

TOKYOX・飼料米を給与した 豚肉の品質向上に関して

～進化する市場性、味についての向上～

TOKYOX-Association

講演者: 会長 植村光一郎

TOKYO X 肉豚



東京SaBAQ

四つの理念

• トウキョウ Sa(さ)・BA(ば)・Q(く)

Safety: 安全・安心

Biotics: 本来の生命の力を活かす

Animal welfare: 動物福祉

Quality: 三品種からの新しい品種

指定飼料

現状の指定飼料



飼料米(玄米)



飼料米摂取の豚枝肉の検討



試食試験用に部位特定作業



各専門家による試食・官能検査



飼養管理・肉質検討判定

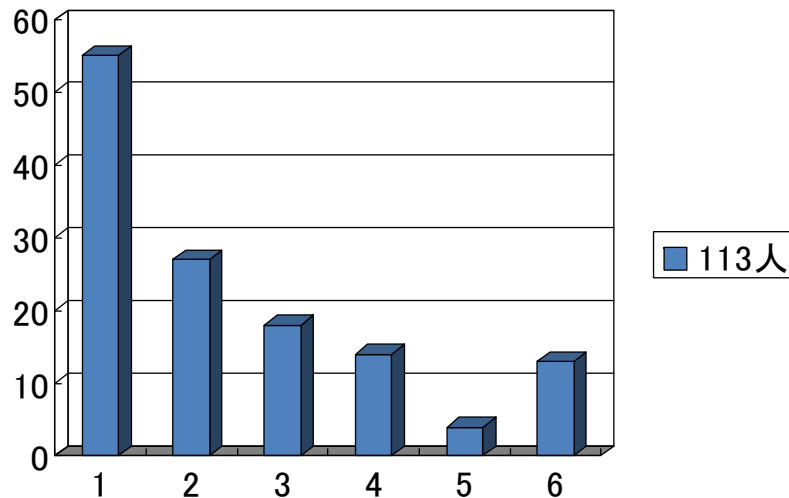


TOKYOX肩5-6カット断面



アンケート結果：TOKYOXの気に入っている点 (回答者113人による複数回答)

- TOKYOXの気に入ってる点



1:おいしい

2:遺伝子組換え飼料や抗生物質を使用していない

3:生産から小売りまで一頭ごとの記録がわかる

4:肉色が良い

5:霜降り肉である

6:その他

東京の農家の地理的環境

デメリット

- 土地問題
- 環境問題
- 人件費問題

メリット

- 生産者＝消費者である。
- ニーズの中心に生産拠点を持つ。
世界中から有数の食材が集まる大消費地東京のニーズを求めようとするればその情報が、日々変化する方向性も含め把握できる。

美味しさの明確化

- 脂肪が口の中でさっと解ける。
- あっさりとした爽やかな旨み。
- 鼻に抜けるフレーバー、甘い香り。
- 柔らかい、繊維が細かい。
- 舌ざわりが滑らか、筋繊維中に脂肪が多い。
- 脂肪、赤身では感じないが、両方を口に入れたて食べると舌に甘みを感じる。
- 香りが旨みを増幅している。味は七アイテム、香りは数千存在する

TOKYOX-Associationの設立

- 7業種代表より役員選出

- 百貨店
- 専門店
- 外食
- 食肉加工
- 高級量販店
- 量販店
- 食肉処理

アニマルウェルフェア

理念としての取り組み

- 1996年の四つの理念として取り上げられている。
- 1998年版、1999年版では飼育マニュアルとして作成されています。その後、2003年に生産者が守らなければならない事項が加えられ生産者マニュアルと名称を変え改訂されています。
- 第一章3項や第六章2項では実際の管理基準が示されている。

法制化への対応

- 農業と動物福祉の研究会への参加
- 研究機関への協力

第一次銘柄化

- 超一級品群の環境下への混入販売によるブランド化と話題性の創造。その効果としてのマスコミ政策。

高級百貨店「山の手 新店」

専門店(日本橋)

老舗(青山)

高級老舗レストラン(銀座)

第二次銘柄化戦略 「美味しさの訳を説く」

- 過剰な超一流商品群への展示混入販売の終了。自然体の販売形態を心掛ける。
- 販売店を100店舗に絞り、都内全域への拡充を図る。

第三次銘柄化戦略

「生産工程の優位性を説く」

- Non-GMOの飼料
- 繊維質の多い飼料
- 可消化養分総量を低く抑える
- 長期肥育
- 広い肥育スペース
- ストレスの無い飼養環境
- 愛情を持って豚に接する

第四次銘柄化戦略 「係わりを持ってもらう」

- 係わりを持つことで、ライフワークとしての食へ高める。
- 撰食能力を高め、良い食材を見極める力を養い、その価値を把握して、それに見合った価格で購入する
- その購買活動は、優れた生産活動をする生産農家に活力を与える
- 購買活動は生産工程の一部であり、消費者もフードチェーンの一役を担っている

食は命の伝承・地産地消



小学校の総合授業 食育(食べ物に感謝をしよう)



スローフード協会とのコラボレーション

地域の食材を守り育てる



TOKYOX-Assosiation10周年式典

服部應雄(食育)×松木洋一(AW)



食肉シンポジウム参加

主催：日本食肉流通センター 後援：農水省



農業先進国との国際交流

吉岡農場視察



フランス農務省ミッション代表 TOKYOXの生産システム講演

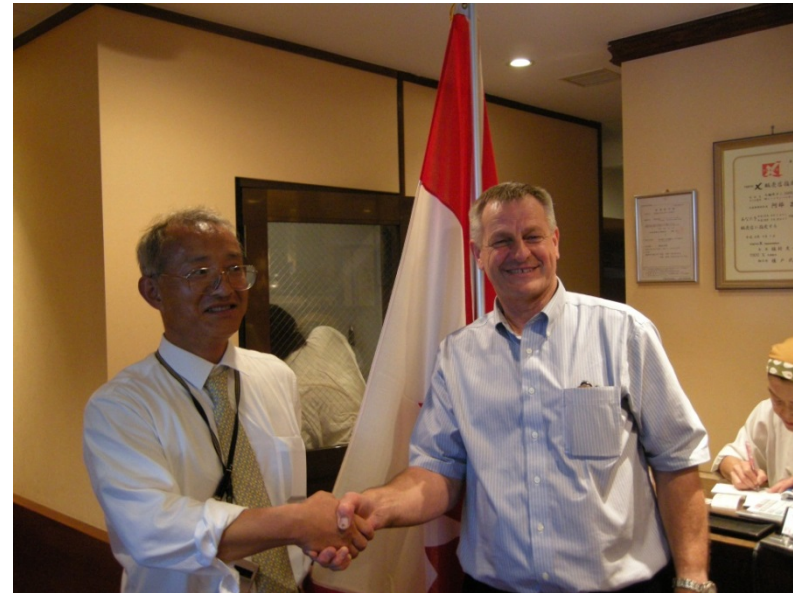


カナダ生産者の農場見学

4つの理念を説明、循環型農業



焼肉店での試食と懇親会



カナダアルバータ州での交流 現地の豚とTOKYO X



カナダでの6次産業

目的は生産農場へのフィードバック

スーパーマーケット
市場性の確認

食肉売り場
商品としての競争力



カナダでの6次産業

踏み込んだ市場性の確認

レストラン
調理例の紹介



料理教室
食材の優位性



ハンガリーの「食べる国宝」

マンガリツァ豚

マンガリツァ飼養者連盟会長



第1回多摩げた食の祭典
大多摩B級グルメ
GOLDグランプリ 獲得



ラーメン店での販売

先着500名への提供

TOKYO つけ麺@1900円/食



豚肉カットセンター



豚 枝肉



豚枝肉 肩



豚枝肉 ロースバラ



豚枝肉 モモ



ウデ (5.42)



肩ロース (2.34)



前スネ (0.37)



ロース(3.78)



バラ(5.01)



ヒレ(0.39)



内モモ(1.28)



芯玉(1.31)



ランプ(1.62)



外モモ(2.43)



友スネ(0.32)

