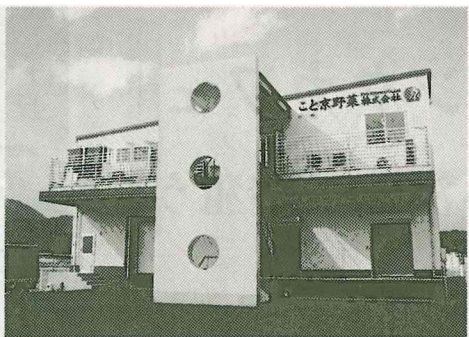


こと京野菜、亀岡工場を開設

冷凍京野菜の出荷開始

鮮度保つ独自技術を活用

こと京野菜(山田敏之社)が、京都府亀岡市に建設していた冷凍野菜加工工場である亀岡工場を開設し、21日、内覧会を開いた。



亀岡工場の外観

今月末から九条ネギを皮切りに、堀川ごぼうや賀茂茄子など京都府内で栽培した伝統的な京野菜を冷凍加工して出荷する。年間売上目標は1億2000万円。

同社は農業生産法人こと京都と岩



山田社長

谷産業、6次産業化を支援する農林漁業成長産業化支援機構(A・F・I・V・E)の共同出資により2015年12月に設立。ブランド力のある京野菜を、季節を問わず食べられるよう冷凍加工し、こと京都と岩谷産業の販路を活用して国内の大手

外食チェーンなど、主に業務用として販売する。家庭用や海外市場も視野に入れ、海外については岩谷産業の販路を活用する。

同工場では岩谷産業が開発した独自技術「フレッシユ・アイ製法」を用いる。水分バランスと養分バランスを保持できるように冷凍前に独自の処理を行うもので、解凍後の品質を従来の冷凍野菜より長く保つことができる。

加工工程は、原料の京野菜に特殊な溶液をかけ、冷凍しても鮮度を保つよう処理した後、洗浄やスライスなどの過程を経て「バラ化凍結装置」で冷凍処理、計量して包装する。ブランド処理は基本的に施さず、金時人参などの根菜類にかぎり、スチーム処理を

行う。生産能力は1日約2t。品目数は未定だが、今後生産を安定させるためにある程度絞った形で進める。設備投資額は約5億円。

内覧会の後、レセプションが開かれ、関係者ら約110人が参加した。こと京都社長も兼任している山田社長は、「海外でも本物志向が強まっており、和食の中で京野菜を売り込めるチャンスだ。亀岡を中心に生産者やJAとタッグを組んで、全世界に京野菜を広めていきたい」と意気込みを熱く語った。

乾杯の音頭は光増安弘・農林漁業成長産業化支援機構社長がとり、長井浩・日本政策金融公庫近畿地区営業統括が中締めのあいさつをした。