



高齢化が進み田畑の維持が心配されている山里の美山町。  
山田さんは地域活性化の一助になればと、観光農園の建設を考えている。

## 失敗しなければ学べなかった 根底となる経営学

さらに、卵を使ったケーキの製造など、第3の事業も始めた。しかし、山田さんは様々な困難に直面することに。2004年、鳥インフルエンザの影響を受け赤字経営に転落。その後、経営改革を行い売上を伸ばすも、2011年の東日本大震災では、取引先より納入ストップがかかり再び赤字に。2012年には、26年ぶりの厳冬による影響で不作に陥った。さらなる赤字を重ね、資金繰りにも行き詰まる。気丈な山田さんが「さすがに心が折れそうになりました。」と漏らすほどだった。山田さんは、天候不順によるリスクを少なくするために、生産スケジュール

の見直しと加工品の強化に乗り出した。そして、売上目標の3割を加工品に割り当てた。「加工品も作ればいいというものではなく、美味しくて、売れるものでなければなりません。プロと連携して、味付け、パッケージデザインなど進めました。」と話す。

## 九条ねぎの生産体制を拡大 新規就農者もバックアップ！

2007年に社名を「こと京都」に変更し、山田さんは、10億円の売上目標を掲げた。そして、生産体制を強化するために、九条ねぎ生産者グループ「ことねぎ会」を発足させた。これまでの100軒の契約農家との契約内容を見直し、改めて24軒の生産者と契約を結んだ。そして、山田さんの考え方に賛同して、九条ねぎを生産してくれる生産者の裾野を広げるために「独立支援研修生制度」を用意した。研修終了後は「ことねぎ会」に加入して、農地の紹介など多様な支援を受けられる。また、養鶏の実績が認められ、九条ねぎの栽培が美山町でも始まった。「土地・気候の条件が良く、大変質の高い九条ねぎが収穫できています。今後、美山町では地域活性化に関わるようなことを考えていきたいです。」と、山田さんは美山町に対する想いを語る。

## 農業で土地の歴史を伝える それがブランド力となる

2014年1月には、全国のねぎの産地と連携して「こと日本株式会社」を設立。提携した農家のねぎは、こと京都の営業力を使い、単価を確保しながら利益を上げていく。5年後には10億円、将来的には、「こと日本」での売上目標は200億円を掲げている。海外展開については「まずは国内を固めたいです。生産から加工までの仕組みを確立できたら、いつかは、その事業パッケージを、海外に持っていくかもしれません。」と話す。

社名「こと京都」の「こと」には、京都の文化や、商品の背景を伝えていくという意味がある。山田さんがこれから発信していく「こと」は、京都から日本全国に広がっていくこととしている。



### 農業生産法人こと京都株式会社

京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30(本社・横大路工場)  
TEL:075-601-0668 <http://kotokyoto.co.jp/>

こと京都の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、  
「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。  
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0060.html>

## 農業生産法人による 産地間提携・共同ブランド 「ベジレクト」を展開！

「地域の生産者がなんぼ頑張っても仕入れる側に値段を決められてしまいます。それを、生産者が広域に手を組むことによって、同等に話ができるレベルにしていきたいです。」と話す山田さん。実は「こと日本」設立前から、鹿児島、長野の農業生産法人と共に取り組んできたのが、産地間提携・共同ブランド「ベジレクト」。3社が大規模契約栽培で培った栽培技術やノウハウなどを集約。食品関連企業からの直接受注を受け、価格の決定権を持ち、適正な価格で販売を行う。また、各地の気候条件や得意分野を考慮しながらのリレー出荷が可能となるのが強みだ。



左から株式会社さかうえ(鹿児島県)の代表・坂上隆さん(44)、有限会社トッピーバー(長野県)の嶋崎秀樹さん(54)、右は山田さん。作付面積は3社あわせると東京ドーム約60個分の面積になるそうだ。「ベジレクト」<http://vegirect.com/>

株式会社 庄内こめ工房 [山形県]

120軒の米農家が結集！  
連携を重ねた  
6次産業化で輸出も実現



地域の米生産者との連携  
から始まった6次産業化

山形県鶴岡市で養豚業・稲作を行っていた齋藤一志さんが、6次産業化を始めることになったキッカケが、1993年の記録的な冷夏による米パニックだった。「産地直売をして欲しい」という話が山のようにきました。」と話す齋藤さん。齋藤さんが経営する(有)いずみ農産から、仲間の農家に声をかけ、米を集め販売したことから6次産業化が始まった。「その頃、農業者たちの間では、一生懸命に作った農産物に対し、きちんとした評価をされたい。作る自由、売る自由を実現していきたいという思いが強くなってきていました。」と話す齋藤さん。同じ思いを持っていた齋藤さんは、2003年、いずみ農産で行っていた米集荷販売部門を分離させ、地域の農業者と共同で株式会社庄内こめ工房を設立。代表に就任した。

食品会社と連携して  
中国へパックライスを輸出

グループには、庄内地方の米生産者120軒が集まった。齋藤さんは、食味計で分析した、各農家ごとの米の旨みをランキングにして公表。研修会で相互に知識や経験を出し合い、品質の統一を図っている。また、米作りの方法やストーリーを開示して信用につなげていく一方、適正な価格で販売していくという姿勢も貫いている。さらに、「消費者や企業、金融機関とうまく連携していかないと、農業の現場は持ちこたえられません。」と話す齋藤さんは、精米センターとの共同運営をキッカケに、アグリビジネス投資育成(株)の出資を受け、2009年に農業生産法人(株)まいすたあを設立。加工・販売部門を担う同社ではパックライスなどを製造。中国の日系スーパーに太いパイプを持つ青島カワモト食品と連携して、中国への輸出も実現している。



庄内こめ工房は、山形県の庄内地方を中心とした専業農家や若手農業後継者のグループ。グループ全体で800haの農地を所有し、品質の高い米づくりに取り組んでいる。

代表取締役

さいとう かずし  
齋藤一志さん (57)

農業者でありながら実はコンピュータオタクという齋藤さん。6次産業化スタート当初から顧客リストをデータベース化、トレーサビリティも構築している。今後の農業について、高齢化していく1次産業の状況を懸念、「TPPは農業変革のチャンス」と唱えている。



株式会社庄内こめ工房  
山形県鶴岡市羽黒町大口字木戸口76-1  
TEL:0235-78-0161  
http://www.komek.jp/

- ① 農業・化学肥料は慣行の五割以内に抑え、特別仕様の有機肥料を使用して収穫された、庄内こめ工房の米。やまがた農業支援センターの県特別栽培農産物認証を取得している。
- ② 山形県の奨励品種で、一部の農家でしか栽培されていない品種「でわのもち」から作られた加工品の餅。昔ながらの杵つき製法で加工している。
- ③ 特別栽培米「無菌パック米飯 つや姫」は、粒の大きさが一定で、程よい粘りが特徴。2013年より中国・四川省へ輸出されている。

