

◎ こと京野菜、亀岡工場を開設、3月末から冷凍京野菜を出荷開始
岩田産業の販路も活用、年間売上目標は1億2,000万円

【大阪発】こと京野菜（京都市伏見区）はかねてより京都府亀岡市に建設していた冷凍野菜加工工場である亀岡工場を開設し、21日、内覧会を開いた。今月末から九条ネギを皮切りに、堀川ごぼうや賀茂茄子など京都府内で栽培した伝統的な京野菜を同工場で冷凍加工して出荷する。年間売上目標は1億2,000万円。

同社は農業生産法人こと京都と岩谷産業、6次産業化を支援する農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）の共同出資により2015年12月に設立。ブランド力のある京野菜を、季節を問わず食べられるよう冷凍加工し、こと京都と岩谷産業の販路を活用して国内の大手外食チェーンなど、主に業務用として販売する。家庭用や海外市場も視野に入れる。海外については岩谷産業の販路を活用する。

同工場では、岩谷産業が開発した独自技術「フレッシュ・アイ製法」を用いて京野菜を冷凍加工する。同製法は、水分バランスと養分バランスを保持できるよう冷凍前に独自の処理を行うもので、解凍後の品質を従来の冷凍野菜より長く保つことができる。

加工工程は、原料の京野菜に特殊な溶液をかけることで、冷凍しても鮮度を保つよう処理した後、洗浄やスライスなどの過程を経て「バラ化凍結装置」で冷凍処理、計量して包装する。ブランディング処理は基本的に施さず、金時人参などの根菜類にかぎり、スチーム処理を行う。生産能力は1日約2t。品目数は未定だが、今後生産を安定させるためにある



程度絞った形で進める。設備投資額は約5億円。

内覧会の後、レセプションが開かれ、関係者ら約110人が参加した。山田敏之社長（こと京都社長＝写真）は、「今後の飲食ビジネス

において、冷凍加工は必要だと考えているところ、岩谷産業を紹介され、『フレッシュ・アイ製法』を知った。九条ネギは従来通りの製法で冷凍して解凍すると鮮度が保てないが、この製法では鮮度が保たれる。海外でも本物

志向が強まっており、和食の中で京野菜を売り込めるチャンスだ。亀岡を中心に生産者やJAとタッグを組んで、全世界に京野菜を広めていきたい」と意気込みを話した。

乾杯の音頭をとった光増安弘・農林漁業成長産業化支援機構社長は「当社は全国・地方の金融機関とサブファンドを形成し、6次産業化企業に出資している。こと京野菜には全国ファンドであるJAファンドと地元の共同ファンドが出資している。亀岡工場が竣工し、今日からスタートを切る。関係企業の皆さんと協力しながら支援していきたい」とあいさつした。中締めあいさつで長井浩・日本政策金融公庫近畿地区営業統括は「今後府の中部、北部の農業者の生産の刺激になるよう期待している」とエールを送った。