



京都府京丹後市

京つけものの伝統、文化をまもるため地元の パイロットファームとして農業参入

かぶしきがいしゃ きょうつけものにしりふあーむ
株式会社 京つけもの西利ファーム

参入法人の概要

法人形態（農地所有適格法人）

代表者名：代表取締役社長 平井誠一

所在地：京都府京丹後市弥栄町木橋 98 番地

設立年次：平成 18 年 6 月

資本金：100 万円

親会社：(株) 西利

営農形態：露地栽培

主要作物：聖護院かぶら、千両茄子

経営面積：208.35a（うち所有 a、借入 208.35a）

主な販売先：(株) 西利

売上額：1,920 千円（農業売上高）

従業員：2 名

●農業に参入した目的を教えてください

(株) 西利（以下「西利」）は、京都市下京区に所在する創業 84 年の京つけもの製造及び販売を行う会社です。

「旬 おいしく、やさしく。」という社業の目標に向かって、京漬物を製造、販売するにあたり、京漬物のブランド価値を高め、安心安全かつ高品質な漬物をお客様のもとへ届けたいという西利の漬物づくりに対する「こだわり」があります。

西利で使用する野菜は契約農家からの仕入れが中心ですが、味や品質にばらつきがないように規格を設け、品質をまもるために常に研究と試行錯誤をおこなう必要があります。

京丹後地域の契約農家との連携の中で、農地所有適格法人（株）京つけもの西利ファーム（以下「西利ファーム」）のトライ＆エラーから得た知識や技術を契約農家に共有し、京漬物の代表とも言われる千枚漬の原料である聖護院かぶら、しば漬の原料としての千両茄子の栽培を京丹後地域でより広く推進するため、西利ファームで取り組んだ野菜づくりのノウハウを普及させることで京丹後地域の農業の発展にもつながると考えています。「京つけもの西利あじわいの郷工場」で約 20 年前から漬物の製造過程で出た野菜の皮や切りくずを微生物を利用して自然発酵の力で堆肥化し、畑へと還元する循環型農業にも取り組んでいます。原料野菜の品質管理や安定した供給を行うための試験研究機関の設立を目的として農業に参入することとしました。

●当該土地を選んだ理由を教えてください

西利あじわいの郷工場がある京丹後地域は、西利が当地に農業参入する以前から漬物原料である聖護院かぶらを中心とした契約農家が存在しており、西利加工野菜部会を形成して 30 年以上のお付き合いを行ってきたところです。

このため、農業へ参入するにあたり、あじわいの郷工場もある京丹後地域は、新しい地域において農業に参入するよりも、既に地元との良好な関係性が構築されていた当地での農業参入を行う方が農業参入の障壁となる課題が少ないと考えました。

また、平成 14 年度に完了した国営農地開発事業により農業参入に適した農地の確保ができることから当地を参入場所としました。

●参入にあたって栽培技術面等の課題にどのように対応されましたか

参入当初、京都府農業関係部署や地元 JA からの技術協力を受け、栽培面での技術指導を受けました。

また、西利加工野菜部会の契約農家とは、聖護院かぶら、千両茄子の栽培に関しての情報交換を盛んに行うことにより栽培に関する様々な課題に対し対応しています。



聖護院かぶら圃場の様子

●販売先、販路についてはどのように確保されましたか

親会社である西利が買い入れ、漬物に加工することになっております。

●農業参入してみて気づいた（参入するまで気づかなかった）のはどのようなことですか

毎年、気候の変動や獣害・病虫害に左右されず、一定の品質、数量を確保した聖護院かぶら、千両茄子を継続的に作り続けることの困難さを痛感しています。

●地域の方や農業委員会、JA、自治体との関係について気を付けていることがあれば教えてください

西利ファームは京丹後地域に密着した試験研究機関であることから地元、契約農家をはじめとした生産者、JA 担当者に対して試行錯誤により得た知識や技術を共有するために、平素からきめ細かなコミュニケーションを欠かさずおこなうことを心掛けています。

●今後の経営方針について教えてください

今後も、京漬物の伝統、文化をまもるため、また、人にも環境にも「やさしい」循環型農業の継続のため、引き続き親会社である西利との関係を強化するとともに、西利ファームで取り組んできた野菜づくりのノウハウを普及させることにより、京丹後地域の農業を活性化させる一端を担う発展的な展開を図っていきたいと考えています。

●今後、農業参入しようと考えている企業へのメッセージをお願いします

農業はその作柄が天候に左右されること。継続的な人材確保、人材育成の面においても困難であり、非常に根気がいる産業であると理解しています。新たに、農業への参入を計画している企業におかれては根気強く事業に望まれることが必要と思います。



京つけもの生産のために新たに整備した加工施設



京つけもの 千枚漬