

1面記事

こと京野菜 「亀岡工場」竣工

伝統的な京野菜を冷凍加工

岩谷産業の技術で

農業生産法人こと京都 敏之社長は、京都府亀岡(京都市伏見区、山田敏之)市に建設していた「亀岡工場」と岩谷産業の共同出 場」を21日竣工、関係者に資会社、こと京野菜(山田 披露した。共同出資者の岩

目次	
冷凍野菜特集	2~4
☆冷凍食品工場のいま	6~7
☆関東食品特集	7
☆ハウティ大分食品の新社屋竣工披露	8

谷産業が持つ独自の冷凍技術「フレッシュ・アイ製法」を取り入れた工場。九条ねぎを始めとする京都府内で栽培した伝統的な京野菜を冷凍加工し、4月から業務用に出荷する。将来的には、岩谷産業の販路を活用して海外へも展開する計画。

こと京野菜の亀岡工場は、こと京都や京都府内のJAらが生産した京野菜をフレッシュ・アイ製法で冷凍加工する。こと京野菜は、農林漁業者のこと京都と、パートナー企業の岩谷産業が共同出資で2015年12月に設立した6次産業化事業体。



こと京野菜「亀岡工場」の外観(今月21日に竣工)、「九条ねぎ」の生産からスタートする

(JA6次化ファンド)と農林漁業成長支援ファンド投資事業有限責任組合(きょうとファンド)が、こと京野菜に出資している。当面は、京野菜を代表する九条ねぎの冷凍加工を中心に、万願寺とうがらし、伏見とうがらし、賀茂茄子、丹波黒枝豆、聖護院大根、堀川ごぼう、金時人参など、その季節でしか味わえない京野菜を製造する。ブランド力のある「京野菜」を1年間通じて供給、京都府内で採れた野菜を使うことで地域農業の活性化に貢献していく考え。(3面に関連)

3面記事

こと京野菜 「亀岡工場」稼働

九条ねぎから生産

賀茂茄子、丹波黒枝豆なども

日産能力2t



工場の横の九条ねぎ畑

こと京野菜(山田敏之社長)の亀岡工場が、京都市伏見区に竣工した。京野菜を代表する九条ねぎの冷凍加工を中心に、万願寺とうがらし、伏見とうがらし、賀茂茄子、丹波黒枝豆、聖護院大根、堀川ごぼう、金時人参など、その季節でしか味わえない京野菜を製造する。

速丸のスライサー、横斜め切りのスライサー(角度調整が自由)を取り揃えている。カット後、再び洗浄機を通し、脱水处理する。脱水機は2台。スライサーを通した野菜はフリーザーに流れ、パワ凍結する。組合せ計量機、ロータリーヒートシール機、金属探知機、ウエイトチェッカーを通過後、冷凍



山田社長

山田社長「地元農家の振興に貢献」
他、仲卸から扱いたくはない。アは、タッチ式で自動開閉する。4月から10名の新入社員が加わる。工場が田畑に囲まれた立地であるため、応募段階では人手がまわらな心配していたが、「実際の入社希望者は25名と採用定員を超えた」(こと京都)と

岩谷産業、京野菜の輸出を計画
4月から業務用に販売する。海外輸出も視野に入れている。同社の独自技術「フレッシュ・アイ」製法を使って水分・養分バランスを保持し、素材の鮮度・栄養価をキープすることで、京野菜の希少性と品質の高さを工場で再現する。新工場では今後、賀茂な川ごぼう、海老いも、丹波黒枝豆などの加工も予定している。