



山田社長

「こと九条ねぎ」は、50%以上流通時の荷姿のための品種改良の原種割合だけの品種、京良により、九条ねぎが原種から遠ざかった歴史がある。品種を絞る、九条ねぎ本来の柔らかさと味で差別化を図る。をつけた新たなブランド。1400年もの歴史を持つ九条ねぎの伝統を守ることが目的だ。背景には、栽培しやすさ、

「こと京都」(京都市伏見区)は九条ねぎの生産から、加工、販売までを手掛ける農業生産法人。販売エリアは全国で、外食店・ラーメン店を中心に、スーパーなどに販売している。九条ねぎは長く柔らかく、甘くて風味の強い青ねぎ。九条ねぎ一本で勝負し、利益を上げられる6次産業「ジネス」で成長を続けている。山田敏之社長は、伝統を守るため厳しい条件を設けた「こと九条ねぎ」(16年1月商標登録済)の展開について、熱く語った。

「こと九条ねぎ」は、流通時の荷姿のための品種改良の原種割合だけの品種、京良により、九条ねぎが原種から遠ざかった歴史がある。品種を絞る、九条ねぎ本来の柔らかさと味で差別化を図る。をつけた新たなブランド。1400年もの歴史を持つ九条ねぎの伝統を守ることが目的だ。背景には、栽培しやすさ、商品販売は来月から本格的に開始。aug(オーグ)というAR(拡張現実)アプリと連動し、パッケージのバーコードからアクセスできる動画を通して、ストーリー等を発信する。自社ホームページや通販サイト、フェイスブックにつながる工夫もした。

生産面では、九条ねぎの伝

農業生産法人 こと京都

本物の味と柔らかさを追求

原種半分以上の「こと九条ねぎ」を周知へ

元気企業

149



統を守る生産者グループ「こと九条ねぎ」を展開し、年間安定栽培と、次世代の農業者や新規就農を支援している。「京都府内の九条ねぎは6000t生

産販売している。今後はシェアを30%に高めたい」と意気込む。山田氏が農業を始めたのは1995年、32歳のとき。京都の実家の農業を継ぐため、アパレル業界から転身した。野菜を限定したほうが利益になるのではと、九条ねぎだけの栽培に切り替え、その後カットして販売する新規事業を始めた。これが躍進につながった。02年に本格的なねぎの加工工場を設けると同時に会社を設立(07年に現社名に変更)。業容拡大に伴い、10年末にカット、乾燥

などを行う本社工場(横大路工場)を、15年に加工前までの調整などを行う向島工場(京都市伏見区)を設けた。また、日本のねぎの専門商社「こと日本」(東京都千代田区)を14年1月に設立。日本のねぎの消費量は年間約40万t、内訳は白ねぎ約30万t、青ねぎ約10万t。白ねぎも手掛けた」と、昨秋から静岡県で白ねぎの栽培を始めた。さらに、京野菜の冷凍加工会社「こと京野菜」(京都市伏見区)を15年末に設立した。岩谷産業との合併会社で、6次産業化を支援するファンド「A・FIVE」も出資。冷凍加工の亀岡工場(京都府亀岡市)を新設、3月21日に竣工式を行い、本格始動する。メニュー・料理に適したサイズにカットし、その単位で提供する。日持ちし、店舗での廃棄ロスを抑えられることから、日本はもうろん、輸出も視野に入れている。