

ニッポンの農林水産業に**元気**を——。

Agrio

J I J I P R E S S

第0094号

2016年1月26日

 時事通信社

〒104-8178
東京都中央区銀座 5-15-8

<http://www.jiji.com>



写真提供：ぐるなび

◆巻頭記事	…P2	◆プレーヤー紹介	…P13
生産者のこだわりと思いを発信		九条ネギ、6次産業化で安定出荷	
◆トップニュース	…P4	◆アグリ討論席	…P15
◆トピックス	…P5	食文化で五輪レガシー	
農業サービスの総合企業目指す		◆週間ニュースファイル	…P17
～アグリメディア・諸藤貴志社長インタビュー(下)～		農林水産行政	
中央卸売市場の生き残り策を模索		グローバル	
◆政策情報	…P9	海外アグリ	
中央官庁だより		アグリ・フード産業	
政策現場から 群馬県農政部長		◆マーケットアイ	…P22
◆農地バンク情報	…P11	苦境深まる米国の小麦業界	
◆農と食のコラム	…P12	◆マーケット情報	…P23
雪に埋もれてしまわない地域		◆付録	…P25

《日本農業法人協会会員》

九条ネギ、6次産業化で安定出荷 =味・品質にこだわる=

—ネギ専門商社「こと京都」—

約1400年前から生産され、京野菜の代表の一つとして知られる「九条ネギ」。京都市伏見区のネギ専門商社「[農業生産法人 こと京都](#)」は、京都府内で寒暖の差を利用した産地リレーを行い、1年間を通して安定出荷に努めている。栽培には有機質肥料を使用し、導入した支援システムで農業行程を管理する。もちろん味や品質にこだわり、加工工場は国際標準の食品衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」の認証を取得。こうした努力が実り、売上高は年々増加し、2015年12月期は約10億円に達した。6次産業化の成功の秘訣（ひけつ）を探った。



こと京都横大路本社（こと京都提供）

◇府内3地域でリレー生産

ネギの国内消費量は年間約40万トンで、そのうち九条ネギなどの青ネギは約10万トン。府内の生産量は年間約6000トンで、こと京都は、白ネギも調達・加工販売する関連会社「こと日本」（東京都港区、15年売上高約2億円）と合わせ、1年間のネギ取り扱い高は約1300トンに達する。

青ネギは暑さに弱いため、夏でも比較的気温が低い亀岡市や美山（南丹市）に農地を造成。京都市内を加え、3地域計30ヘクタールで栽培している。この結果、通年での安定出荷が可能になり、府内流通量の夏場のシェアは50%を超える。

山田敏之社長（53）は「産地から加工工場までの輸送コストは膨らむが、京都府産にこだわり、年間を通して九条ネギを出荷しようと考えた」と強調する。品質の良いネギの安定出荷が人気を呼び、売り上げは急増。自社生産だけでは追いつかず、知り合いに呼び掛けて「ことネギ会」を設立した。

ことネギ会には40の農家などが参加。現在は計約20ヘクタールで生産している。こと京都の大きな強みは「自社工場での加工」（山田社長）だ。異常気象などの影響で、曲がった九条ネギが生産されたとしても、単価を変えず全量を買っている。



計量包装

加工工場は、売上高3億円を達成した10年12月に3億6000万円かけて完成。商品のラインアップは、1ミリ単位でのカットや、はす切り、乾燥、ペーストなど15商品を用意。「京の九条の葱の油」「京都九条のねぎマヨ」など13商品は、専門業者に生産を委託。山田社長が自ら開発し、こと京都の原材料を使用、味の確認も怠らない。

◇会社員の時「農業はビジネスになる」

山田社長は1995年、母親が交通事故に遭ったのを機に、農業を営んでいた実家に戻った。アパレル業界で会社員だった時から「今後、農業は食・環境の問題がクローズアップされ、ビジネスになるのでは」と感じていたという。当時は知り合いから「いい若い人が農業してどうするんや。定年退職してからやるもんだと言われた」と振り返る。

実家に戻った後の2年間、父親が言う通りにネギやキャベツ、ダイコン、ミズナ、コマツナなどを作っていた。当時の売り上げは年間約400万円。山田社長はまず、売り上げ目標を1億円に設定し、目標達成に向けて何

をすべきか思案した。「高くて良い品物をたくさん作る技術力が必要。1年に1回しか作らない農産物だと技術が向上しない」との答えにたどり着き、京野菜の中で、通年栽培できる九条ネギに生産を絞ることを決めた。



収穫作業

◇中国産冷凍餃子問題が転換期に

京野菜はブランドとして有名で種類も豊富だが、流通量が少なく、取り扱うスーパーやレストランは限定的だ。しかし、九条ネギは最近、多種多様な料理に使用されている。山田社長は「こと京都がある程度の単価で、安定出荷するようになり、メニュー化されやすくなったのではないかと自負する。

九条ネギが全国に広がったのは、中国産冷凍餃子の問題が発生した08年。当時、中国産ネギは国内販売単価の半値で流通していたが、輸入が1カ月程度ストップ。食の安全・安心への関心が高まり、中国産よりも国内農家で直接買い付ける方がいいとの考えが広がった。折からの「ラーメンブーム」の影響で具のネギが注目されたことも要因で、九条ネギの転換期となった。

◇16年からブランド統一

九条ネギはもともと軟らかくて、育てにくい。繰り返し品種改良されてきたが、育ちやすいように硬くすると食味が変わってしまうという。品種は原種が占める割合で、ハーフ、4分の1、8分の1とあり、栽培しやすい硬い品種に人気が集まるが、こと京都はハーフのみを使用している。

16年1月からは「こと九条ネギ」とのブランド名で統一する。商標登録済みで、山田社長は「地理的表示も加え、他の九条ネギとの差別化を図る。長年、乱立した品種を本来の姿に戻す意味もある。九条ネギの1400年の歴史を守る」と意気込む。

◇TPPは九条ネギにチャンス

国内の年間ネギ消費量のうち、中国産は約5万トン占める。中国は環太平洋連携協定（TPP）に加盟しておらず、山田社長は「ネギに限り（TPPの）影響は少ない」と予想する。ただ、直近10年間の消費量推移を見ると、他の野菜が落ち込んでいるのに比べ、ネギはほとんど変わっていない。国内コメ農家がTPPの影響で、ネギ生産にシフトする可能性もある。価格下落につながりかねないが、「人件費の上昇で中国産は値上がり傾向を見せている。中国からの輸入分が国内産に代われれば問題ない」と考えている。

少子高齢化や人口減少が進む中、人材育成にも力を入れる。大手企業と一緒に産地を作る相談をしているほか、社員の待遇改善にも努めている。3年前から毎年5人程度が入社。現在は14人が九条ネギ作りに従事している。5年で卒業した後、独立した生産者として「ことネギ会」に入会すれば、こと京都が全量を買上げる。ただ、山田社長は「独立後は、自分がやりたい農業を探してほしい。九条ネギだけでなく、他の京野菜も作ってほしい」と期待する。

16年12月期の売上高目標は、こと京都が12億円、こと日本が3億円の計15億円。「将来は消費量の10%（4万トン）を目指す」と目標を語る山田社長。「加工工場があと3カ所必要になるが、実現すれば売上高は約200億円。日本一のネギ商社になる」と意欲を示す。
（京都総局・松本一明）

〔基本情報〕

名称：こと京都株式会社
 設立：2002年5月1日
 代表取締役：山田敏之
 資本金：2100万円(2014年12月現在)
 所在地：京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地
 従業員数：106人（社員27人、パート69人、研修生10人）

[＜表紙・目次へもどる＞](#)