

CLOSE UP 京滋の 元気企業

「京都をテーマに こと(古都・事・言)を発信」

こと京都(株)



山田 社長

農業生産法人として、京の伝統野菜である「九条ねぎ」に特化した生産を手掛ける「こと京都株式会社」、2010年12月には新たな本社工場を竣工、HACCP対応工場としてリングカットから乾燥、粉末、ペーストまで幅広い加工を行っている。また、「九条ねぎ」を利用した新商品の開発にも着手しており、さらなる飛躍を目指す同社の代表取締役社長、山田敏之氏に今後の取り組みを聞いた。

—— 九条ねぎに絞り込んで周年栽培を開始

1995年、山田敏之氏が実家のねぎ農家に就農、当初は様々な野菜の栽培を手掛けていたが、97年には九条ねぎに絞り込むとともに、周年栽培をスタート、周年出荷が可能となったことで各方面との取り引きが始まった。同年には京都中央卸売市場にも出荷を始め、その後は事業規模を順次拡大させていったものの、一方で当時の手法では規模の拡大にも限界を感じていた。そこでさらなる飛躍を目指すべく、実父の反対を押し切ってカット加工を開始、カットねぎを中心にラーメン店を主体とした外食業者向けの営業を強化していくこととなる。

—— 新たな商品、そして新たな市場へ

ラーメン店向けを中心にカットねぎの販売をスタート、最初は地元である京都市内で営業を行っていたが、同市内は古くから市場が完成しているうえ、市場に食い込むには値引き販売を強いられるケースが多いと判断し、東京のラーメン店向けに営業を行っていく。その間、生産能力の向上や南丹市美山町における養鶏部門の開設を行い、高品質な卵を用いたスイーツの生産にも着手している。

—— 独自の栽培管理による安全の追求

周年栽培を行うことで有機栽培はできないが、有機質肥料を用いるとともに、可能な限り農薬や化学肥料を減らした特別栽培を行っている。また、京都市内および南部地区のほか、亀岡市や美山町など気温の異なる産地をリレー栽培することにより、京都府産に限定した九条ねぎの安定的な出荷が可能となるうえ、美山町で行う養鶏部門との連携によって循環型農業も可能としている。そのうえ、独自の農業工程支援システムを導入、作付の細分化や栽培履歴の管理、ノウハウの蓄積をはじめとしたIT化にも取り組み、地元の協力農家と連携した計画栽培が安定した出荷に寄与している。2010年12月には新たな本社工場を竣工、ねぎの加工技術力向上に併せて販路の開拓にも取り組んでいる。

—— ねぎを中核に各方面と連携

当社が中心となって九条ねぎの生産者団体「ことねぎ会」を発足、JGAPの団体認証取得に取り組みとともに、栽培ノウハウの共有化をはじめとして次世代の農業者の支援を行っている。現在は、九条ねぎを使用した調味料やねぎ油の開発にも着手、有名イタリア料理店とのコラボレーションをはじめ、伝統的な京野菜に新たな新風を送り込んでいる。また、「京のこだわり旬野菜」として地元産にこだわった減農薬・減化学肥料の京野菜直売所の運営を行っており、今後も各方面の業者との連携を深め、京の伝統野菜である九条ねぎに特化した事業を展開していきたい、と語ってくれた。



(京都支店 調査2部 井内直樹)

会社概要

事業内容：九条ねぎの生産、加工販売
所在地：京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30
資本金：2000万円
開業：1995年(平成7年)
設立：2002年(平成14年5月)
従業員：27人
(URL) <http://www.kotokyoto.co.jp/>
TDB企業コード：50-051681-6