

HAPPY MEDIA

発見 探検

京都市

小学生のための お仕事ノート

しょうがくせいのための おしごとのーと

2023年度版・小学用

小学校 年 組

名前

HAPPY MEDIA

発見

京都市

たんけん

中学生のための お仕事ブック

〔地元企業の魅力を発信〕

2023年度版

副教材掲載のお知らせ

「お仕事ノート」 「お仕事ブック」

発行日：2023年3月

発行元：株式会社中広

2023年度版・京都市内の小学校・中学校の学年対象別で
配布されるキャリア教育本にて、企業の取り組み内容を紹介

「お仕事ノート」対象：小学3～4年生

「お仕事ブック」対象：中学2年生



6次産業

京都の伝統野菜「九条ねぎ」を製造・加工・販売しています。

農業生産法人 こと京都株式会社

本社／京都市伏見区横大路下三栖里/内30 TEL.075-601-0668 <https://kotokyoto.co.jp/>
創業／2002年(平成14年) 従業員数／187名(2023年3月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

しよくばけんがくかのう
職場見学可能です

私たちの仕事

みなさんは「九条ねぎ」を知っていますか?
約1,300年の歴史があり、農家で種を代々受け継がれ、
守られてきた京都の伝統野菜です。



▲本社・横大路工場



近年では「おいしさ」よりも「つくりやすさ」を求めて品種改良がおこなわれ、味も品質もばらばらの九条ねぎが増えてきました。そこで私たちは、こだわりの品種(種)と生産方法で生み出した高品質な「こと九条ねぎ」をつくり続けることで、京都の伝統を守ろうと取り組んでいます。

いま注目されている「6次産業」というお仕事だよ

生産 加工 流通・販売

1 次 2 次 3 次

1 × 2 × 3 = 6

6次産業

1×2×3=6 だから 6次産業!

それぞれの強みを
生かした商品や
サービスを提供

たとえばねぎに関わるお仕事には、畑でねぎを育てる農業のお仕事(1次産業)、収穫したねぎの皮むきやカットをする加工のお仕事(2次産業)、それらを商品や料理にしてお客様に販売するお仕事(3次産業)などがあります。6次産業とは、1次産業(農業)者が2次・3次産業にも取り組むことで、農産物の価値をさらに高めようとする、新しいお仕事の形です。

生産者さんにまで消費者(ねぎを食べた人)の声が届きやすいから、
「次もおいしい九条ねぎをつくらう」という気持ちになるんだね



ここに注目!!

生産の流れを見てみよう!

こと京都では、栽培から加工までを自社で一貫することで、自信をもって「こと九条ねぎ」をお届けしています。

栽培・収穫 1次調整 カット加工 出荷・納品

季節ごとに京都府内のいろいろな地方で育てたねぎを収穫します。

工場を外葉、土、根などを取り除きます。

スライサーで切れ味よくカットしていきます。

スーパーや飲食店などに新鮮な九条ねぎをお届けします。

「産地リレー」栽培でつくっているよ

夏は涼しい風が吹く南丹市や京丹後市、冬は寒くなりすぎない京都市などの畑で育てることで、1年中おいしい九条ねぎが採れるんですよ。

ミリ単位で加工しているよ

1ミリから5ミリまで細かくカットできます。たとえばラーメン屋さんには2ミリ、お好み焼き屋さんには5ミリと、お客様の要望に合わせてた九条ねぎをお届けできます。

こと九条ねぎの加工を体験できます

こと京都では、一般向けにこと九条ねぎの皮むき体験を開催しています。収穫したねぎのどの部分が使われるのか、逆にどの部分が捨てられてしまうのかを知られば、今まで以上にねぎをおいしく食べられるようになるかもしれません。

▲皮むき体験のようす

農産部 課長代理 大牧 和雅さん

加工部 部長 山田 祐輝さん



京都の伝統野菜を、伝統的な農法で生産し続けることに誇りを持っています。手間はかかりますが、おいしさには代えられません。近年は台風などの災害が増えています。負けずに「こと九条ねぎ」をつくり続けますよ。



農産部の仲間たちが大切に育てて収穫してくれた原料を、キレイにしてカットしたり袋詰めしたりしています。「お客さまに喜んで、手に取ってもらえる商品を作っている」という感謝の気持ちを持ってお仕事しています。



6次産業

のう せいの じん ほう じん せいの と かつ しき がい しゃ
農業生産法人 こと京都株式会社

本社 / 京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30
 TEL.075-601-0668 https://kotokyoto.co.jp/

創業 / 2002年(平成14年) 従業員数 / 187名(2023年3月現在)



もっと、くわしく
 見てみよう!

職場見学可能です

? 「こと九条ねぎ」は
 普通の九条ねぎと何が違うの?



産地・栽培方法・品種にこだわり
 伝統への思いが込められています。

みなさんは「九条ねぎ」を知っていますか?約1,300年の歴史があり、農家で種を代々受け継がれ、守られてきた京都の伝統野菜です。近年では「おいしさ」よりも「つくりやすさ」を求めて品種改良がおこなわれ、味も品質もばらばらの九条ねぎが増えてきました。そこで私たちは、味と品質にこだわった「こと九条ねぎ」をつくり続けることで、京都の伝統を守ろうと取り組んでいます。



▲「こと九条ねぎ」とは、品種(種)を限定し、こと京都こだわりの生産方法で生み出された九条ねぎのブランド名です

? 「こと九条ねぎ」の
 おいしさの秘訣は?



「産地リレー栽培」と
 「6次産業化」にあります。

産地リレー栽培

京都府は縦に長く、地域や季節によって気候や土の質が変わります。夏は涼しい気候の南丹市や京丹後市、冬は寒くなりすぎない京都市などの畑で育てることで、1年中おいしい九条ねぎを収穫できます。



6次産業

たとえばねぎに関わるお仕事には、畑でねぎを育てる農業のお仕事(1次産業)、収穫したねぎの皮むきやカットをする加工のお仕事(2次産業)、それらを商品や料理にしてお客様に販売するお仕事(3次産業)などがあります。6次産業とは、1次産業(農業)者が2次・3次産業にも取り組むことで、生産物の価値をさらに高めようとする、新しいお仕事の形です。



生産(1次産業)



加工(2次産業)



流通・販売(3次産業)



6次産業

1×2×3=6だから
 6次産業!

それぞれの強みを生かした商品やサービスを提供します。

? どうやって生産しているの?



栽培から加工まで
 自社で一貫生産しています。

<p>①栽培</p> <p>種を蒔き、温度管理に気をつけて苗を育てます。</p>	<p>②収穫</p> <p>季節ごとに京都府内のいろいろな地方で育てたねぎを収穫します。</p>	<p>③1次調整</p> <p>工場を外葉、土、根などを取り除きます。</p>	<p>④洗浄</p> <p>外観検査を行い、高圧水で洗浄します。</p>	<p>⑤カット加工</p> <p>スライサーで切れ味よくカットしていきます。</p>
<p>⑥殺菌洗浄</p> <p>鮮度を守るために4〜5℃の冷水で洗います。</p>	<p>⑦計量包装</p> <p>一つひとつ丁寧に目視検査し計量包装します。</p>	<p>⑧梱包・出荷</p> <p>丁寧に包装し、スーパーや飲食店などの取引先に出荷します。</p>	<p>ミリ単位で加工しているよ</p> <p>1ミリから5ミリまで細かくカットできます。たとえばラーメン屋さんには2ミリ、お好み焼き屋さんには5ミリと、お客様の要望に合わせた九条ねぎをお届けできます。</p>	

? 地域や環境のために
 取り組んでいることは?



さまざまな方法で
 食品ロス対策に取り組んでいます。

ポイント

皮むき体験

皮むき体験を通して、加工時の大変さや捨ててしまう外葉の多さなどを知ってもらい、今まで以上に食べ物大切に食べてもらおうという取り組みです。体験を通して農業や九条ねぎのことを身近に感じてもらえます。

ポイント

廃棄資源の活用

ねぎ加工の際に出てしまう外葉を使って、環境にやさしい紙をつくる取り組みです。完成した紙はねぎの含有率30〜50%というとても高い数値で、完成したのときにはふわりとねぎの良い匂いがします。

ねぎの外葉

ノート

廃棄されるものから価値ある製品を生み出すことをアップサイクルと呼びます

働く人の声を聞いてみよう!

Q&A

Q.どんなお仕事ですか?
 京都府内の畑でこと九条ねぎを育てています。京都の伝統野菜を、伝統的な農法で生産し続けることに誇りを持って取り組んでいます。

Q.お仕事のこだわりは?
 品種改良された種より収穫までに手間がかかりますが、おいしさには代えられないので、しっかりと手間をかけて育てています。

Q.どんなお仕事ですか?
 農産部の仲間たちが大切に育てて収穫してくれた原料を、キレイにしてカットしたり袋詰めしたりしています。

Q.仕事で心がけていることは?
 食品を扱っているのでも、お客様に安心して食べていただけるよう、機械のメンテナンスや工場内の清掃・管理をしっかりとしています。

Q.九条ねぎの魅力は?
 他のねぎにはない風味豊かな香りと甘み。葉が柔らかながらも食べ応えがあります。季節によって違う魅力を食べて感じてみてください。

Q.仕事にかけた思いは?
 私たちスタッフ全員が「お客様に喜んで、手に取ってもらえる商品を作っている」という感謝の気持ちを持って仕事しています。そう思うことで、九条ねぎをロスなく大切に扱ったり、常にキレイな環境を保つという意識につながっています。



農産部 課長代理
 大牧 和雅 さん



加工部 部長
 山田 祐輝 さん