

6次産業化部門



「こと九条ねぎ」という新たなブランド作りを行い、
九条ねぎの伝統を守り続けていきます。



きょうとかぶしきがいしゃ
こと京都株式会社
(京都府京都市)

1 地域の概要

こと京都の本社があり、九条ねぎの冬の生産を支える京都市は、京都府南部に位置する世帯数 705,874 世帯、人口 1,475,183 人（平成 27 年国勢調査）の府内最大の政令指定都市。京都盆地及び山科盆地を中心として市街地が形成され、東、北、西の三方を山地に囲まれている。

地理的位置から夏に雨が多く、冬に少ないという瀬戸内海式気候と、三方を山に囲まれているという地理的特徴から、寒暖の差が大きい内陸性盆地気候の両面を有している。

大消費地と生産場所が隣接した大都市近郊農業を中心としており、鮮度が高い農産物の供給が可能である。

九条ねぎの夏の生産を支える亀岡市は、京都府の中西部、京都市の西となりに位置し、京都府内では京都市・宇治市に次ぐ人口（89,479 人（平成 27 年国勢調査））を有する都市である。隣接する京都市と JR 山陰本線・国道 9 号・京都縦貫自動車道などで結ばれ、また大阪府とも隣接しており、京都市へは電車でも車でも約 20 分、大阪市へは約 1 時間と、利便性が高い地域である。

気候は内陸性気候。気象台区分としては、亀岡市域を京都市・山城地域の京都府南部に含んでいる。

九条ねぎの夏の生産や養鶏、コメの生産を行う南丹市は、京都府のほぼ中央部に位置する緑豊かな自然に恵まれた地域で、大半を丹波山地が占め、北部を由良川が、中・南部を淀川水系の桂川（大堰川）が流れ、その間にいくつかの山間盆地が形成され、南部は亀岡盆地につながっている。年平均気温は、13 度前後で、山陰内陸性気候となっている。道路基盤は、北部に国道 162 号、南部に国道 9 号、国道 477 号、国道 372 号、京都縦貫自動車道が走っており、京都市などの通勤圏にあり、人口 33,145 人（平成 27 年国勢調査）を有する。

2 経営の理念

こと京都株式会社の社名の由来は京都をテーマに「こと」（古都・事・言）を発信していきたいとの思いから始まっている。「こと」とは、

- 1) 古都 京都の昔ながらの良いところ
- 2) 事 ものだけの販売でなく、事（ストーリー）の提供
- 3) 言 売ることだけでなく、伝える事

であり、そのことを発信して伝えることを一貫して実践していることにある。

経営理念は以下のとおりである。

農業生産法人として人、自然に感謝し、心豊かに社会貢献します。

- 1) 私たちは、自然に感謝し、食の大切さを守り農業を発展させます
- 2) 私たちは、人に感謝し、社員とその家族が幸福に生活できる企業にします
- 3) 私たちは、全てに感謝し、関わった人、地域に喜ばれる企業を目指します
- 4) 私たちは、社会に貢献するため心豊かに仕事をします

さらに、社訓として

- 1) 協調と協力 1 人の社員の力には限界があるが、社員同士の協調と協力には限界はない

- 2) 整理、整頓 使ったら直す。みんなが気持ちよく道具を使う。次に使う人への配慮。
- 3) ポジティブ 全てにプラス思考。今、現実に関起こっている事は良いことも悪い事も、未来が良くなる事の為に関起こっている。全てに善の考え方。
- 4) レベルアップ 常に人間性、能力の向上を考え自分を磨いていく を掲げている。
これらの理念と社訓が代表者はもちろんのこと、社員、パート社員にも着実に浸透し、企業活動を通じた社会貢献の実践を日々続けている。

3 経営の概要

(1) 事業内容

代表者は、年商1億円を目標とし、平成7年に33歳でUターン就農し、平成9年に「九条ねぎ」に特化した栽培を開始。

平成12年からカット事業に着手。東京での営業活動で販路を開拓し、さらに年間500t規模の加工能力をもつ施設を稼働させ、7年目の平成14年に年商を9,800万円まで伸ばし、同年に法人化した。

平成15年より九条ねぎの残渣を活用した養鶏業を開始し、付加価値の高い平飼いたまごの生産を始め、鶏糞を有機質として還元する循環型農業にも取り組む。

現在では、カットねぎの他に、粉末ねぎ、乾燥ねぎ、ペーストねぎのほか、ねぎ油やドレッシングなどを開発し、九条ねぎの新しい可能性に常に挑戦している。

その他グループ会社として、京都府産以外の国産の青ネギ・白ネギの生産・加工を行う「こと日本株式会社」、京野菜の冷凍加工を行う「こと京野菜株式会社」、南丹市美山町においてコメ事業を行う「こと美山株式会社」を設立し、事業を拡大している。

名 称	こと京都株式会社
所 在 地	京都府京都市伏見区横大路 下三栖里ノ内 30 番地
代 表 者	山田 敏之
設立年月	平成 14 年 5 月
資 本 金	21,000 千円
事業内容	九条ねぎの生産・加工・販売 採卵養鶏 京野菜の卸販売・通販
従業員数	139 名 (28 年度)
URL	http://www.kotokyoto.co.jp
TEL	075-601-0668 FAX:075-601-0662

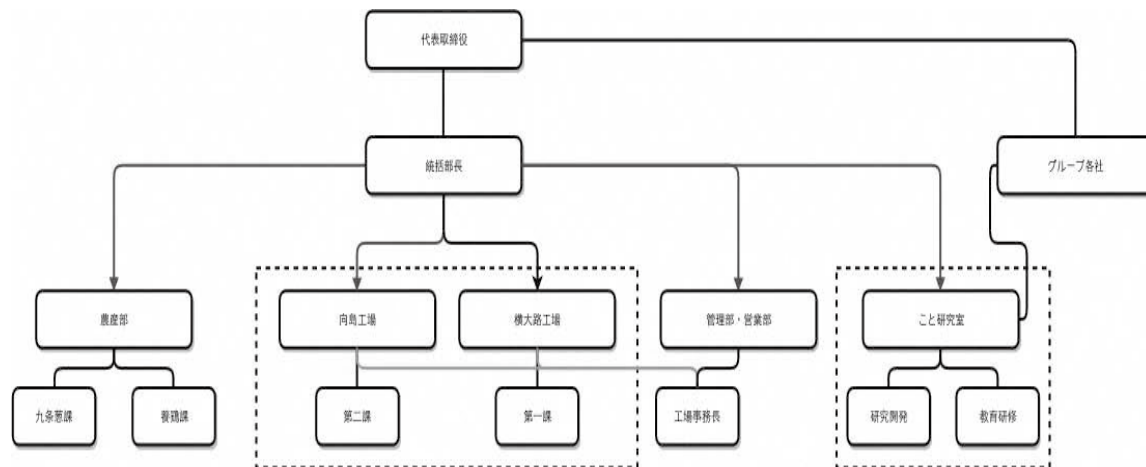


本社・横大路工場

(2) 組織構成

構成員は、3名の役員と従業員139名（常時雇用42名）（平成28時点）。

組織構成は、統括部を軸に農産部、加工部（向島工場・横大路工場）、管理・営業部、こと研究室からなり、こと研究室は、研究開発と教育研修と未来開発の部署。



農産部



加工部



営業管理部

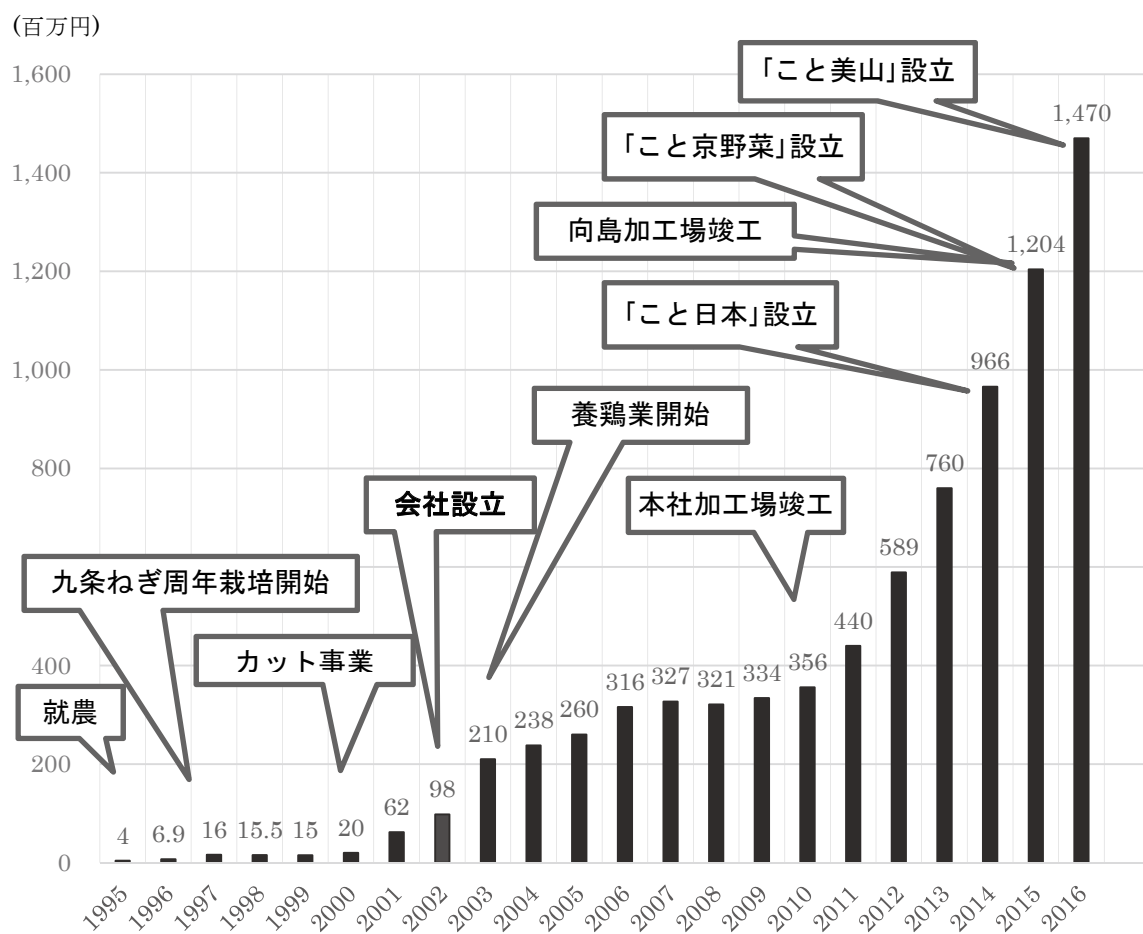
表1 経営耕地面積（H28）

	田	畑	計
所有地	0.2ha	—	0.2ha
借入地	8.2ha	—	8.2ha
合計	8.4ha	—	8.4ha

表2 作物・部門別経営規模（H28）

	作付面積	生産量
九条ねぎ	24.7ha	557t
養鶏	2,000羽	34万個
加工・販売その他	—	—
合計	—	—

こと京都（グループ）売上推移



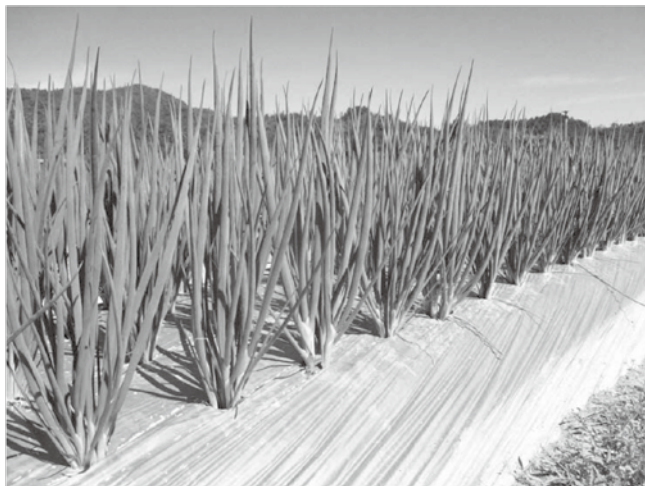
社員総会

4 経営の特色・成果

(1) 九条ねぎに特化

代表者の先代より野菜の少量多品目栽培に取り組んでいたことから、代表者が就農後に、売上1億円を目指したが、初年度から2年目にかけて売上が、500万円前後であったこと、33歳からの遅い就農であったことから、多品目栽培に対応するための栽培技術の取得に時間がかかることや多種多様な包材、農薬等の経費が必要となり、生産費が高くなること、さらに、都市近郊で農地を確保することが難しい状況を踏まえ、京都の伝統野菜であり、ブランド化の推進品目となっており、周年栽培が可能で、収穫が容易な「九条ねぎ」に着目した。平成9年から「九条ねぎ」の生産に特化し、年商を2年で就農当初の400万円から4倍の1,600万円にまで高めた。

現在、栽培するネギは、九条ねぎの原種の割合が50%以上の品種に限定し、京都府内において、慣行農法を超えない肥料や農薬により、安全・安心な栽培を行うことで、九条ねぎの伝統を守りながら「こと九条ねぎ」というブランドを構築し、差別化を図っている。



品種と農法にこだわった九条ねぎ



(2) 経営の多角化

京都には農家から青田でネギを買い上げ、自社でカット加工し販売する仕入れ加工業者（ねぎ屋）が多く存在し、高い売上を上げていることに着目し、平成12年からカット加工とその販売に着手する。カットネギの販路については、京都には既に成熟した市場が存在しており、参入しても安値競争になり、同業の商圈を荒らすことになると考え、ラーメンブームに沸く東京で営業を開始。麺製造販売事業者を手始めとして、ラーメン店等に営業を行い、全国チェーンの事業者との取引を獲得。生産者自らが届けることで鮮度があり美味しさを実感して頂けたことで、平成13年には、年商を6,200万円まで伸ばした。カットねぎ、乾燥ねぎ、粉末、ペーストのほか、ねぎ油、ドレッシング、グリーンカレー、ねぎ味噌などの加工品も開発し、生産から加工、流通に至るまでを一貫体系で行う農業の6次産業化モデルを確立した。



雌鶏と雄鳥を一緒に飼育し、自然な形で生まれる有精卵

(3) コスト削減と環境に配慮した栽培

収穫の際に根をほ場に残すことにより、1回の定植で3回収穫することを可能とするとともに、全ほ場に対する土壌分析を行い、無駄のない施肥設計を立てることで、苗や資材等のコストを大幅に削減している。

また、ICT によるほ場管理で、作業ミスを防ぐとともに、データ収集を行い、次作のほ場管理に活かしている。

さらに、酵素を使用し、自然の力を利用した土壌づくり行い、化学肥料を必要量以下に抑え、生育具合を見ながら葉面散布することで、土壌汚染を起こさないように努めるとともに、自社のネギの残渣を飼料として活用した養鶏事業で排出された鶏糞をネギ栽培の畑に戻す自然循環型農業にも取り組んでいる。

[illegible]

ICTによる
効率的な栽培
管理とほ場管理

農園り結業一覧				
作業日	7月4日			
作業名	122:17(玉葱)の植え	品種	(品種なし)	
作業	生後調査	作業	園地	
報告内容				
				
				

異国り結草一覽				
作業日	8月1日			
分掌区画	291.17五右衛門草112	品種	(品種なし)	
作業	刈取り	作業	数電	
撮影時間				
2017/08/01 08:55	2017/08/01 08:56	2017/08/01 08:56	2017/08/01 08:57	2017/08/01 08:57
				
2017/08/01 08:57	2017/08/01 08:58			
				

(4) 安定供給のための生産体制

①産地リレー

府内で生産地を拡大させる取り組みを進め、平成 21 年には、京都市から亀岡市、さらに、夏季の夜温が低く九条ねぎの生育が優れる南丹市美山町の 3 地域で産地リレーによる周年栽培を開始。季節に応じて、適した地域で栽培することにより、年間を通じて品質の良いものを安定的に供給することができるようになった。

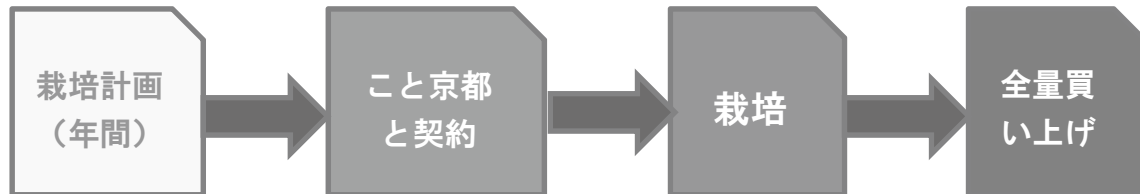


季節に応じた産地での栽培

②ことねぎ会

平成 21 年、生産者組織「ことねぎ会」を設立。会員に事前に生産計画を立ててもらい栽培契約を結ぶことで、自社の生産を調整し、無駄な生産物を排出することなく、安定供給に努めている。平成 28 年現在の会員数は 32 名。

【ことねぎ会】



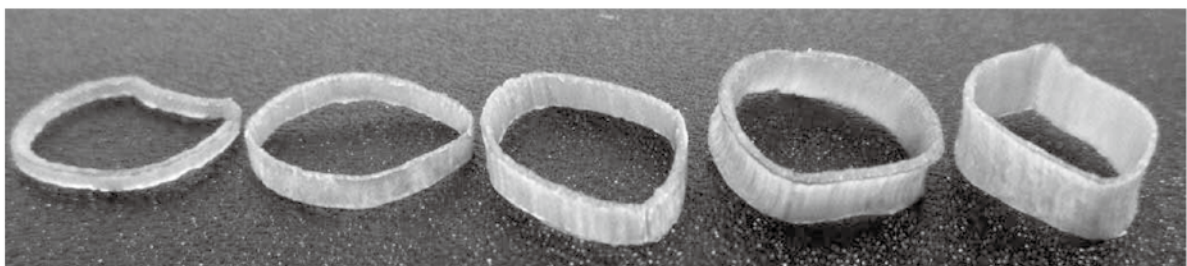
品質を統一するため、品種、農薬、肥料を一律に定め、会員と栽培技術を共有。資材等も、こと京都が一括で仕入れ、低価格で会員に提供。会員に GAP 認証を取得してもらうことで、取引先の信頼をより高めようとしている。



会員の栽培技術、品質、効率性の向上を図るため、会議を開催

(5)独自の加工技術

季節により九条ねぎの葉の厚さ等が変化することから、0.1mm 単位でカット幅を変えることが可能な機械を導入し、農業者目線でのきめ細やかなこだわりでカット幅を調整することにより、年間を通して同じおいしさの商品を提供するほか、取引先の要望に応じて、様々なカット幅に加え、斜め切りのカットねぎも提供するなど、他の商工系カット業者では真似できない加工を行っている。



様々な幅のカットネギ(左から 1mm・2mm・3mm・4mm・5mm)

(6) 食の安全と環境保全への取組

①HACCP による品質管理

中国冷凍ギョーザ事件が社会問題になった平成 20 年頃から野菜加工業界においても、高いレベルの衛生管理が求められるようになり、平成 22 年に約 4 億円を投資して、入荷から出荷までの 15 工程について HACCP 管理に対応する、年間 1,200 t の処理が可能な大型加工場(横大路工場)を新設。

カット、パック、ペースト、乾燥の各部屋を清潔作業区域、製品冷蔵庫、出荷室、出荷冷蔵庫、包材保管室を準清潔作業区域、搬入室、原材料冷蔵庫、洗浄室を汚染作業区域というように洗浄度別にゾーニングし、交差汚染を防ぐほか、感染症予防対策や異物混入防止対策を講じており、高いレベルの品質管理を実践している。

HACCP による徹底した品質管理を実践



横大路工場



カット

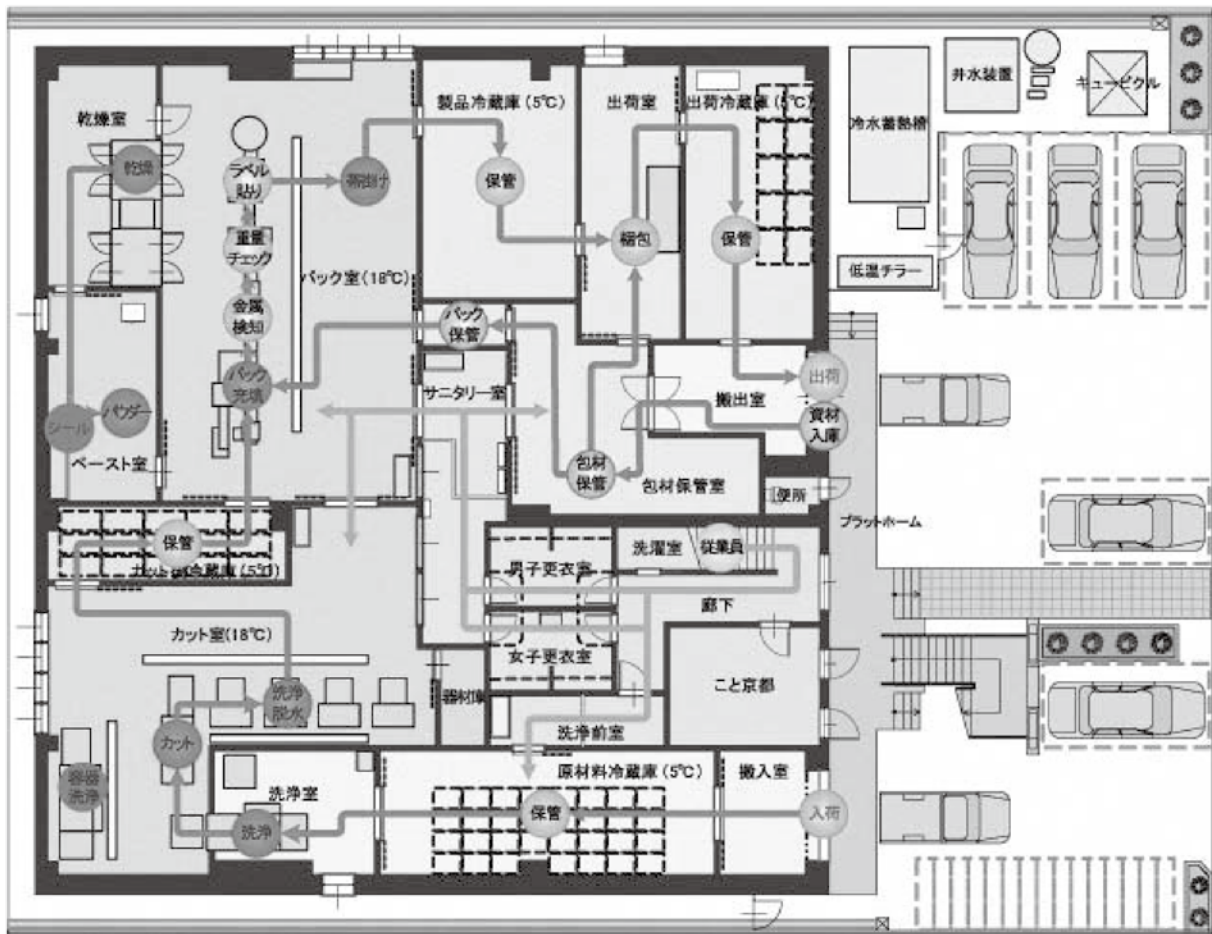


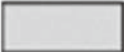
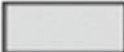
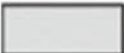
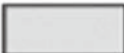
洗浄・脱水



パック室

京都 HACCP 認証の 2 次加工（横大路加工場見取図）



	清潔作業区域		準清潔作業区域		汚染作業区域
	サニタリー区域		一般区域		

清潔作業区域：作業者や加工機器・用具で直接、商品（ネギ）を汚染する可能性がある作業室
作業者並びに加工機器・用具の衛生管理が最も重要な作業室

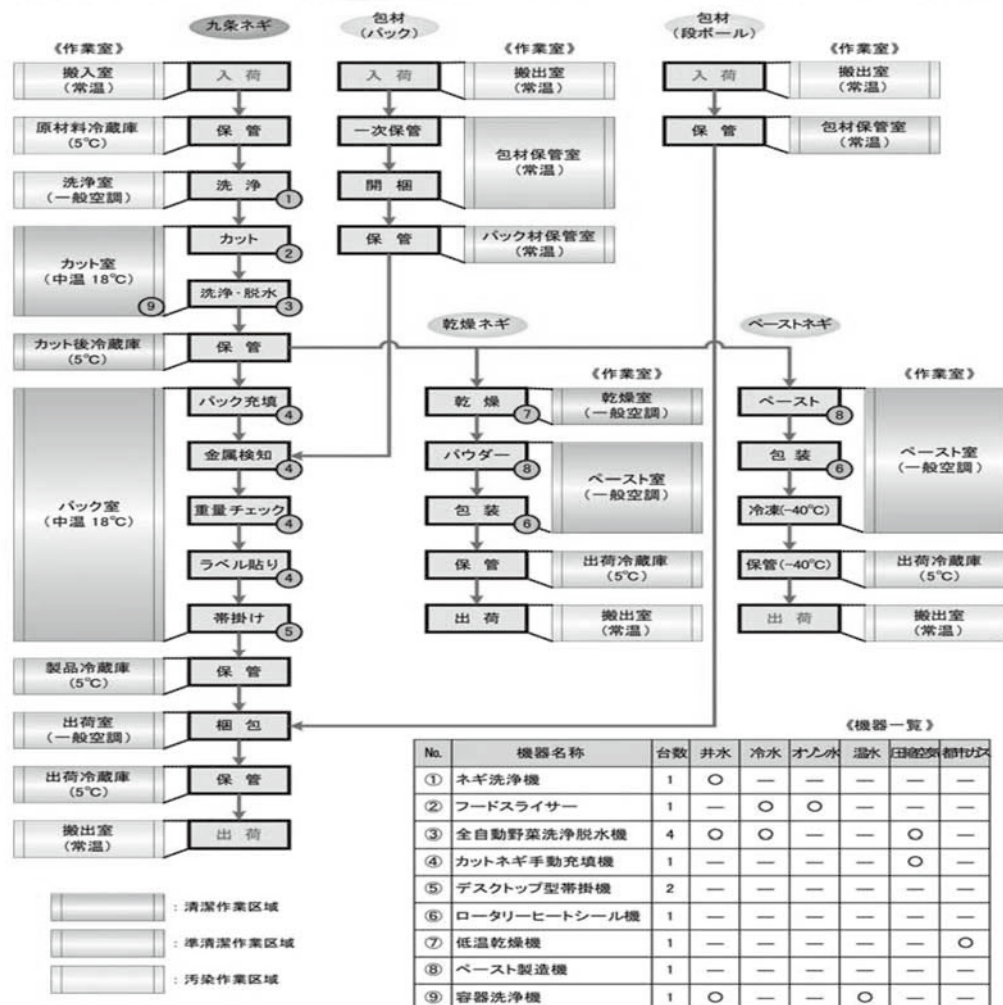
準清潔作業区域：商品（ネギ）は包装されており、作業者が直接触れることはないが、出荷までの衛生管理が必要な作業室及び商品（ネギ）の包装資材の保管室

汚染作業区域：原材料（ネギ）を洗浄などの前処理する作業室及び外部作業者と内部作業者が混在する作業室

サニタリー区域：作業前に作業者の清潔を確保するための区域
作業服の着衣、異物（毛髪など）除去、手洗い・消毒などを行う区域

一般区域：作業区域に入る前の区域で制限は特にないが、通常の清掃等で清潔を維持する区域

カットネギ加工フローダイアグラム



②GAPの取得

加工前のネギの生産現場においても、平成 27 年に JGAP の認証を取得し、食品事故などの問題を未然に防ぐ、信頼性の高い生産管理体制を構築。平成 29 年 5 月には、JGAP Advance (現 ASIA GAP) に更新。ことねぎ会でも平成 30 年には取得する予定であり、安全・安心な九条ねぎを供給する体制を整えようとしている。



GAP 基準による生産管理への取組

原料の一次処理工場として平成 27 年に稼働した向島工場は、加工前までの調整（不要葉の除去、洗浄）、原体や袋物の出荷を行っているが、作業ごとに部屋を区切り、限られた作業員だけが入れられるようにして、異物混入防止対策を講じるほか、すべてのネギについて、畑の収穫履歴、入荷履歴、出荷履歴を伝票で管理し、トレースできる体制を整えている。



JGAP で管理・運営される向島工場（原料一次処理工場）

(7) 商品開発

加工品は、粉末、乾燥九条ねぎのほか、ねぎ味噌、カレー・スープなど、様々な商品を開発。平成 23 年に震災や 26 年ぶりの寒波の影響を受け、初めて出荷停止の事態に陥ったことを機に加工品に本腰を入れるようになり、有名イタリア料理店のシェフの監修の下、老舗の食用油専門店と共同で「京の九条の葱の油」を、油脂メーカーと共同で「京都九条のねぎ塩ドレッシング」を開発。

九条ねぎは、βカロテンなどのビタミンやカルシウムを含む緑黄色野菜であり、香り成分に殺菌効果と強壮作用があるといわれており、商品開発においては、機能性表示食品の可能性があるものを重点的に、その研究領域を広げている。

バラエティに富んだ加工商品



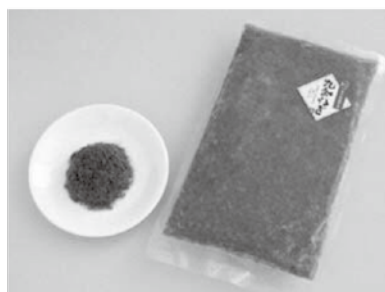
カットねぎ



乾燥ねぎ



粉末ねぎ



ペーストねぎ



ポタージュ



カレー



ねぎ油



ドレッシング



マヨ風ソース



ねぎ味噌

(8) 人材育成

平成 25 年から「独立支援研修生制度」を創設し、生産技術や経営力等について 1 年以上 5 年以内の研修の後、独立就農する担い手育成を行っている。現在、独立者は 4 名、研修生は 13 名。



栽培技術から経営管理までの習得と独立を支援する研修

5 地域への関わり

平成 28 年度は、契約栽培により、地域生産者の「ことねぎ会」から九条ねぎを、2 億 1 千万円で購入し地域生産者の収入の安定化に貢献するとともに、地元で従業員及びパートを 150 名採用し、地域雇用を促進。

また、亀岡市で 10ha、南丹市美山町で 10ha と、衰退が懸念される中山間地域の農地を活用して九条ねぎの生産を行い、耕作放棄地の発生防止にも貢献している。



さらに、九条ねぎを安定供給することで、関東圏をはじめとした他地域の九条ねぎの需要を活性化させ、消費を拡大することにより、京都府内での、九条ねぎの生産の活性化に貢献している。



東京での「ファーマーズ&キッズフェスタ 2017」に参加

6 今後の方向

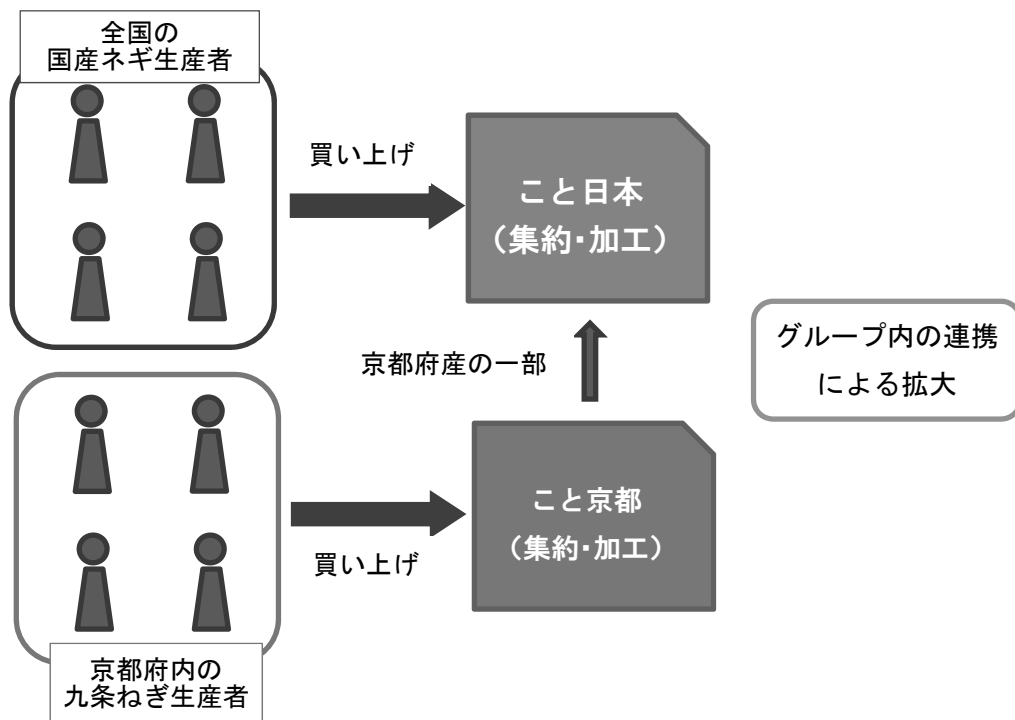
平成 24 年 4 月から九州大学農学研究院 農業資源経済学部門で、農業の歴史と農業経営理論を学んだことで、自社の実際の経営を農業全体の大きな流れと学術的な観点に照らし合わせて整理することができるようになり、今後の方向について理論的に検討し、物事を進めるようになった。

①九条ねぎの生産拡大

京都府産の九条ねぎは、現在生産量が 6,000t であるが、将来的には、少なく見ても 1 万 t まで伸びると見込んでおり、こと京都グループでその 30% の 3,000 t まで販売量を伸ばす計画を立てている。

3,000t のうち、ことねぎ会が 1,500t、こと京都が 1,500t を生産する予定。そのために、研修生を独立させて、ことねぎ会の会員の増強を図る。

また、現在の京都の加工場だけでは、3,000 t の加工に対応しきれないため、グループ会社とも連携し、生産拡大を図ることとしており、「こと日本株式会社」（京都府産以外のネギの生産・加工会社）が静岡県で、平成 3 2 年に加工場を新設し、関東以北の得意先に対応する予定。



②輸出を視野に入れた京野菜への取組拡大

九条ねぎの、カット、乾燥、ペースト製造に加えて新たな 6 次産業化事業を模索する中、岩谷産業株式会社が開発した原料の水分や栄養バランスを保つ「フレッシュアイ製法」に着目し、同社との共同出資により六次産業化事業体「こと京野菜株式会社」を平成 27 年に設立した。

同社は、農林漁業成長産業化ファンドからの出資を受け、京都府亀岡市に年間 500 t 生産

可能な冷凍加工施設を建設。収穫期間の短い丹波黒枝豆や堀川ごぼうの年間を通した供給が可能となるとともに、鮮度面がハードルとなっていた九条ねぎをはじめとする京野菜の輸出についても、冷凍加工により旬のおいしさを保ったままでの供給が可能となった。今後、シンガポール、台湾、香港などアジア圏を皮切りに輸出を拡大する予定であり、販路の拡大に伴い増加する京野菜の原材料については、自社での生産拡大とともに府内の生産者と連携することで、安定的に供給していくこととしている。



ブランド力の高い京野菜の販売を強化

③コメの生産による地域活性化

グループ会社である「こと美山株式会社」（京都府南丹市美山町にてコメ事業）は、平成30年よりライスセンターが稼働し、高齢化が進む美山でコメの生産・受託作業などを行い、地域の衰退に歯止めをかける。



高齢化が進む南丹市美山町でのコメの生産

7 経営データ

(1) 経営耕地面積、作物・部門別経営規模等の推移

	26 年	27 年	28 年
経営耕地面積	8.4ha	8.4ha	8.4ha
九条ねぎ	24.5ha	27.2ha	24.7ha
延べ作付け面積計	24.5ha	27.2ha	24.7ha

(2) 労働力

	労働数	うち 45 歳未満
家族または役員	3 人	1 人
常時雇用	42 人	31 人
臨時雇用（年間延べ雇用数）	84 人	34 人
研修生	10 人	10 人

(3) 労働時間（1 人あたり）

19 年 （前回認定時）	24 年 （今回認定時）	28 年
2,700 時間	2,600 時間	2,472 時間

8 女性の活躍等

代表者は、多様な人材確保とライフスタイルの変化にいち早く対応し、社員、パートそれぞれの従業員の生活に合わせた勤務体系が選べるシステム（シフトの融通性の確保）の導入をはかり、女性が活躍できる職務・仕事（広報・販売・加工など）を創出することに取り組んでいる。

また、女性が扱いやすい機械・器具（例えば軽量化されたもの）の選定や、工場内に女性専用の更衣室・ロッカー・シャワールームを完備するなど、働きやすい環境の整備も推進し、平成 28 年には、公益社団法人日本農業法人協会から「農業の未来をつくる女性活躍経営体 100 選」の第 1 期に府内の法人に先駆けて認定されている。

新卒の女性社員を多く獲得し、きめ細やかな営業を目指している。現在、役職に就いている女性は課長 1 名、リーダー 2 名であり、社内の現場や展示会等で会社の顔として活躍している。





女性が働きやすい
環境を整備