

農 辰 NO WAKAYAMA, 農 NO LIFE!

地産地消時代、地元の食をリードする「農」の世界を覗いてみませんか?
こだわり農園に注目の農トピック、知ればいつもの野菜や果物がさらにおいしくなるかも!?



常にやることを自発的に考えて動くスタッフたち。無農薬のため草引き作業が多いが、なんと全員花粉症!
時に苦しみつつも楽しみながら積極的に励んでいるそう。

GREEN JUNCTIOn グリーンジャンクション

「安心な物をあなたの口に届けたいんやしょ」。そう書かれた段ボールは、彼らの想いの表れ。無農薬栽培で野菜や柑橘を作る『GREEN JUNCTIOn』は大半が19、20歳の若手だ。野菜の流通に興味を持ち、働いていた美容室を辞め農の世界に飛び込んだ代表の田村享也さん。最初は小さなタマネギしかできなかつたが、1軒ずつ飛び込み、80軒と契約。その後に挑んだのが目標をなくしていた若者のスカウトだった。田村さんの熱意と農業の魅力に惹かれ、最初はただのバイト感覚だったメンバーも積極的に。夜間学校に通いながら農大を目指す子もいる。グリーンは若造、ジャンクションはいろんな人が自由に農業に関わって欲しいという社名に込めた志はしっかりと根付き始めている。

【GREEN JUNCTIOn】
紀の川市荒見403-3
☎080-5632-4625
FAX0736-73-5327

【購入可能場所】

- GREEN JUNCTIOn事務所
- piatto 城下町の八百屋さん ピアット
和歌山市板屋町3-1F ☎073-488-6340
- スーパー松源全店

収穫期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
玉ねぎ					●	●	●	●	●	●	●	●
ジャガイモ				●	●	●	●	●	●	●	●	●
みかん	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
八朔			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
紀ノ川柿	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

玉ねぎ
などの加工品
梅ジャム、みかんジュース
など、日本で作る農業や野菜を広めて
いきたい、物流の仕組みを変えたい
など、夢は膨らむ。



今では立派で味のよい野菜ができるようになり、取引先は県内外で約500軒に、中でも自慢のタマネギは甘みは強くてえぐみが少なく、できててそのままかぶりつけるほど!



「自分たちの野菜を食べてもらいたい」と、野菜食べ放題のバーベキューや軽トラ市など、数々のイベントを開催。詳細は問い合わせを。