

最前線

京滋ビジネス

京都の伝統野菜「九条ねぎ」の栽培からカット加工、販売まで手掛け、スーパー・飲食店に出荷する。味や品質、安定供給へのこだわりと京都ブランドで、全国に九条ねぎを広めている。

アパレル会社で営業を担当していた山田敏之社長(56)が32歳で実家の農業を継ぐにあたり、年間を通して栽培でき、既に加工業者が存在して事業化が見通しやすかった九条ねぎの生産に特化した。当初から法人化を見据え、1995年の就農から7年で売り上げ1億円を達成。2002年に農業生産法人のこと京都株式会社を設立した。

昔からの九条ねぎは柔らかく、倒れやすいため栽培していくが、本来の味や品質を重視して原種に近い品種を扱う。栽培方法にも施肥など独自の基準を設ける。約25㌃の自社生産に加えて栽培から出荷までの工程を完結する。栽培方法にも施肥など独自の基準を設ける。約25㌃の自社生産に加

こと京都

え、生産者団体「ことねぎ会」を組織し、府内各地で栽培することで、品質と時間を通した安定供給の両立を実現した。

2017年は10月の台風の被害が大きく、18年1月4月はスーパーへの出荷を止める事態に。それでも品質が評価され、生産が回復するとともに出荷を止める前の9割まで取り扱いが戻ったという。

山田社長は「生産者として買う側と対等の立場に立ちたい。品質や味、安定供給がそのための武器になると話す。生産者の収入安定化や、就農希望者の研修や独立支援にも力を入れる」と話す。生産者の収入

4㌶の伏見区の横大路工場で輪切りや斜め切りなどのカット加工を行うほか、生鮮品と合わせて年間120㌧ほどを販売する。14年には、こと京都の手法を他のねぎに応用して全国展開しようとしたこと日本(東京)を設立。20年3月には、東の加工拠点として静岡県藤枝市に1㌶の生産能力約6㌧の加工工場が稼働する。高い品質で競争力を維持しながら、30年までに全国のねぎの生産量の約10%、45~55万㌧の販売を目指に掲げる。(江夏順平)

メモ!

こと京都 2002年設立。九条ねぎの生産・加工・販売のほか、採卵養鶏や卵、京野菜の卸販売・通販も手掛け。2018年12月期は台風の影響もあり売上高は9億2550万円。19年は13億円程度を見込む。従業員46人。研修生8人、パート88人。京都市伏見区。



九条ねぎ 味と供給両立

●生産したねぎを加工する横大路工場。用途に合わせてミニ単位でカットする
(京都市伏見区・こと京都)
下「こと京都がスーパーでの小売向けや飲食店向けに生産する九条ねぎの加工品

