害分析、2日目:食肉製品における一般的な衛生管理要件、食肉製品のHACCPシステムによる衛生管理の具体例、▽申込・問合せ先=日本食肉加工協会管理部(Tel 03-3444-1772、Fax03-3441-8273)まで。