

鮮度を守る冷凍技術で、 希少な京野菜を通年で。



冷凍とは思えない瑞々しさが
楽しめ、さまざまな料理の素材
として活躍する。

価値ある素材と確かな技術が、
京野菜をもっと身近な存在に。

こと京野菜(株)は、九条ねぎの生産・加工・販売
を手掛けること京都(株)と、総合エネルギー企業
の岩谷産業(株)により、2015年に設立され
た。同社は、高度な冷凍技術を求めていたこと
京都(株)と、自社の冷凍加工事業のために国内の
野菜生産者を探していた岩谷産業(株)のニーズが
合致して生まれた新事業で、現在京野菜の冷凍
加工販売を手がけ今後は生産も行う予定だ。

同社の冷凍九条ねぎは、香りと甘さが凝縮
された独特のぬめりを持つ、九条ねぎの魅力
がそのまま生かされているのが特徴。生と遜
色のない色、つや、風味を二年中楽しめる。それ
を可能にしたのは、凍結後もパラパラでシャ
キツとした美味しさを誇る、岩谷産業(株)の「フ
レッシュアイ製法」と「ラインフリーザー」だ。フ
レッシュに近い品質が実現したことで、季節も
のだった京野菜を通年供給できるようになっ
た。また、必要な分だけを効率よく使用でき
るバラ凍結により、ロスを減らせる利便性も需
要を押し上げてい
る要因だ。当初は九
条ねぎの冷凍だけ
を想定していたが、
話し合ううちに、京
野菜全般に広がって
いったという。



ベルトを振動させながら風を当てパラ
パラに凍結できるラインフリーザー。

自ら掲げた目標を次々クリアし、農業を稼げるビジネスに変換。

代表の山田氏は、元々家業である農業を継ぐつもりはなかったが、農業を一つのビジネスと捉え、1億円の売上目標を掲げて就農を決意したという。

しかし、初年度の売上は目標にほど遠かった。その後、種まきから収穫までのサイクルが早い九条ねぎに特化することで順調に売上を伸ばし、次なる策として取り組んだのがカット加工。時は、まさにラーメンブームで、素材にこだわるグルメな東京のラーメン店に絞り営業をかけたところ、狙いは的中。産地偽装や中国食品への不信感が高まっていたことも追い風になり、業績は右肩上がりが続いた。売上目標の1億円を達成し、今や10億円に届く成長を遂げている。

一年を通して九条ねぎを提供するため、京都府内で収穫時期の異なる産地リレーを行い、さらに冷凍技術を取り入れ安定供給を実現。また、独立支援研修生制度によつて生産者を増やす取り組みを行い、気候や自然災害などの不作リスクにも備えている。

こと京野菜(株)では、旬の期間が短く日もちしないため生産者が少ない幻の京野菜についても、冷凍による流通を模索している。農業をビジネスとして捉え、次々に目標を達成してきた山田氏。海外展開など、より大きな目標に向かって日々進化を続けている。



季節とともに味が変化する九条ねぎ。旬は1月から2月だが、春はやわらかく、夏から秋はピリツとした辛味が楽しめる。



冷凍された京野菜は、マイナス24℃ほどの冷凍庫の中で保管。



カット後、バラバラの状態でも凍され袋詰めされる九条ねぎ。金属探知と計量は同時に行われている。



こと京野菜 株式会社
代表取締役 山田 敏之

京野菜農家の次男として育つ。家庭の事情も相まって32歳でサラリーマンから転身。九条ねぎにこだわった戦略で業績は急上昇。九条ねぎ商品を中心に、こと京都(株)、こと京野菜(株)など、ことグループ4社を展開している。



万願寺唐辛子の市販用パック。下処理不要で時短調理の強い味方だ。



こと京野菜 株式会社

〒621-0252 京都府亀岡市本梅町中野流田10番地1
TEL:0771-26-8011 FAX:0771-26-8012
HP: <https://kotokyoyasai.co.jp/>