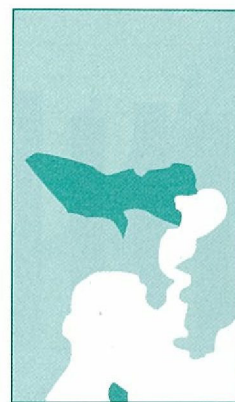


# トウキョウXを育てる ブランド戦略



トウキョウX(エックス)とは、東京都畜産試験場(現・財団法人東京都農林水産振興財団)でおいしい肉の生産を目的に作られた豚です。

脂肪の質が良い北京黒豚、肉質が優れたパークシャー種、筋肉内脂肪(サシ)の入りやすいデロック種の三品種を掛け合わせて作成した国内初の合成豚の系統豚で、平成九年七月に日本種豚登録協会に認定されました。

通常、系統豚の作成は単一の品種で行い、改良目標も主に生産性に重点をおいたものでした。しかし安価な輸入豚肉の流通により、生産性の向上だけでは養豚経営が厳しくなっていたため、おいしさと安全性を追求した豚を作り、少数

でも単価の高い豚を生産するといふ考えで作られたのがトウキョウXです。

外見は三品種の血が入っているため、体毛は黒、茶、ブチ、まれに白と様々な色のものがいます(写真1)。体は中型で(成豚で約二〇〇キログラム)、人なつこい性格が特徴です。

開発当初は「三品種の合成なんて」と、冷やかな目で見られることもあったようですが、少しずつ味の良さやネーミングのユニークさに注目が集まり、今では東京だけではなく、茨城県や長野県などでも飼育されるようになり、平成十七年度の出荷頭数は約七〇〇〇頭にまで増えてきました。

また、「豚肉は苦手だけれど、トウキョウXなら食べられる」「進物に使っている」という消費者の声も聞かれるようになり、好評を得ています。

## 安全性と品質管理

トウキョウXの生産は、都内生産者で組織された「TOKYO X生産組合」の審査を受け、規定の飼育方法を遵守できる農家だけが飼うことができます。

その規定の第一は、豚の体重が五〇キログラムに達した時点から出荷まで、トウキョウX専用の指定飼料で育てることが義務づけられていることです。この飼料は魚粉などの動物性タンパク質を含まず、また

大豆粕やトウモロコシは遺伝子組換えをしていないものを使用しており、肉の風味や安全性を考慮したものです。

また、すべての個体に通し番号のついた耳標をつけて管理することも重要な決まりで、この番号は農家から最終的には販売店までついていくシステムになっています。

流通は独自のルートを確認しており、市場出荷はせず、すべて株式会社ミートコンパニオンが買い取ります。価格はトウキョウXの特性を加味した四段階の格付けにより、上位のランク一、二で六四七円/キログラムと一定で、このランクの肉だけが「TOKYO X」として「TOKYO X-Association」加盟

している店舗で販売されます(写真2)。

そして、ミートコンパニオンからは出荷豚の格付け成績を、農家からは繁殖成績などが青梅畜産センターへ報告され、生産状況を把握できるようにしています。飼養状況や肉に問題が発生した場合には、生産組合の役員やセンター職員などが農家に赴いて改善を指導しています。農家と流通業者、そして行政が連絡を密にし、一体となって品質を管理しています。

## 更なる品質向上への取組

トウキョウXは飼育が難しい面があり、ちょっとしたことで繁殖成績や肉質が悪くなってしまう。そのため、生産者は年に何回か出荷豚を持ち寄って肉質検討会を開催し、情報交換を行っています。生産技術の向上に努めています。

また、生産組合が中心になって、トウキョウXを消費者にPRするイベントを開催しています。昨年は東京都農業祭(アグリフェスタ・トウキョウ)に



上:写真1 同腹きょうだいで色々な色  
下:写真2 格付1の枝肉(ロース)

