

「こと京野菜」の亀岡工場が竣工

岩谷産業の“フレッシュ・アイ”で冷凍加工

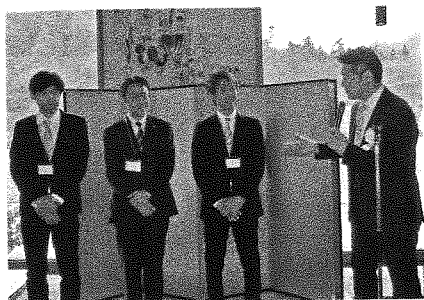
「量を確保でき、価格も安定すれば、京野菜の使い方が変わってくる。京都の農産物を全国、また全世界に広めていきたい」(山田敏之社長)。

岩谷産業と農業生産法人こと京都が共同出資して15年12月に設立した「こと京野菜(株)」は、亀岡工場を3月21日に竣工し、内覧会とレセプションを開催。約110名が参加した。

こと京野菜亀岡工場では、九条ねぎをはじめとする京都府内で栽培した伝統的な京野菜を、岩谷産業独自の“フレッシュ・アイ製法”で冷凍加工する。

フレッシュ・アイ製法は、冷凍野菜の鮮度やおいしさ、栄養価を保持する製法。原料の水分や栄養バランスを保つ処理をし、野菜本来の風味や食感を生かして冷凍加工できる。

亀岡工場の生産能力はスタート時で1日約200~300kg、今後フル稼働状態で1日2tを目指す。



こと京野菜を支える社員を紹介

複数のスライサーを設置しており、ぶつ切りや小口切りなど、ユーザーの要望に応じたさまざまなカット

で九条ねぎを商品化。今後は万願寺唐辛子や賀茂茄子、丹波の黒枝豆、聖護

院大根、金時人参、堀川ごぼうや海老芋など季節に応じた品目の商品化を図



こと京野菜亀岡工場 外観

「京都の農産物を
全国・全世界へ」

レセプションで山田社長は次のように挨拶した。

山田社長 数年前に海外の展示会で京野菜を紹介したが、輸送に時間がかかり、生鮮でおいしいものを供給するのは難しいと感じた。今後の飲食ビジネスには冷凍が必要だと考えていたところ、岩谷産業の「フレッシュ・アイ」という技術を知った。一般的な方法で九条ねぎを冷凍・解凍すると繊維が潰れてしまうが、フレッシュ・アイの技術を知って「これだ」と考えた。

そして今日、工場が完成し、スタートする。亀岡を中心に京都府全域の生産者やJAとタッグを組み、京都の農産物を安定的に、しかも大量に、日本全国、全世界に広めたい。取引先や金融機関の方々とも、京野菜の用途拡大をビジネスに生かせないか、考えていきたい。和食文化は世界に広がっている。この工場が完成したことで京野菜を売り込むチャンスも広がった。皆様とともに京都の農業振興を図りたい。



【事業スキーム】

