

6次産業化に取り組む生産者・事業者

京都伝統野菜「九条ねぎ」の新しい形を追求・創造する

こと京都株式会社

1 経営の概要

設立 平成14年
 経営形態 株式会社
 代表 山田 敏之 氏
 従事者 27名、パート68名
 資本金 2,000万円
 生産品目 長ネギ、カットネギ、乾燥ネギ、ネギペーパー 他

- 経営規模：7,500坪
- 販売量：1,000 t
- その他経営内容：養鶏、京野菜の販売
- お話を伺った方：山田 敏之さん



こと京都株式会社の山田敏之社長

2 創業から現在までのヒストリー

(1) 株式会社こと京都とは

こと京都とは京都市伏見区にある京都伝統野菜である九条ネギの生産・加工・販売を一貫して行っている株式会社である。

こと京都という社名の由来は「京都をテーマにこと（古都：京都の昔ながらの良いところを発信。事：ものだけの販売でなく、事（ストーリー）を提供。言：売ることだけでなく、伝える事に重点）を発信する」ということであり、こと京都は農業の発展、そして伝統を維持しながらの地域の発展に取り組んでいる。

(2) こと京都 を始めたきっかけ

「農業で経営していくため」それにつける。代表である山田さんは、初め他業種で働いてから実家の農業経営を引き継いだのだが、当時の収入は夫婦二人で年に400万円程度であり、自分で生産した農作物を作って市場で売るだけでは経営が成り立たないのが現状であった。

山田さんは「とにかく農業で1億円の売り上げをめざし、カット等加工しての販売するのが一番良い」と思い現在の形態の経営を始めた。「農業は地域によって全然違う。そのため会社が位置している京都府伏見区の中で一番堅実に売り上げを上げて利益を出せる方法を探し現在の形にたどり着いた」とのことである。

山田さんは就農前に営業職を経験しており、販売方法等の知識は持っていたが、生産にしても加工にしても全

てが初めてのことであったため、自分で勉強できるところは自分で勉強し、分からないところはとにかくいろいろな人に直接聞きに行き知識を身に付けていった。

地域のつながりもあり、知り合いを頼ることも多かったが、それでも分からないときは、知らないところでも飛び込みで直接何回も行って、なんとか教えてもらったこともあった。

経営の視点としては1億円という売り上げの目標をこの京都という地域でいかに達成していくかということを考え、当時作っていた作物の中から効率よく栽培でき、さらに加工できるものを絞っていき、九条ねぎにたどり着いた。

生産する作物をネギに絞ることや自身で加工することについては、当初は父親から反対をうけたが、栽培方法の工夫と品質の向上に努め、ネギの生産で売り上げを伸ばしていった。

また山田さんは、「京都では産地仲買業者がネギを仕入れカット（輪切り）して販売するというネギのビジネスが成り立っている」、「ネギビジネスは儲かる」というのを聞き、生産者がカットネギを取り扱えば、現在の仲買業者が他から仕入れて、加工して販売するより、新鮮で高品質、かつ品質がいつでも安定している商品が作れると思いカットネギにも取り組むこととなった。

ちょうどそのころラーメンブームということもあり、自身が直接カットネギを持ってラーメン店に営業をかけ順調に取引先が増えていった。その後は地元の生産者との契約栽培（委託）を行い、生産量を拡大させて行き、

カットネギの品質・衛生基準の向上とさらなる加工を行うため新たな加工場を設立した。

工場完成後は、カットの際や調整の際に余る商品が出た時のその有効活用と、市場にないものを売り出そうとネギのペーストや乾燥ネギなども考案し、その加工にも取り組み売り上げを伸ばしている。

3 6次化部門の内容

(1) こと京都の生産・加工について

生産は京都府内の自社農場と契約農家約75,000坪の農場で行われており、京都市内（通年）、亀岡市（4月～12月）南丹市（7月～11月）といった主な産地で産地リレーを行い、1年中安定した生産が続けられている。なお、九条ねぎ（京の伝統野菜）といった名称は京都府内のみに使用できる。

農法は有機質肥料を使い、少しでも農薬や化学肥料の使用を抑えた特別栽培を行っている。ネギの残渣を自社養鶏場の鶏のエサとして使い、その鶏から出た鶏糞やエサとしても使われなかったネギの残渣から堆肥を作り、ネギ栽培に使うなど循環農法にも取り組んでいる。

加工に関しては城南宮工場と横大路工場の2ヶ所で行われている。城南宮工場では直接農場と連携しながらネギ自体の出荷や加工前の調整が行われている。横大路工場は平成22年に建設・稼働した新工場であり、城南宮工場から送られてくる調整済みねぎをカット、乾燥、ペーストなどの加工を行っているHACCP導入工場である。冷蔵庫にスピーカーを設置し、九条ねぎにクラシック音楽を聞かせてリラックスさせることや、殺菌にオゾン処理を使用、2℃の水での洗浄、毎日サンプル検査を行うなど品質管理に努めている。

(2) こと京都の販売について

こと京都の主な商品は、九条ねぎ本体、カットネギ、粉末ネギ、乾燥ネギ、ペーストネギなどがあり、それらを京都市内の直売所やスーパー、東京など全国のラーメン店などの飲食店、OEM原料としての供給が行われている。

OEM原料として出されたペーストネギ等の加工されたネギは、ネギ油、ネギドレッシング、ネギを使ったカレーやポタージュなどに加工されており、その加工された商品を自社でも販売している。

さらにネギの残渣を利用した養鶏場も経営しており、その養鶏場で取れた卵や販売も鶏肉も行っている。

(3) 6次産業化と地域について

6次産業化は地域でどうするかというのがポイントである。近隣の地域で生産・加工された商品が儲かるからといって真似をして同じことをしていたのでは、お互いにつぶれてしまう。もちろん地域内での競争も必要ではあるが、地域が協力していくことが重要である。

そこで、こと京都では地域内で「ことねぎ会」というものを発足させ、下記の4つの活動理念のもと、京の伝統野菜九条葱の伝統を継承し守る活動を行っている。

1. 京都の伝統野菜である九条葱の栽培技術を向上させ、府内各地で広く栽培を行うことで年間を通じて安定した九条葱の生産が行えるようにします。
2. 生産者の方一人ひとりと収益に基づいた生産計画をたて、安定した収入が得られるようにします。それによって経営が成り立つ農業を可能にし、次世代への継承や新規就農者の安定経営の応援をします。
3. 資材などの共同利用・購入によって経費の節減ができるようにします。
4. 積極的に新しい機械や技術を導入したり、栽培履歴を統一して管理するほか、JGAPを導入することで生産物の品質・安全性や生産技術を向上させ、現代にあった質の高い農業を目指します。また、今後はJGAP団体認証取得と農事組合の設立も視野に入れて活動していきます。

また、京都府内で農業者のグループを作り、京野菜全般の販売の手伝いを行ったり、独自の研修制度「独立支援研修制度」を設け、こと京都で栽培から販売まで様々なことを学び、研修終了後の就農を支援し、自社の生産ネットワークの強化とともに地域の農業者が活性化し京都農業の発展することに協力している。

さらに、こと京都では、自社や連携先などが生産している「ねぎ」のことを知ってもらうため、月に1度「ことねぎだより」という情報発信の資料を発行している。この資料は同社のホームページでも閲覧することが可能となっている。

ことねぎだより 2014年3月号 No.84
こと京都株式会社 kotokyo.co.jp 075-601-0668

厳冬

寒さが続く2月中旬、亀岡の圃場にて莖たちを寒さや霜から守る被覆が、積雪の重さによりトンネルを築るアーチが折れて押しつぶされ、収穫間近の莖たちが倒れたり折れたり被害が出ました。来冬以降も使用する予定のアーチが約4000本も使えなくなる程で、このような事態は初めてであり農人たちも驚くばかりの厳冬を体感。市内の圃場でも積雪で危うくなり、被害が出ないようにと吹雪の中で雪を払いのける作業。できるだけ対処に努め、みなさんのもとへ美味しい葱をお届けしたいです。

圧雪で押しつぶされた被覆
倒れたアーチの回収です
吹雪の中、雪を払い落とす

**こと京都、全国各地へ！
京都物産展に出店します☆**

京都物産協会に入会させていただき、全国各地で行なわれる「京都物産展」に私たちこと京都も参加します！いろいろな地域の方々に九条ねぎを知ってもらう機会に嬉しく思い、今から楽しみです！

物産展出店予定

- 3月12～18日 群馬・高崎スズラン
- 4月16～22日 愛知・トヨタ生協 富山・大和
- 5月7～12日 横浜・高島屋
- 6月4～10日 青森・八戸 中合三春屋

ことねぎ会

こと京都からお届けする九条ねぎは、自社生産のものと、ことねぎ会に参加されている農家さん（生産者）たちが内製込めて作ったもの。ここでは、ことねぎ会のみなさんを紹介させていただきます！

井上 平夫さん

京都の市内（久世）で活躍されている井上さんは、ことねぎ会立ち上げの時から参加で今年で5年のお付き合い！九条ねぎの品質向上の為にも協力していただきお世話になっています。今もずっと、ねぎについて勉強されていて、安心して良いねぎを作ってらっしゃいます！

月のことねぎ

霜が程よく降り、収穫間近で皆さまにお届け予定だったねぎ畑に予想を超えた大雪。被覆していたものの、圧雪の影響により、立派に育ったねぎ達の先が折れたり曲がったりしてしまいました。形は少し悪いものがありますが、味には自身あります。

こと農人

冬は作業的にも余裕が出てくるため、九条ねぎの知識を学ぶ勉強会を開いたり、技術的なことを学ぶ講習を実施。基礎体力をつけてきた研修生たち、今年は幅広く技術も習得し即戦力となって活かして活躍してくれることに期待大です！

**研修生のための
トラクター講習会！**

美山ハウスでは
播種作業しました！

冬の農人たち

京都盆地の底冷えの中、頑張っています

今年度担うネギたちの種まき作業です。「苗半作」と言われる程で、これからの育苗がとても重要になってきます。美山組に加えて亀岡メンバーとの合同作業！ひたすらたくさんの苗を作るので、みんなどどんと慣れできて1日に作る苗数も増えてきたりと頼もしいばかりです。

こと京都が取引先向けに九条ねぎに関わる情報を発信している「ことねぎだより」 写真は2014年3月号
<http://www.kotokyoto.co.jp/kujonegi/kotonegidayori/kotonegidayori-top.html>

4 今後の展開

今後はドレッシングやネギ油など加工食品を増やして売り上げの拡大を図るとともに、「こと京都」（京都のねぎの販売）から「こと日本」へと展開する取り組みが始まっている。「こと日本」とは、全国のネギ生産者をグループ化し、加工、販売までも行う取り組みである。

昨年立ち上げたばかりであるが、すでに鹿児島、四国、長野、埼玉、群馬など全国各地に提携している生産者グループがあり、全国のネギの10%（4万t）を売ることができるようにすることを目標に活動が行われている。

なお、全国各地で生産されたネギはこれから新設が予定されている工場（広島、埼玉など全国に数か所拠点として設置予定）に集め加工し、地域のブランドを守りながら統一されたブランドをつけ、販売することが構想されている。



新たな加工食品の開発で売り上げの拡大を目指す

写真は、こと京都「京の九条の葱の油」
食と農林漁業の祭典 Webより
http://www.foodfestival.jp/jibamon/products_10.html

5 食の6次産業化プロデューサー段位取得の可能性

(1) 具体的経営事例を明示する

食の6次産業化プロデューサー（以下「食プロ」）についてWEBやパンフレットを見たが、最高段位のレベル7とはどういうもので、どのような姿を想定しているのか現段階で形が見えていないことが、食プロの段位取得・活用の課題であると思う。

例えば、現在レベル4の人が7に上がりたいと思っても何をしたらいいのかわからない。そのため、例えば「年商400億円」といった、大きな年商を上げている事業者や、地域おこしから人材育成までを手掛け、他の手本となる経営をしている事業者を具体的に挙げ、「この経営を目指せ！」という目標設定とレベル段位を連動して提示してみてもどうか。

(2) 事業拡大に直接つながる

今のところは、新たに6次産業化に取り組むところや、社員教育をするために段位取得を検討するところが多いと思われるが、以前から6次産業化に取り組み、事業を行うための社内の整備が既にできているところはこの段位制度の活用方法をイメージしにくいと思う。

この段位を取ると「補助事業の受託に有利」や「事業に参加できる」など、今後の事業の拡大に直接結びつくものがあれば事業者で取得する人はかなり多くなると思う。

(3) コンサルタント以外の活躍事例

現在のレベルの上位の人材の特徴やイメージを見ると、実際の現場の人よりコンサルタント等を行っている人が取るものではないかと思う。最高段位を見ると「指導ができる」となっているので実際の農業者にとって意味があるのかとも思う。

コンサルタントが指導に行くためにとるものになってしまっていないか。コンサルタントと生産者、さらには生産者の中でも、もうすでに6次産業に取り組んでいる人、これからの人、社員、後継者でそれぞれ必要となってくる知識・レベルが違ってくる。これらを一緒にたにせず、立場にあった活用ができる段位制度であればよいと思う。

そのため、コンサルタントでは「このような事例での活躍」、実際の事業者では「このような事例で活躍」といった具体的な事例があればもっとわかりやすくなるのではないかと。

(4) 社員の基礎教育としての可能性

食プロのレベル1～2くらいの内容は、現在も農業大学校や地方自治体が行っている農業実践塾等で学ぶことができ、その認知度も高い。また、他の力を借りずに社内で教育をして6次産業化や自社の基礎を身につけさせている例も多くある。

もし食プロの低段位が、インターネット等を活用した通信教育で容易に学べる仕組みがあれば、自社の社員教育の前に基礎となる情報を学んでもらい、知識プラス行動を起こすという次の段階で実際の会社内の社員教育と食プロの中段位を連動させて行うといった活用方法ができれば、事業者としても使いやすくなってくると思う。今後の展開に期待したい。



こと京都株式会社

〒612-8236 京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30

<http://www.kotokyo.co.jp/>