



2020年産ピノ・ノワールとシャルドネの試飲をしました(写真▲)。ピノ・ノワールは瓶詰時には少し香りが閉じていましたが、3か月経ってかなり開いてきて美味しくなっていました。もちろん、もっと寝かせておけばもっと良くなるワインですが、2019年産のピノ・ノワールの在庫がなくなったので、販売を始めました。2020シャルドネは、ボトリング時からこれは違うと感じていましたが、今までで一番のシャルドネではないかと思っています。どちらもいいワインに仕上がっており、大変、うれしく思っています。†

### 農園カレーで昼食会

12月22日、農園で仕事をしている就労継続支援A型事業所の利用者のみなさんのカレーの昼食会を実施しました(写真▼)。障がい者のみなさんが栽培管理や収穫をした人参、じゃがいも、玉ねぎを使ったカレーをごちそうすることをかねてより約束していました。妻は何日も前からどんなカレーにするか思い悩んでいたようです。ちょうどこの日の午前中には、ぶどう



12月25日、農園スタッフのみなさんでワインの試飲を兼ねて忘年会をしました(写真▲)。場所は町内にある富良野ホップホテルで行いました。ホテルの入り口には、多田農園クリスマスパーティと書いてあったのでびっくりしましたが、久しぶりにクリスマス気分も味わうことができました。†



の樹の雪かけ作業も終わり、ほっとして11名のみなさんにカレーを召し上がっていただきました。そして、この日は冬至でしたのでかぼちゃの汁粉も出しました。少し多かったのか、みなさん腹いっぱいになったようでした。その後は、休憩所の大掃除をしてこの日は終わりました。みなさん多くは語りませんが、きっと美味しかったのだらうと勝手に思っております。私も遅い昼食にカレーを食べましたが、大変、美味しいカレーでした。†

### クリスマス忘年会



### 生垣の剪定

12月上旬は珍しく積雪がなく暖かな日が続いたので生垣の剪定を行いました(写真▼)。生垣の二オイヒバの裾の部分50cmくらいをカットしました。そうすると風通しがよくなり見晴らしも良く広がり



できました。僅か一日の作業でこんなに雰囲気が一変するとは思いませんでした。気の通りが良くなったような感じです。†

### ワイナリーの掃除

12月27日、ワイナリーの床などのカビ取りを行いました(写真▲)。

通年で来ている地元の就労継続支援A型事業所の障がい者のみなさんは12月29日まで仕事に来ます。この3日間は、ワイナリーのカビ取りなど清掃作業で一年を締めくくっていただくことになりました。一年間、大変ご苦労様でした。†

## 編集後記

人生、予期せぬことが起きるのが人生だというせりふを昔、洋画で聞いたことがありますが、まさにこのコロナは世界中の人々にとって予期せぬ出来事だったと思います。コロナも当初の終息予想の2年を過ぎてても衰えることなく新株ウィルスに脅かされています。ここまで来ると終息の淡い期待は捨て、現状のなかでどう事業を進めるか改善策を模索して乗り切らな

ければと思っています。コロナの影響を大きく受けて、すでに廃業、倒産などに追い込まれた事業所は昨年比で倍増していますが、残った事業所にとって2022年は正念場と言えるでしょう。どんな一年になるかは分かりませんが、一日一日大事に過ごしていきたいと思っています。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。†



冬期間の主な仕事は  
にんじんジュース  
づくりです  
3月まで続けられます

### 有限会社 多田農園

〒071-0529 北海道空知郡上富良野町東9線北18号  
Tel 0167-45-5935 Fax 0167-45-6012  
info@ninjin-koubou.com <http://ninjin-koubou.com/>





## わんさか冬仕事 にんじん

にんじんジュースづくりが盛んに行われています。冬期間の主な仕事は、にんじんジュースづくりです。無農薬栽培の人参を使った搾り汁のみを冷凍したものと、りんごとレモンで酸度調整した瓶入りにんじんジュースを作っています。とくに冷凍は20年以上前から作っており病気の方が利用されています。製造は、女性スタッフと障がい者のみなさんによって3月まで続けられます。瓶入りジュースは、ふるさと納税の返礼品にも使用しています。T

### かぼちゃ

かぼちゃの一次加工を行います

た。このかぼちゃは、宿泊のお客様さんの朝食用としてかぼちゃスープなどに利用します。この加工施設は、10数年前に飲食業と冷凍食品加工業の許可を取得している施設です。この作業も障がい者のみなさんが関わっています。人数も徐々に増えてきており、冬場の仕事の確保が課題です。今冬はいろいろな作業を試してみても次年度に本格的な加工などの参考にしたいと思っています。作業が終わって一番若い障がい者の方に「どうでしたか？」と尋ねたところ、うれしそうにすごく楽しいとのことでした。このかぼちゃの加工品づくりも冬場の仕事としての候補になりうると思いました。T



## ぶどうの樹に雪かけ

12月13日、朝起きたら外は積雪20cm位雪が降っていました。この冬は、11月下旬に30cm位の積雪がありましたが、その後気温が高めでしたので雪は全部融けました。今回は、週間予報も雪マークが多かったので、若い樹から順番に雪かけをしました。まだ、ぶどうの樹に掛けるのには十分な雪で

はありませんが、少しでもかけることにより、早く雪かけを終えることができるので重要になります。マイナス18℃以下になると凍害の確率が高まります。雪の中はマイナス3℃前後とぶどうの樹の保温効果としては抜群にいいこととなります。しかも、雪は春には自然に融けてくれます。T

## デザイナー あべみちこさんと忘年会

12月19日、デザイナーのあべみちこさんが来園されました。ワインのエチケットをはじめ、農園のデザインをお願いしています。この日は、来年の打合せを少ししてから妻と3人でプチ忘年会をしました。ワインはメルロブラン2019を開けましたが、鍋料理など和食にもぴったりのワインでした。昨年ポトリングしており1年経過するとこんなにも変わるのか

とどんな食事に合わせられるワインになっていて驚かされました。昼間の食事会でしたが大変楽しい一日でした。おみやげに頂いたお菓子は旭川市1条7丁目にあるパティスリーサロンドルという店のクッキーでしたが、大変美味しいお菓子でした。当農園との取引がある食材の卸会社さんのお勧めの菓子店だそうです。食材卸会社は、多くの製造現場を知っているのでイチオシだと思います。T



12月6日から倉庫内に12坪ほどのワインセラーを作ることになり、工事が始まりました。ワインの製造本数も年々増えており、ワイナリーに保管するには手狭になってしまいました。ワインはある程度一定の温度と湿度で保存する必要があります。コロナ禍の中で売上げが落ちている状況下でしたが、町の支援事業にも採択されて、負担もかなり軽くなり大変助かりました。今後、さらに製造する

ワインが増えていきますので必要不可欠な施設です。ワインフルボトル1万本以上の収納能力があり、これで現在のワイナリーの規模からいって何とか回していけそうです。また、特に赤ワインなどの一部を複数年寝かしてから出荷もできるので、より品質が高いワインを提供することができます。12月27日に完成しました。T

## ギフトセット



12月10日から地元的大型スーパーの軽トラ市直売コーナーでりんご、梨、ぶどうジュースのセット販売を始めました。手作りポップも飾っていい感じで並べることができました。

ちょっとお客様の目に留まりにくいところですので、気づいていただけるか心配です。T

