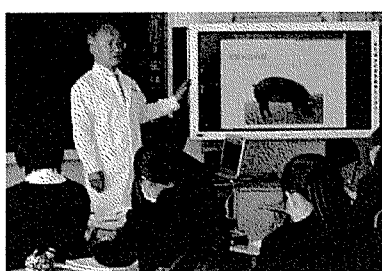


○ 中学校で社会科授業、「選食」の大切さ伝える - TOKYO X アソシエーション

東京のブランド豚「TOKYO X」の流通・販売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 16 日、東京・北区の区立稲付中学校で TOKYO X をテーマにした社会科授業を行った。2 年生 4 クラスを対象に TOKYO X の理念や開発の経緯などを解説、良い食材を選ぶ「選食」と食材への感謝の気持ちの大切さを訴えた。

授業は社会科と食育のクロス・カリキュラムの一環として開かれたもので、「関東地方の産業」と食育における「地産地消」の視点から、TOKYO X が



取り上げられた。

授業では、アソシエーションの植村会長が TOKYO X の開発の経緯や飼料

の特長、安全性や生命力学、動物福祉、品質など TOKYO X が掲げる 4 つの理念を紹介＝写真。日本の食料自給率について、東京都ではカロリーベースで 1 %、日本全体でも 39%と

低いことを示し、食育や地産地消がいかに大切であることを説明した。さらに同校の給食で出された TOKYO X を使った生姜焼きメニューを例に、『選食』の大切さと良い食材を選ぶ能力を小さい時から身に付け、その食材に感謝してフェアトレードな価格で購入すれば国内の生産者は活性化して元気になり、食料自給率も少しずつ伸びていく」「生徒の皆さんの家族が良い食材を選び感謝の気持ちを持って適正価格で購入することで食料自給率アップに参加できる」と訴えた。

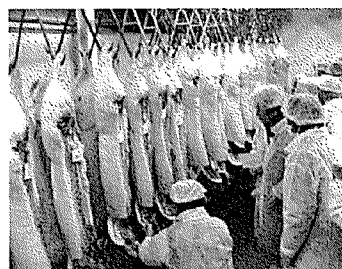
授業ではこのほか、TOKYO X のブロック肉をカットし、「ソテー用」「とんかつ用」「生姜焼き用」「薄切り肉」「切り落とし」「カレー用」に製品化される様も披露し、「スーパーで売られる肉も元は生きている豚から生産され、食材に感謝してほしい」と述べて授業を締めくくった。授業を終えて植村会長は、「食育や地産地消という手段で本当に優れた価値あるものは何なのか、本当に求められている食材は何かを消費者に普及できるよう尽力したい」と述べた。

肉質検討会を開催、最優秀賞に青梅市の市川久さん - TOKYO X 生産者組合

TOKYO X の生産農家や関係団体・事業者でつくる「TOKYO X 連絡会議」(中村豊代表) は 17 日、神奈川・相模原市の日本カイハツミートで TOKYO X の肉質検討会を開いた。生産農家をはじめ、流通組合である TOKYO X アソシエーション、種豚を供給する東京都農林水産振興財団青梅畜産センター、東京都農業振興事務所、飼料メーカーなど「TOKYO X」ブランドを支える関係者が一堂に会して、生産者からの枝肉を評価し、肉質や飼養技術の向上に向けて意見を交わすもの。

当日は、16 頭分の枝肉が出品され、「TOKYO X」独自の枝肉取引基準に沿って評価された。審査の結果、最優秀賞は東京・青梅市の市川久さんが受賞。優秀賞は、茨城・古河市の小木寿夫さん、茨城・結城郡の川田修一さんが受賞。今年度上半期(4～9月)に出荷豚のうち最上位ランク「1」の割合が最も多い生産者を表彰する「TOKYO X-Association 会長賞」には長野・松本市の桃井佐門さんが輝いた。

講評では、元東京都畜産試験場長で TOKYO X



の顧問を務める兵頭勲氏(農学博士)が、「TOKYO X の良さは肉の美味しさの条件がそろっていること。つまり、サシが入り、筋繊維が非常に細かく、淡いピンク色の肉色が特長だ。一部で筋間脂肪の大き過ぎる枝肉があったが、肉質を良くするために改良した止むを得ない欠点でもあり、脂肪が厚過ぎる点も、脂肪は美味しさとの相関関係が高く、あまり制限を加えないような評価をお願いしたい。一般的に寸胴で肢が短く、毛がしなやかな豚ほど肉質が良い条件といわれるが『トウキョウ X』にはそれがほとんど該当しない。肢を短めにすると肉量が増えて肉質が低下してしまう。生産者の皆さんには、寸胴の豚を作らないよう、肢もなるべく短いものを生産してほしい。畜産センターでも種豚を改良しており、生産者の方も種豚の更新などで解決してもらいたい」と述べた。