

# 起業 Next

食を豊かに ㊤

## 農業連携で進化

ったスチーム野菜だ。

持ちする利点をいかし海

大阪の大手機械メーカー

外に輸出していく」(大

と組み、1年半前から

西) 考えだ。

商品開発に着手。野菜を

大西がプリローダを設

低温帯で大量に加熱した

立したのは神戸大学在学

後に急速冷却する。例え

中の2010年。農業に

ばブロッコリーやサツマ

興味のある若者を集めて

イモなど、うまみや栄養

京都府の南丹市や亀岡市

価を長く保つことができ

で無農薬野菜を生産、ホ

るか実験を重ねている。

テルや幼稚園などに卸売

「食材のままであれば

りする事業を始めた。若

低温スチームの方がおい

い就農者が減り、農業の

しい印象があるが、いざ

持続性に危機感を抱いた

調理すると味に大差がな

からだ。

くなる」――。数日後、

国内の農業従事者のう

料理店にて食味テストを

ち20代の比率は1%に

したところ料理長からこ

満たない。6次化を進

んな声があったという。

めることで、「野菜の需

このため、「スチーム加

要を広げ、若い就農者を

工すると栄養価や味が長

増やしたい」と大西は言

## 大手と新加工技術 九条ネギ安定供給



プリローダの大西社長はスチーム野菜の開発に取り組む(写真上)。こと京都の山田社長はミラノ国際博覧会の関連イベントで九条ネギの加工品を出品した



う。

### 品目絞り込む

独特の甘みと香りであら、イメン店などに欠かせない九条ネギに特化して生産・加工・流通を手掛ける農業生産法人、こと京都(京都市)も全国の農業関係者から注目を集める。約40の協力農家と細かな生産計画を作成。年間出荷量は約1000トに達する。

「細かくカットした九条ネギは市況の影響を受けにくい」――。アパレル業界を経て実家の農家を継いだ社長の山田敏之(53)がそう気付いたのは1997年に九条ネギに栽培品目を絞り込んできた。山田は02年に前身となる農業法人を設立して京都府内で連携する農家を発掘。次に年間を通じて出荷量を落とさないよう、農家を回って季節ごとの細かな生産計画を立てた。

約2億円多い10億円になる見通しだ。「京都で成功した手法を全国に広げられるのではないか」。山田は昨年、ネギ農家の生産・加工・流通などの情報を共有する新会社、こと日本を京都府内に設立。東海や中部地方でもネギの協力農家の輪が広がってきている。

農業関係者の間ではTPPが発効すれば海外からの割安な農産物の輸入が増えるとの危機感が強い。しかし、生産のノウハウ共有や販路開拓などで連携を深めれば、小規模な農家でも日本の農業で成長できる――。こと京都は日本の農業の新たな可能性を示している。(敬称略)