

園山農園のあゆみ

昭和53年、父が鹿児島市内の畑で有機農業を始めました。まだ有機農業があまり知られていないこの時代、同じ志をもつ生産者仲間やこれに賛同する消費者の皆さんと手を取り合って、園山農園はあゆみ始めました。

平成5年には始良郡湧水町の栗野岳にも第2農場を開墾し、夏でも涼しい地の利を生かしてトマト栽培に取り組むなど、旬の野菜を多種生産しています。

平成17年には長男の私が、翌年には次男が就農し、湧水町で畑を増やし、今は約6ヘクタールで人参を中心にほうれん草、かぶ、じゃが芋、玉ねぎ、大根などを栽培しています。

平成25年には姉と三男が直営レストラン「農園食堂 森のかぞく」をオープンし、平成26年には法人化を行い、現在に至っています。農園スタッフが大切に育てた野菜とレストランの料理を食べていただき、旬を感じていただけただけ嬉しいです。

農業生産法人 そのやま農園株式会社
代表取締役 園山 宗光

●畑の広さは全部で650a、うち有機が437a(平成30年1月現在)



〈お問合せ〉

農業生産法人 そのやま農園株式会社

〒890-0033 鹿児島市西別府町2794-181

MAIL/sonoyamanouen@outlook.jp TEL/099-802-6100

ホームページ/http://www.sonoyama-farm.com

●鹿児島県外でのお取り扱い、店頭販売の機会もございます。
HPでご確認のうえご利用ください。

にんじんは大きく分けて2つの種類があります。ひとつは「おいしいにんじん」、もうひとつは「そうじゃないにんじん」です。

私たちはとにかく「おいしいにんじんを作ろう!」と決めて、堆肥を作り大地に鋤き込み、種を蒔き、育て続けてきました。

「園山さんのにんじんは、すごくおいしい!」と喜んでいただけることが嬉しくて、毎回の収穫にも力が入ります。

それと同時に、旬の時期だけではなく、手軽に口にできるような加工品づくりが課題になりました。

大事に育ててきたにんじんを、余すことなく、おいしくお届けする。私たちの取り組みはこれからも大きく広がります。

にんじんを食べれば 育った畑が分かります。

にんじんジュース
350ml / 1,000ml

原材料/園山農園産にんじん
(農薬・化学肥料不使用)
レモン果汁・梅エキス(果肉国内産)



乾燥人参
17g

原材料/園山農園産にんじん
(農薬・化学肥料不使用)
乾燥前の人参約400g相当



園山農園

霧島山麓・湧水町

おいしい野菜が、いい野菜。