

# ことねぎだより

2018年3月号 NO.130 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

先月より引き続き、皆様には大変ご迷惑をおかけしております。

自社生産のほか、全国の生産者の方の分も供給が激減し、向島工場での調整作業はレーン稼働するだけでもなく、数人の手剥き作業で足りるほど。

工場内は機械音がなく静かで、人も少ない分、いつもより寒さを肌で感じます。

今までにないこの状況、多くの方にご迷惑をおかけしているという事実を日々感じ、受け止めて、今できる限りのことに取り組む毎日です。



今月の  
ことねぎ  
十分に生育した冬葱をお届けすることが難しい現状、私たち農人も悔しい思いでいっぱいです。お客様それぞれでこちらからお願いにご協力いただいたり、皆さまに助けていただいている中で、感謝の気持ちを持ち製品化に励んでおります。



- 今月、みなさまにお届けする九条ねぎが京都でのように育ったものなのか、物語(事)を少しでも知っていただき、より美味しく召し上がっていただければと思います。

## 展示会では冷凍商品を展開



毎年2～3月の時期は、東京や大阪で展示会や商談会が開催されており、今年も出展しています。昨年に引き続き、去年工場が稼働し製造し始めたこと京野菜の冷凍商品を訴求しています。ちょうど昨年3月に工場が竣工し、今月で1年が経ちます。少しでも多くの方に、生鮮と変わらない食感が楽しめる冷凍の京野菜を周知していただけるよう、まだまだ営業に励まないと！という状況です。

## こと農人

畑にいる農人たちの今を伝えます。

京都市内、日中の温度が少しずつ上がってきました。風が吹かなければほかほかと暖かく、春が待ち遠しく感じる時季です。

1ミリでも、1センチでも伸びてほしい

まだ続く気温の低さで伸び悩むねぎたち。強風で被覆が剥がされてしまったり支柱が倒れてしまうことも。ゴムバンドで固定し、被覆の中で伸びてほしいと思う農人たち。3月に入り気温も少し上がると思うので、不安と期待で春を迎えます。



## 4月から新しく加わる農人



今年の4月も、新しい農人・仲間が加わります。去年入社した農人たちは気づけば1年が経ち、体力がつき、色々な畑の特徴やねぎの目利きもわかるようになってきた頃。春から新しく入る農人たちに、しっかりとリードできるようにと期待と不安があるようです。こと京都には個性豊かな人が集まっているので今から楽しみです。