

〈特集〉

6次産業化を牽引する “成功モデルたち”

六次産業化・地産地消法が施行されてから3年。

その取組は急速に拡大しており、認定件数も1800件を超えた。

着実に6次産業化を展開していく事業者がいる一方で、多くの事業者が、ビジネスとしての形を成すところで大きな壁にぶつかっている。

今回の特集では、6次産業化の優良な取組事例として、

「6次産業化推進シンポジウム」で表彰された、

農林水産大臣賞のこと京都をはじめ、

食料産業局長を受賞した5事業者の取組を紹介。

インタビューで見えてきたのは、

受賞者たちそれぞれの“揺るがない理念”。

6次産業化の先駆者たちはどのようにして

成功への道を切り拓いていったのか、参考にしてほしい。



シンポジウムには江藤農林水産副大臣も出席。全国から多くの、農林漁業者、農業法人、JA、民間企業、金融機関、6次産業化プランナーも参加した。



選ばれた6事業者は、いずれも売上高が1億円以上あり経営が安定、また、6次産業化を進めることで重要な、農林漁業者同士や異業種との連携、地域資源を活かした創意工夫などに優れ、今後の発展性も期待できる事業者として選考された。
(写真／こと京都の試食ブース)

「6次産業化を目指す方は経営を勉強して欲しい」と話すのは、こと京都の代表取締役の山田敏之さん。事業展開の途中で失敗し、そこで初めて経営を学んだ山田さんが言う。『農業はビジネス』だと。伝えていくことも自身の使命とし、大学で学びながら、自らの取組を発信し続けている。

京都で事が始まり、
6次産業化ビジネスで
新たな“こと”を起こす！



夏は2ヶ月半、冬は半年と栽培には時間と手間がかかる九条ねぎ。65cmから1m程度に伸びた九条ねぎの美味しさのヒミツが、“ぬめり”。普通のねぎに比べ格段に多い。

自分で価格を決め、販路を開拓していく6次産業化

山田さんは、今から19年前に就農。独立心旺盛で、未知の農業をビジネスとして捉え、売上目標を1億円に設定した。しかし、就農1年目の売上は400万円。このままの方法では達成は難しいと感じ、生産体制を見直し、



農業生産法人 こと京都株式会社

やまだ としゆき
代表取締役 山田敏之さん(51)

1962年、京都の農家の次男として生まれ、大学卒業後、アパレル業界に就職。32歳で実家の農業を継ぎ、九条ねぎの周年栽培を行いながら、カットねぎ、ねぎ油など加工・販売に取り組む。6次産業化を推進する先駆者として全国各地から講演依頼が殺到する中、さらなる高みを目指すために、2012年に九州大学大学院 生物資源環境科に入学。趣味のトライアスロンからもすっかり遠ざかり、多忙な日々を送っている。

こと京都 株式会社 [京都府]

【こと京都の加工商品】



- ①カットねぎ ②京の九条の葱の油 ③京都九条のねぎマヨ
- ④京都九条のねぎ塩ドレッシング ⑤京都九条のねぎ醤油
- ⑥京の九条のねぎのグリーンカレー ⑦京の九条のねぎのポタージュ

届かない。そんな中、山田さんは地元の産地仲買業者が行っていた「ネギを加工して飲食店に販売をする」というビジネススタイルにヒントを見つけた。

世の中にはラーメンブームの兆しもあつた。地元業者との競合を避けるため、山田さんは、青ねぎを使っている関東のラーメン店を雑誌でチェック。そして、カットした九条ねぎを持って営業に出かけた。「京都の九条ねぎ農家がやつて来た。しかも生産者が直接販売するから安い。絶対買いますよね。」と話す山田さん。狙いは当たつた。

通年収穫が可能な九条ねぎのみを栽培することにした。効率化が図られ売上は伸びた。しかし、まだ目標には

こと京都・山田社長のターニングポイント



商品作りにストーリーを 第2の事業スタート

九条ねぎをカットして、ラーメン屋に自ら販売するという、山田さんの6次産業化が始まった。甘さが凝縮された九条ねぎの人気は高く、「ラーメン屋のねぎ屋さん」というポジションを確立した。しかし、今度は生産が追いつかなくなり、不足分を知り合いの農家に頼み込むことに。その数およそ100軒。これが、後に九条ねぎ生産者

グループ「ことねぎ会」となっていく。そして就農から7年、目標にしていた「有限会社竹田の子守唄」(こと京都の前身)を設立。次の目標に掲げた、売上3億円を想定した加工場を建設した。そして、九条ねぎ栽培に欠かせない鶏糞を自社で生産する第2の事業を立ち上げる。養鶏場は、日本の原風景が残る山里、京都府南丹市美山町に建設。鶏糞は九条ねぎの肥料となり、九条ねぎの残渣は鶏のエサ



HACCP対応となっている本社工場。徹底した衛生管理が行われ、工場内には、ねぎに聴かせるためクラシック音楽が流れている。

の一部となる。一石二鳥の循環農法からは、質のいい卵も生まれた。