

問17・18
解説

多摩生まれのブランド豚! 「TOKYO X」のヒミツ

生産量を増やすよりも
品質維持に心血注ぐ

ここ数年の間に、全国的にも徐々に知られるようになってきた「TOKYO X」。まだ希少

だが、多摩地区のスーパーマーケットやデパートなどでは比較的多く見かける、地元民にとってはなじみのあるブランド豚だ。日本に250種以上もあるブ

ランド豚の中でも、特に人気の高いプレミアム・ポークとして君臨しているTOKYO X。

そのヒミツを探るべく、東京都農林水産振興財団・青梅畜産センターを訪ねた。同センターはTOKYO Xを開発した施設で、現在も生産管理と研究を続けている。センター主任の伊藤米人さんは開発の経緯を語る。

「外国産豚肉と差別化し、東京の特産豚肉を作るのがミッションでした。脂がおいしい北京黒豚、筋繊維の細かいバークシャール種、霜降りのデュロック種の3種の豚の交配を1990年に開始。各数十頭を用意したので、交配の組み合わせは大変複雑になりました。生まれた豚を厳選して交配を5世代繰り返して、3種の血液が均等になるまで、実に7年の歳月を要しました」

どんな豚ができるかわからないので、開発段階で仮に名付けた「X」がブランド名になった。完成したTOKYO Xは、舌ざわりがなめらかで風味豊か。同業者が驚くほどのおいしさだ

つた。霜降り状になっていない部位においても、筋肉中の脂肪含有量が多いのが特徴。それがスムーズな舌ざわりと深いコク、芳醇な香りを生んでいる。

TOKYO Xは、国分寺を含め多摩にある数軒の養豚農家で初めて飼育された。ブランド豚は誕生地を離れて全国各地で生産されることが多いが、TOKYO Xの生産農家は、多摩を中心とした都内と近接県に集中。これには徹底した品質管理が背景にあると伊藤さんは言う。

「交雑や近親交配を防いでTOKYO Xの品質を維持するため、交配には必ず当センターが厳しく生産管理した豚をわざわざ連れていきます。ですから、輸送コストの問題により、センターから遠い所での生産は、まだ現実的ではないのです」

地価が高い東京では、養豚の規模を拡大し生産性を上げるとは難しい。それよりもおいしさに徹底的にこだわって、高くても売れる超高品質なブランド豚であり続けることを目指す。

現在、年間約7000頭出荷されているTOKYO Xは加工と卸の段階においても「ミートコンパニオン」が一元管理する。センターでの親豚の個体識別から消費者に届くまでの記録が明確で、話題のトレーサビリティも万全。安全性、地産地消そして安さよりもおいしさという、現代の食のニーズにこたえているミラクルポークなのだ。

【 TOKYO Xが食べられる&買えるお店 】

大多摩ハム

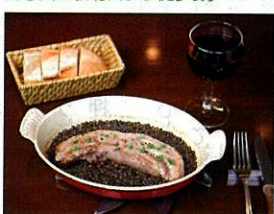
立川北駅●MAP-P115-B6
福生市のハム加工の有名店。立川タカシマヤにも直営店がある。TOKYO Xの柔らかさや脂のうまさを生かしたハムなどが並ぶ。
国立川市曙町2-39-3 立川タカシマヤB1 ☎042-525-2111(立川タカシマヤ代表)
☎10:00~20:00
☎不定 ☎TOKYO Xロスハムスライス(75g・599)
☎202台 ☎多摩モノレール立川北駅より徒歩2分



① TOKYO Xを使ったハムやベーコン、ウインナーは常時6種ほどある

シエル・ドゥ・リヨン

国立駅●MAP-P116-A3
仏・リヨン地方の大衆食堂のスタイルをとる家族経営の地元密着店。TOKYO Xのローストが人気。肩肉とバラ肉の2種ある。
国立分寺市光町1-39-21 マークユーマンション1F
☎042-580-1026 ☎11:30~15:00、17:30~22:00(LO各60分前)
☎自席 ☎地豚バラ肉のローストレンズ豆添え2400
☎18席 ☎なし ☎国立駅北口より徒歩3分



② 250gの塊のままのバラ肉はうま味たっぷり。焼き汁を吸った豆も美味

七輪牛タン DANRAN亭

立川南駅●MAP-P115-D6
TOKYO Xをはじめとする厳選した肉を炭火焼きで食せる。肉の加工・卸の会社直営だけに、肉はジューシーでうま味が強い。
国立川市柴崎町3-10-4 コーラル立川1F ☎042-540-0229
☎11:00~15:00、17:00~23:30、☎15:00~23:30(LO各60分前)
☎必(必の場合営業) ☎TOKYO-Xのハラミ924、牛タン塩1449
☎41席 ☎なし ☎多摩モノレール立川南駅より徒歩1分



③ 手前からカルビ、肩ロース、ロース。柔らかい肩ロースが一番人気



TOKYO X

多摩生まれ、年間出荷わずか約7000頭のプレミアムポーク。毛色は黒、茶のほか、このように黒と茶のまじりも

【 間違い解答もチェック 】

① GRAS

国立にあるフランス料理店。駅から離れているが、夫婦で切り盛りする小さな店はいつもにぎわう●MAP-P116-B2

④ ふるさとの味 休屋

創業から40年以上、昭島で愛されている居酒屋。店内にはアンティーク家具が配されたレトロな雰囲気●MAP-P118-F2

⑦ シェ・タスケ

立川を代表するフレンチレストラン。料理の完成度だけでなく、心地よい空間にも定評がある●MAP-P115-B5

問18 答え

⑦ 七輪牛タン DANRAN亭

TOKYO Xを常時食べられる飲食店は希少。その一軒である「七輪牛タン DANRAN亭」はTOKYO Xを一手に卸している会社直営の炭火焼肉店だ。

問17 答え

⑦ 豚

TOKYO Xは多摩が誇る希少なブランド豚。現在、人気&知名度ともに急上昇中だ。ちなみに、多摩生まれの地鶏としては、東京じゃもがある。