

生産者の“顔”がわかるものづくりで 京野菜の伝統を守り、農業振興を！

こと京都 株式会社

アパレル業界から農家に！

京の伝統野菜・九条ネギに特化

こと京都は京の伝統野菜・九条ネギの加工・販売で大きく成長している農業生産法人だ。平成7年、山田社長は家業である農業を継ぐことを決心し、それまで勤めていたアパレルメーカーを辞めた。「当時は環境問題などが注目され始めた頃で、農業はこれから変わるとして決心しました。農業に関しては素人でしたが、目標は『農家で1億円稼ぐ！』でした」当初は様々な野菜を作っていたが、頑張っても通常の農家の年間収入と同じく500～600万円程度しかなかった。目標達成への道りは遠いと考えた山田社長は、効率の悪い野菜はやめることにした。

「京都の伝統野菜で九条ネギというものがありません。京野菜はそのブランド価値

から市場でも他より高い価格帯で取引されるんです。そこで他の野菜はやめて、九条ネギに絞り込んだのです」
「売上はあがったものの、それでも年商1500～1600万円程度で、目標には遠く及ばない。」「素材を売るだけではこれ以上伸びないと思い、加工つまりカットしたネギを販売しようと思ったのです」
通常であれば、ネギを仕入れて、加工し販売するが、こと京都の場合は“生産して”、加工し販売する。
「収穫してすぐにカットするため、味が良く、売れ行きはよかったですね」
最初の顧客は周辺のラーメン店だった。その後、ラーメンブームに乗って、白ネギが主流だった関東のラーメン店にも営業をかけ、販売先を広げていった。「ラーメン雑誌やインターネットなどで

調べて、ラーメン店に飛び込みの営業をかけました。その頃、青ネギになじみのなかった関東でも、豚骨ラーメンが流行ったことから徐々に青ネギが受け入れられるようになっていました。また、『農家が直接営業に来るのは初めて』とすぐに商談に応じてくれるラーメン店も多く、比較的上手くいききましたね」
現在ではカットした九条ネギの売上は、年商の7～8割を占めているという。「カットすることで加工品となったため、市場での相場から放れて独自価格での商談になり、売上げが安定しました」
数ある野菜の中から、ブランド価値のある九条ネギに絞り込み、なおかつカットネギに特化したことで、当初の目標だった年商1億円を達成し、今では3億円を超えるまでに成長したのだ。

養鶏と京野菜直売で新事業展開

順調に事業を拡大していき、平成14年7月には最初の工場を完成させた。「この時目標としていた年商3億円を達成できる見込みが出来たので、次の事業展開を考えました。自分たちが食べるものはできるだけいいものを作りたいという思いもあり、その糞尿を九条ネギ栽培の堆肥としても使える養鶏をしようと思いました」
平成15年6月に南丹市美山町に完成した養鶏場では鶏2000羽が平飼いされており、人間でも食べられるものを餌として与えられている。「卵は1個110円でデパート等で販売されており、贈答品としても評判がいいんですよ」

また、こと京都は京都市が進める地産地



独特の“めり”を持つ九条ネギ。腰の高さくらいまで育つ



衛生管理が徹底された工場内。



出荷されるネギの種類や状況を顧客に伝える『ことねぎだより』



京都市の地下街『セスト御池』にある『京の旬野菜』直売所

消にも大きく貢献している。市の委託を受け、平成21年6月、山田社長自身もメンバーの一人となっている減農薬・減化学肥料を掲げる京都市内の農家で構成される「京有機の会」が生産する野菜を、京都市内の地下街で直売を始めた。「まず地域の消費者に京野菜を食べてもらって、京都の旬をもっと発信し、将来は他府県でも適正価格で味わってほしいですね」
生産者の顔が見え、安心・安全な野菜や鶏卵は、近隣の主婦や仕事帰りのサラリーマンやOLなどにも好評だという。

ネギ業界ナンバーワンの衛生管理で 安心・安全なネギを供給する

ネギ栽培は20～25℃が適温といわれ、年に3～4回収穫できるが、近年は温暖化で夏の暑さが厳しく、市内では夏はほぼ収穫できなくなった。そのため、中国で生産され、国内価格の半額で輸入されるようになった結果、多くの飲食店等が中国産のネギを使うようになった。しかし、平成20年3月の中国餃子問題をきっかけに流れが変わり、食の安心・安全が注目され始めた。「中国からのネギの輸入がストップし、国産化志向に回帰するようになりました。この流れを受けて、年商10億円を目標に掲

げ、さらに事業の拡大を考えたのですが、そのためには夏場のネギを確保する必要がありました」
生産の安定と売上拡大のため、夏でも涼しい美山町で自社栽培と委託栽培をすることにしたが、集荷量が増えることに伴い、加工するための新たな工場が必要になった。「日本政策金融公庫や農林水産省の支援を受けて、この本社工場を建設できました。新たな設備投資も行い、これまで廃棄されていた九条ネギをペーストやパウダーに加工できるようになりました」
平成22年12月から稼働しているこの新本社工場は、消費者が求める安心・安全に答えるべく、徹底した衛生管理が行われ、HACCP対応となっている。「工場で使用する水の多くは地下水ですが、厳しい水質検査を行い、必要な処理をして使用しています。また、カットしたネギを洗った水は1回ごとに捨て、塩素を使わずオゾン殺菌を施しています。その他にも生産途中や出荷後もサンプル検査を実施するなど、ネギ業界では一番の衛生管理だと自負しています」
工場内ではクラシック音楽が流れているが、これもネギに聴かせるためだという。山田社長は、良いと思われていることは全てやりたいと語っている。

『ことねぎ会』で仲間づくり。 京野菜を全国へ広める！

山田社長は、こと京都と契約して九条ネギを栽培している府内の農家に呼びかけ、府内初の九条ネギ生産者団体『ことねぎ会』を発足させた。「専用のシステムを使い、各農家の工程管理を徹底しています。こと京都はGAPの団体認証取得を目指しており、最終的には会員全員に取得してもらいたいと考えています」
『ことねぎ会』には新規就農者も取り込み、後継者の確保にも余念がない。「仲間を作ることでよりブランド化が進みますし、新たに就農した方にとっては栽培技術の向上や、生産計画に基づく安定した収入などのメリットがあります」
また、山田社長は京野菜の新たな生産者グループを作ろうと、府内の農家に声をかけているという。「同じ理念や考えを持った人が集まっていて、既に5～6チーム出来ています。市場でブランド力を持つことが、今後の目標です」
次世代に繋がる仕組みづくりに取り組む山田社長は、農業の未来を地域から支えている。

こと京都 株式会社

〔住所〕 京都府伏見区横大路下三栖里ノ内30
〔業 種〕 野菜卸
〔代表者〕 代表取締役 山田敏之
〔資本金〕 10,000万円
〔従業員数〕 24名
〔取材日〕 平成23年2月21日(月)
〔取材対象者〕 代表取締役 山田敏之氏

〔沿革〕

平成14年5月 南竹田の子守唄設立
平成14年7月 城南宮工場完成
平成19年1月 こと京都株式会社に社名変更
平成21年4月 南丹市美山町で九条葱栽培研究と栽培開始
平成21年6月 直売所開始(セスト御池 寺町広場)
平成22年12月 本社新工場完成

代表取締役
山田敏之氏

