

起業 Next

食を豊かに

農業連携で進化

「たろチーム野菜だ。点をいかし海外に輸出し、大阪の大手機械メーカーと組み、1年半前から商品開発に着手。野菜を低温帯で大量に加熱した後に急速冷却する。例えばアロココリーやサツマイモなど、うまみや栄養価を長く保つことができ、味が落ちない。若手農業者が減り、農業の「高齢化」が問題で、低コストの方がおいしく、持続性に危機感を抱いた。新しい印象があるが、調理からたろチーム野菜は、数日後、料理店にち20代の比率は1%に満たない。6次化を進める。野菜の需要を、若い就農者を増やしたい」と大西は言う。

「うまみ長期保持」を追求する。野菜の味を長く保つことが、若い就農者を増やしたい」と大西は言う。

「うまみ長期保持」を追求する。野菜の味を長く保つことが、若い就農者を増やしたい」と大西は言う。

大手と新加工技術 九条ネギ安定供給



プリローダの大西社長はスチーム野菜の開発に取り組み(写真上)。こと京都の山田社長はミラノ国際博覧会の関連イベントで九条ネギの加工品を出品した



「細かくカットした九条ネギは価格変動の影響を受けにくい」。ア人設立して京都府内で連携する農家を発掘。次PPが発効すれば海外からの割安な農産物の輸入が増えるとの危機感が強い。しかし、生産のノウハウ共有や販路開拓などで連携を深めれば、小規模な農家でも日本の農業で成長できる。こと京都は日本の農業の新たな可能性を示している。

「細かくカットした九条ネギは価格変動の影響を受けにくい」。ア人設立して京都府内で連携する農家を発掘。次PPが発効すれば海外からの割安な農産物の輸入が増えるとの危機感が強い。しかし、生産のノウハウ共有や販路開拓などで連携を深めれば、小規模な農家でも日本の農業で成長できる。こと京都は日本の農業の新たな可能性を示している。

約2億円多い10億円になる見通しだ。

「京都で成功した手法を全国に広げられるのではないか」。山田は昨年、ネギ農家の生産・加工・流通などの情報を共有する新会社、こと日本を東京都内に設立。東海や中部地方でもネギの協力農家の輪が広がってきている。

近畿

(敬称略)