

## 第26回JA全国大会が10、11日、NHKホールで開催

JA全中が主催する第26回JA全国大会が10、11日、東京都渋谷区のNHKホールで開催される。全国大会は3年に一度開催され、これからの全体方針を決定する。今回のテーマは「次代へつなぐ協同く協同組合の力で農業と地域を豊かに」。前大会で示した地域再生の考え方を受け継ぎ、地域で補い合う協同、地域の課題に向き合う協同をすすめる。ポイントはこのほど成立した6次化ファンド法でJAグループ等に対して支援を求める内容が盛り込まれていることから、6次産業化の促進の実践に取り組むための方針を決議する。

また大会では東日本大震災、原発事故からの復興やTPP交渉参加断固反対への取組みを再確認。そのほか本年が国連が定める国際協同組合年であることから、協同組合の存在意義を考える機会とする。

## 東京X-Associationが昭和記念公園で、X豚の美味しさの講演会



東京都立川市の国営昭和記念公園みどりの文化ゾーンで、国営昭和記念公園主催、東京にしがわ天国実行委員会企画立案による「東京にしがわ天国」というイベントが9月29、30の両日開催された。この文化ゾーンは、ライブ会場、マルシェ、アートマーケット、多摩30市町村と東京にしがわ大学はらっぱ教室の5つのゾーンに振り分けて構成された。今回のイベントではTOKYO X-Associationは、東京にしがわ大学はらっぱ教室に参加し90分の授業を行った。

TOKYO X(以下東京X)豚肉の究極の美味しさの訳、部位の特性、カットしたの試食とに分けて行われ①生産目的が、生産者側ではなく消費者が本当に必要なとしている安全で美味しい豚肉作りに向けている②繊維質の多い牧草粉末や小麦糠が7.5%以上飼料に入っていて大腸での宿便や便秘にならないストレスフリーで生理的に無理のない環境で育てられる③日本で初めて美味しい豚肉を作るというコンセプトで品種改良された品種で系統豚「トウキョウX」として平成9年に日本種豚登録協会に登録されたことなどを説明した。その後、半丸分の東京X豚肉をカットし、その特性や芳香性のある風味、脂肪酸構成や融点についての各部位を切り分けながら説明。個人ごとに好みの部位を各々試食した後、最も東京Xの特徴が出ているロース肉を皆で実食して東京Xの美味しさを楽しんでいた。参加者からは、ヒレのある場所や、部位による味の違いについての質問が出たが、講師の植村光一郎会長から「脂肪融点は外層の脂肪の方が低く内層の脂の融点が高くなること、また、水分量の違いにより調理加熱方法を吟味することでより美味しく食べられる」との説明があった。芝生の上に作られたこのはらっぱ教室は、好天に恵まれて60席用意された椅子は満席になり、笑い声と歓声で大いに盛り上がった。この日の来場者数は3千人だった。