

農耕と園芸

2016
7
Julyはじめての
土壤
づくりとじ込み
付録

ネギの最新動向

特集

トピックス

農業機械を活用した
耕作放棄地の復元方法

見たい・知りたい・最先端!!

植物の重力屈性に
影響を与える物質の
農業利用を模索する

どうする獣害!?

山のことば
猟師に聞け!

野生鳥獣による被害対策 Q&A

カラスについてのQ&A

生産現場へGO!!

シイタケ&キクラゲで
歴史ある農家に新たな可能性を!

アスパラガス「採りっ切り栽培」
発表会 リポート

第58回野菜・花き種苗改善審査会
春播きダイコンの部 リポート

有機肥料と減農薬で栽培される九条ネギ。京都で栽培・加工され、新鮮なまま日本中に送られる。



九条ネギに こだわった農業ビジネス

その成功のポイントとは？

こと京都株式会社・こと日本株式会社

取材・文／編集部

写真提供／こと京都株式会社



代表取締役・山田敏之さん。1995年にアパレル業界から農業ビジネスへ転身。

日本人の食生活において欠かせないネギ。近年ではカットされたネギも店頭に並び、手軽な食材として人気が高まっている。栽培からカット、販売まで、ネギだけにこだわって農業ビジネスを構築している商社がある。「こと京都株式会社」と「こと

日本株式会社」。いったいどんなビジネス展開をしているのか、代表取締役・山田敏之さんにお話を伺った。

1億円ビジネスを目指して

2つの法人を運営している山田さん。どちらも取り扱っているのはネギ、オンライン。生産・加工・販売とネギの流通のすべてを自社で行っている。

「こと京都では京都府産九条ネギを、そして、こと日本では、京都府産九条ネギ以外のネギを取り扱っています」

現在は経営者として多忙を極める山田さんだが、農業に携わったのは32歳の時。それまで勤めていたアパレルメーカーを辞めて、農業の世界に飛び込んだ。

「僕の実家は京都で、父を中心に家族で農業を営んでいたのですが、母がケガをして入院したことをきっかけに、僕が実家に戻つて農業を継ぐことになりました。もともと継ぐ気はなかったのですが……」

独立して事業を立ち上げたいという思いもあり、会社を辞めて家業である農業にトライすることを決めたという。「この時に、1億円という売り上げ目標を



HACCPに準拠した工程管理が行われている加工工場。こと京都では、140名以上の従業員が栽培・加工に携わっている。

3mmにカットされた九条ネギ。みそラーメンやとんこつラーメンに最適。カットの幅は、料理に合わせて1mmから選ぶことができる。



家庭でも手軽に九条ネギが味わえる
カップネギ。



九条ネギの畑は京都府内の京都市、亀岡市、美山町と3ヵ所に点在。産地リレーによって安定供給を図る。

立りました。独立してビジネスをするなら、これくらいにはしたいな、と」
当時、実家の畑で栽培していたのはネギ、コマツナ、ホウレンソウ、ダイコンなど。長年、農業を続けてきた家族とともに栽培に取り組んだ。しかし、就農初年度の売り上げは、1億円には程遠い400万円程度だった。

「僕はもともと農業の知識も経験も少なかったので、いろいろな野菜を作るこのやり方では経験値が上がっていくかないと考えました。農薬や資材などの経費も考えると、栽培する野菜を限定したほうが利益になるのでは、と思ったんです」

そこでピンときたのが、ネギだった。京都には九条ネギという高値で売れる伝統野菜があり、これを栽培することできなびジネスに展開できるのでは、と考えたのだ。実際に九条ネギだけの栽培に切り換えると、3年目の売り上げは1600万円に達した。

「その次には、栽培したネギをカットして販売することを始めました」

家族と数名のパートさんによる栽培では1600万円が限界と踏み、目標の1億円を目指して新規事業に取り組んだのだ。畑

くなつていつた。2015年にはさらにもう1つ新工場を設立している。

「栽培は25haの自社農場で行つている他、京都の生産者さんで『ことねぎ会』というグループを作つて契約農家として九条ネギを栽培していただいています」

2015年のこと京都の九条ネギ生産量は約1000t。京都府全体の九条ネギの生産量は約6000tというから、約6分の1をこと京都が担つてになることになる。

味と品質にこだわって

大量のネギを取り扱うなかで最も大切にしていることは、やはり品質だといふ。

「一般の生産者さんが加工用野菜を栽培する時、取引業者に買い叩かれることを想定すると、味や品質より、どうしても手間のかからない栽培しやすいもの、収量が上がるものを選んでしまうのではないかと思う。私たちの場合は、味と品質を重視しています。例えば種子は、ある1軒の種屋さんに依頼して、九条ネギの原種に近い種子を供給してもらっています」

こと京都に関わるすべての生産者がこの種子を使用しているので、産地が点在して

いても品種は完全に統一されているという。

「当社は、生産者さんの側に立つて加工・販売を行います。ですから、生産者さんから仕入れる時に買い叩くということはしません。そのかわり、生産者さんにはいいもの、おいしいものを作つてもらうようにお願いしているんです」

こうして生産されるネギには、今年から「こと九条葱」と商品名がつけられた。商標登録も済ませ、今では京都市内のバスの車体にこの名前が描かれているという。こうしたイメージアップ戦略も、農業ビジネスには欠かせないと山田さんは語る。

こと京都株式会社と並行して、2014年には「こと日本株式会社」を立ち上げた。こちらでは、日本各地の生産者が九条ネギと白ネギの栽培に携わっている。

「生産者さんは、高知、香川、徳島、愛知、静岡、長野、埼玉などにいらっしゃいます。こと日本の加工工場はまだないので、各地で栽培されたネギを京都の工場に運び、ここで加工して全国にお届けしています」

これまで主に青ネギを取り扱ってきた

の一画にネギをカットする作業場を建て、中古のカット用機材を設置。従業員も増やして取り組んだ結果、7年目には売り上げ6000万円となつた。

当時は奇しくもラーメンブーム。ネギを大量消費するラーメン店には、カットした九条ネギがよく売れたという。

「東京のラーメン屋さんにも営業に行きました。とんこつラーメンには青ネギが必要だけど、それまでは質のいい青ネギを手に入れることは難しかったようで、生産者自身がカットしている九条ネギを適正価格で仕入れることができると、とても重宝されました」

その後も九条ネギの栽培・加工・販売の事業は順調に成長を続け、2007年には社名を「こと京都株式会社」に変更し、2010年には工場を新設。その後、資金増資も行い、農業ビジネスは着々と大き

「目標としているネギの生産量は、こと京都とこと日本を合わせて年間4万tです。現在は、こと京都で約1000t、こと日本で約500tですので先は長いですね。契約農家としての生産者さんも、加工工場も増やしていくなくてはいけません」

山田さんのビジネスは今年3月にテレビ番組でも紹介され、以来、各地の生産者から契約農家になりたいという問い合わせが増えているという。

「まずはお会いして、ネギ栽培の技術などをお話しするのですが、たくさんの方にお待ちいただいている状況です」

統一した青ネギ品種を栽培すること、肥料や資材なども決められたものを使用することが契約農家に課せられるルール。いいものの、おいしいものを作るという共通認識と双方の信頼が大切なのだ。

最後に、農業ビジネス成功のポイントを伺つた。

「当社の場合は、ネギに特化したことがよかつたと思っています。それによって、九条ネギといえばこと京都、と知名度も上がりましらし、お客様も増えました。営業活動としては、飲食店やスーパーなどが集ま

こと日本だが、今年から本格的に白ネギ事業にも取り組む。

「静岡県磐田市で白ネギ栽培を始めます。これから試験栽培がスタートするのですが、ここに加工工場を建てるなどを考えています。日本でのネギの消費量は年間約40万tで、そのうち白ネギは約30万t。この30万tに当社も関与したいと考えています」

静岡県に工場が完成すれば西と東にそれぞれ工場が存在することになり、さらに新鮮なネギを日本中に届けることができる。



九条ネギの6次化も自社で行っている。写真は「京都九条のねぎマヨ」と「京都九条のねぎ塩ドレッシング」。この他、九条ネギを使ったグリーンカレーやボタージュなども人気。

る展示会にたくさん出展しています。ここでの成果は大きいですね。また、リーフレットなどでネギ栽培の情報をお伝えすることも大切だと考えています」

カットしたネギが手軽に注文できるサイト「ねぎくる」も稼働中。新鮮なネギを1kg単位で購入できるシステムは、飲食店はもちろん、一般家庭やイベントなどでも重宝されているという。

「これから農作物の販売は、ある程度の物量を確保することがポイントではないでしょうか。生産者さんでグループを作るなどして、まとめて販売することでメリットも生まれるのだと思います」

こと京都のビジネスの成功には140名を越える従業員の皆さん之力も欠かせない。なかでも女性のパワー、感性、アイデアは各部署で大きく活かされているという。女性が働きやすい職場作り、労働環境の整備、勤務体系構築に力を入れていることも評価され、「農業の未来をつくる女性活躍経営体100選」(実施/公益社団法人日本農業法人協会)にも選ばれている。山田さんの農業ビジネスには、参考にしたいアイデアがたっぷりと詰まっている。