

「TOKYO X」が教育プロジェクトに参加 多摩地区の子供たちが農業体験や枝肉解体を見学



お肉や農業の話に聞き入る子供たち

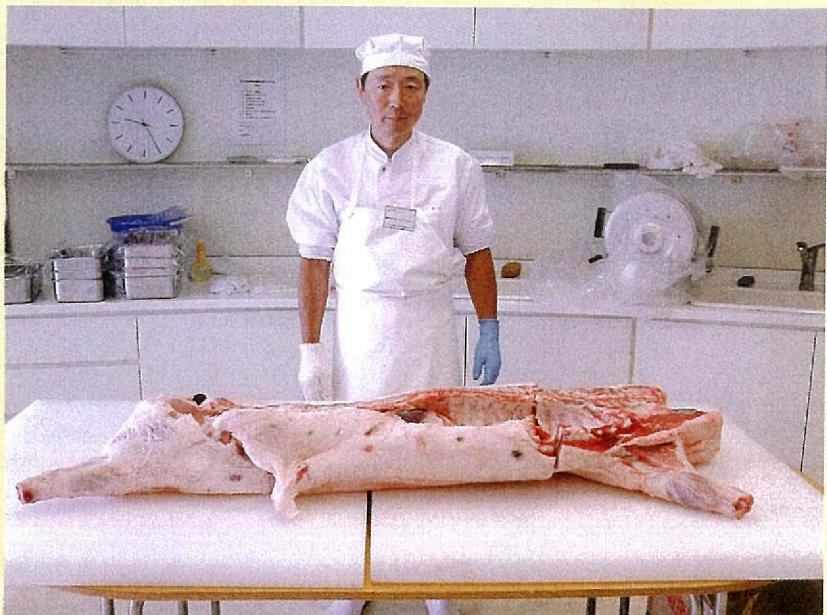
夏真っ盛りの8月7日、8日の2日間、東京都立川市の国営昭和記念公園・緑文化ゾーンで、(社)学術・産業ネットワーク多摩(事務局・明星大学(東京都日野市)内、会長・永井和)中央大学総長・学長、<http://www.nwt-tama.jp>が企画・運営するプロジェクト「それいけ!たまレンジャー! 第5回体验型環境教育プロジェクト」のイベントとして「発見!おいしいごはんの舞台ウラ」が開かれ(共催:国営昭和記念公園事務所、財公園緑地管理財団昭和管理セ

ンター)、2日目には東京都の銘柄豚「TOKYO X」の枝肉解体の見学や、その肉と多摩地区でとれた野菜を使った焼きそば作りなどに、稲城市、立川市、多摩市、八王子市、羽村市、日野市などの小学生40人が参加した。

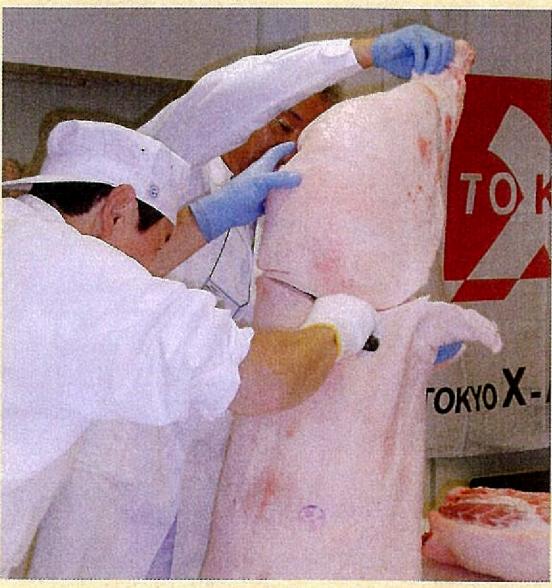
学術・文化・産業ネットワーク多摩とは、産・学・官の連携により、多摩地域の活性化のための事業を創造、実施している社団法人で、広域多摩地域*にある41大学、9行政、23企業、13団体、2個人の計88の組織によって構成され、地域の活性化、調査・研究開発、情報提供、交流促進などをを行う連携組織。体验型環境教育プロジェクトは2004年度よりスタートし今年度で5回目を迎

年11月1日には中央大学多摩キャンパスで開催が予定されている。

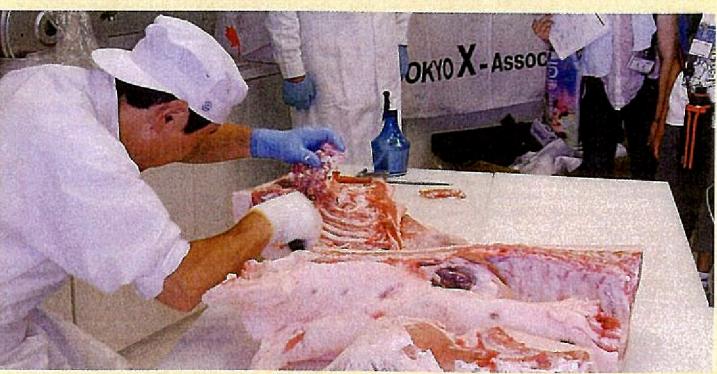
8月8日のイベントでは、40人の小学生とスタッフの学生ら総勢約20名がホールに集まり、多摩地区的農業や「TOKYO X」などについての説明会が開かれた。プロジェクトの代表者である中央大学大学院、公共政策研究科委員長の細野助博教授の開会のあいさつに続いて、JA東京みどりの吉澤専務が、イベントで使う野菜などが多摩地区でとれたものであることや、都内で畑の面積が広いのは立川市で350ヘクタールもあることなどを説明した。そして(株)ミートコンパニオンが事務局を務める「TOKYO X-Association」の植村光一郎会長(ミートコンパニオン)が「TOKYO X」の説明とともに「命をいただくことに感謝をしてほしい」と子供たちに呼びかけた。



枝肉は長野県松本市の桃井佐門さんが生産した「TOKYO X」(半丸約40キロ)。解体作業はベテランの(株)日本カイハツミート、中川誠さん



まずは枝肉を大きく切断



骨を順番に外していく

業体験と8日の「TOKYO X」の枝肉解体見学、それを用いた焼きそば作りで、その体験を通じ小学生に多摩地域の自然の現状や、食に対する気づき、理解を促すことが狙い。第2部は「食」と「地球」にできる

ことをテーマに、第1部を経て得た考え方や、各々が問題意識を持つて実行してきた取り組みの発表・意見交換を行い、またグローバルな視点を身につけるために横田基地の子供たちとの交流も企画されている。今

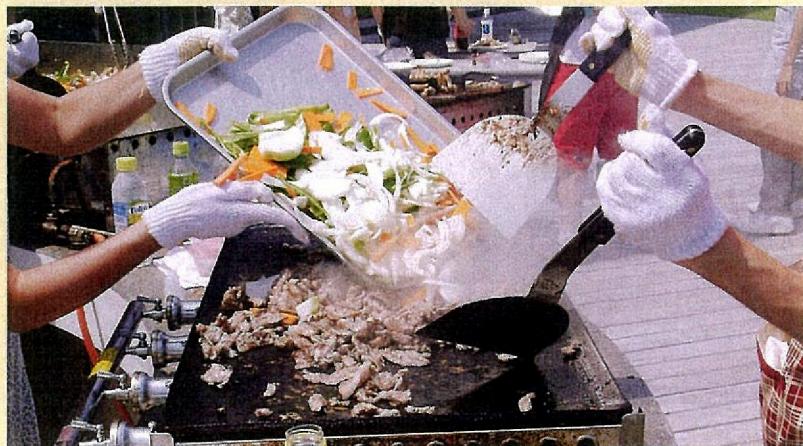
年11月1日には中央大学多摩キャンパスで開催が予定されている。

8月8日のイベントでは、40人の小学生とスタッフの学生ら総勢約20名がホールに集まり、多摩地区的農業や「TOKYO X」などについての説明会が開かれた。プロジェクトの代表者である中央大学大学院、公共政策研究科委員長の細野助博教授の開会のあいさつに続いて、JA東京みどりの吉澤専務が、イベントで使う野菜などが多摩地区でとれたものであることや、都内で畑の

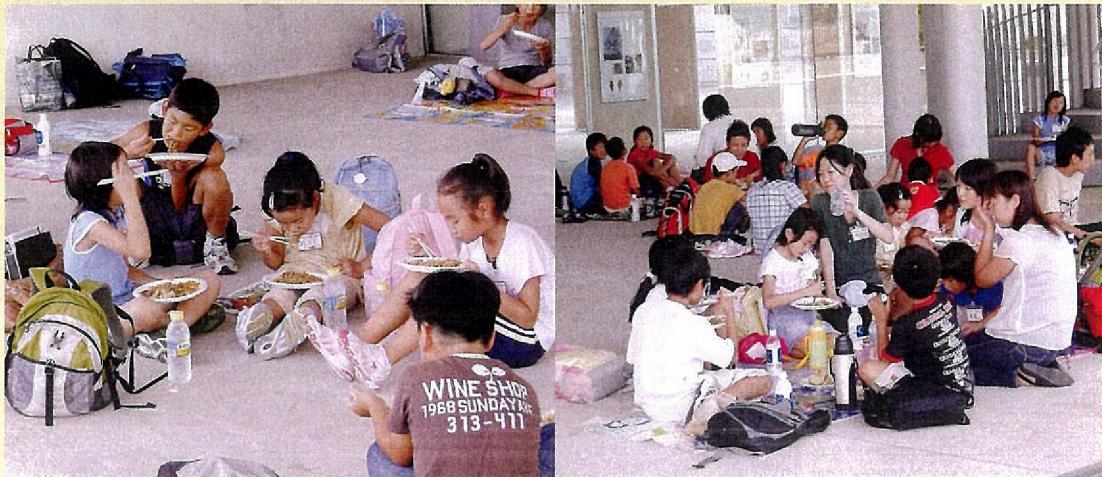
面積が広いのは立川市で350ヘクタールもあることなどを説明した。そして(株)ミートコンパニオンが事務局を務める「TOKYO X-Association」の植村光一郎会長(ミートコンパニオン)が「TOKYO X」の説明とともに「命をいただくことに感謝をしてほしい」と子供たちに呼びかけた。



野菜を刻む姿は真剣そのもの



いい色に焼き上がる「TOKYO X」



でき上がった焼きそばをほお張る子供たち

「ち？」などと興味深げに質問していた。解体された枝肉はさらに細かくスライスされ、子供たちが刻んだ多摩地区の野菜も入れて作った焼きそばを子供たちは口いっぱいにほお張っていた。

※俗に東京都下と呼ばれる東京西部の地域「多摩地域」に加えて、神奈川県の国道246号沿線（川崎市北部地域、横浜市青葉区・緑区・都筑区）や相模原市、埼玉県の所沢市、狭山市、入間市、川越市などの南西部は、電気・電子機械製造業の工場・開発拠点、大学などの教育研究機関が集積しているため、旧通商産業省関東通商産業局がこの一帯の総称を「広域多摩地域」とした。

北京黒豚、イギリス系黒豚、デュロック種を交配させて作出した「TOKYO X」は、上質の赤身と脂肪がほどよく混ざった肉質が特徴。平成11年秋から出荷が始まり、現在、都内12戸、都外14戸（群馬1戸、茨

城5戸、山梨2戸、長野2戸、静岡1戸、宮城3戸）の養豚農家によつて、「安全性（Safety）」「生命力学（Biotics）」「動物福祉（Animal Welfare）」「品質（Quality）」の四つの理念を持つ「東京SABAQ」の考え方

方に基づき飼育され、年間約700頭が出荷されており、さらに原種豚の他県への配布も始め増産体制を整えている。

枝肉解体見学では長野県松本市の桃井佐門さんが生産した「TOKYO X」の半丸（約40キロ）が用意され、ミートコンパニオンの100%子会社の株日本カイハツミートの中川誠さんが、見事な手さばきで脱骨の様子などを披露すると、子供たちは「それはどこの骨？」「頭はどう



ロース芯にはかなりのサシが入っている



すばやくバラ骨の脱骨作業が行われる



きれいに部位ごとに分けられた「TOKYO X」