

～豚肉「TOKYO X」～

財団法人 東京都農林水産振興財団 青梅畜産センター 主任 伊藤 米人

1. 開発の経緯

トウキョウXは、(財)東京都農林水産振興財団青梅畜産センター(旧東京都畜産試験場)が平成2年から平成8年まで7年間かけて、北京黒豚、パークシャー種およびデュロック種の3品種を用いて、交配を5世代繰り返して育種したものです(図1)。平成9年、「トウキョウX」と命名されましたが、名前の由来は東京生まれの豚であること、将来の可能性を秘めていることからトウキョウX(エックス)としました。

トウキョウXは生きた豚に使い、TOKYO Xは肉を想定した場合に使うこととしています。

図1. トウキョウXの作出方法



2. 生産と流通

1) 生産

TOKYO Xのもとになる豚は青梅畜産センターが飼養しています。種豚は青梅畜産センターから農家の生産組織であるTOKYO X生産組合員に出荷されています。組合員は「トウキョウX生産マニュアル」に沿って肉豚を生産しています。生まれた子豚には全て耳標を付け、養豚トレサビリティシステムによって管理しています。

農家で飼養している雌豚は現在約900頭で、肉豚の年間総出荷頭数は平成19年度では約7,000頭でした。

生産地域は東京都だけでなく、静岡県、山梨県、長野県、群馬県、茨城県及び宮城県です。出荷は7カ月で115kgを標準としています。

2) 流通

地元のと畜場で処理された枝肉は、TOKYO X生産組合が契約した業者に全て販売されています。この際の枝肉の評価方法は、TOKYO X生産組合と業者との協議により行っています。

枝肉は肉卸業者が骨と脂肪を取り除き、カタ、ロースとバラ、モモの部分に分割し、パックで小売業者に販売しています。3ブロックを一緒に購入していただ

くことを基本としています。トレサビリティへの対応としてQRコードの付いたシールを添付しています。

図2. QRコード付シール



3. 肉の特徴と消費者への販売

1) 肉の特徴

肉の外観は、肉色が淡いピンク色で、脂肪が特に白くことが特徴です。食感は舌触りがなめらかで、獣臭や生臭さがなく、風味が良くうまみがあることです。特に脂肪が食べてさっぱりしているのが特徴で、これは北京黒豚に由来しています。

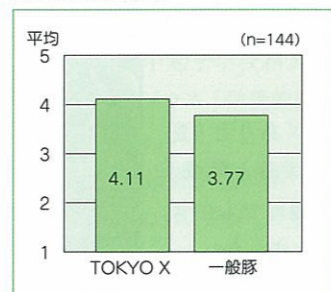
訓練された検査員や一般消費者による食味検査をしたところ、TOKYO Xはおいしい評価を得ています。

2) 消費者への販売

販売店はTOKYO X-Associationを組織し、販売はこの組織に入っている店に限定しています。販売店は東京都内のデパート、量販店です。小売価格は販売店によって若干違っていますが、ロース100g当たり400円前後です。

QRコードのついたシールを消費者に提示しているのは現在3店舗ですが、店舗数を増やす準備をしています。一般の消費者からもTOKYO Xはおいしいと言う評価を得ていますが、実際に購入している消費者の意見を聞いてみました。回答者数は113人でしたが、TOKYO Xの気に入っている点は、おいしいことが55.8%で1番、次いで非遺伝子組換飼料を使っていることが26.5%でした。また、トレサビリティで知りたいことについては、給与飼料が76.1%で最も多く、次いで産地35.4%、生産者23.9%の順でした。

図5. 食味検査結果



4. 今後の展望

現在の年間の出荷頭数は7,000頭ほどですが、当面10,000頭を目指して生産拡大を図っています。同時に、QRコードのついたシールを消費者に提示できる店舗についても、現在の3店舗から増やすようにしています。

学校給食への導入例は現在のところありません。量的な問題と価格の点で早急の対応は難しいかと思いますが、地産地消の観点から利用していただければ幸いです。

図6. TOKYO Xの気に入っている点

