

日本農業新聞

京都の生産法人

カットネギ工場新設 売上高10億円めざす

【京都】京の伝統野菜「九条ねぎ」を生産、カットして販売する農業生産法人「こと京都(株)」(京都市伏見区横大路)が、新たに加工場を新設した。年間売り上げを現在の3億円余から10億円

加工場は2階建てで延べ800平方メートル。カットネギは1日2・5トを生産。今後パック入り(40キロ)も作り、府内のスーパーにも売り出す他、乾燥したネギを粉末化するなどして、菓子やソースなどへの材料とする。

法人は市内、亀岡市、南丹市美山町の計15町で九条ねぎを栽培。さらに安定生産のため、24戸の農家でつくる「ことねぎ会」と栽培契約している。また、美山町内で採卵養鶏をし、鶏卵販売やケーキの生産にも取り組んでいる。

1995年に、会社勤めから後継として就農。多彩な京野菜を栽培したが、売り上げが500万円ほどだったため、年商1億円を目標とし、周年生産できる九条ねぎの生産一本に絞った。さらに加工・販売を手掛けよう

とカットネギの生産に乗り出し、他府県のラーメン店などに出向いて契約を取り付けてきた。2002年に目標を達成し、前身の法人「有限会社・竹田の子守唄」を設立した。07年に現会社とした。昨年の売上高はネギだけで2億8000万円に達し、さらに売上高10億円を目標とし、新たな加工場を新設した。

このほど開いた内覧会には行政、JA、金融など関係者07人が参加。山

田代表は「京都の農業が明るく元気になるよう頑張る」と決意を表明した。



完成した新加工場でネギのカット作業をするスタッフ