

餅つき ぺったん

昨年末に、お正月用の餅つきをしました。餅つき機に研いだもち米を入れると自動で蒸してついて出来上がるので妻が一人で行っていました。かなり前からこの機械はありましたが、改めてその便利さに感心しています。私が子供のころは、今も残っている石臼でぺったんぺったんと餅つきをしていました。年の瀬の年中行事



ではありましたが、大ごとで小さなイベントの様相でした。つきたてを食べて添加物が入っていない本物のお餅は、格別に美味しいです。🍡



毎日健康チェック

三が日を過ぎたころから、突然、コロナが全国的に増えてきました。1月13日は、道内で300人ほどでした。農園には休日以外は、毎日10名以上が仕事に来ていますので、コロナが発生した2020年から検温など毎日、健康チェックをしています。人の出入りは特に多いわけではありませんが、夏季シーズンは宿泊のお客さんもありこの2年

間緊張の連続でした。アルファ株、デルタ株に続いてオミクロン株は感染力が強いけれど重症化率が低いようですので、どうかこれを最後に収束してくれることを願うばかりです。ちなみに1月30日は道内で2,800人ほどの感染者がでした。🍡



手作りラベラー

ワインのラベル貼り用の道具作りをしました。手動のラベラーはありますが、360mlのシード

ル用にセットしており、実際、ワインのフルボトルに使用するとずれが生じてあまりうまくいかないのが、当初から手貼りをしていました。冬の仕事のアイテム数を増やすために誰でも簡単に貼れるようにワイン貯蔵庫づくりの際に出た端材を利用して作ってみました。とにかく、冬の仕事のアイテム数を増やすことが私の大事な仕事です。🍡



お正月にはまゆ玉をこの40年来飾っ

ています。木は水木ですが歳の市で聞くと、やはり山の中で探して採りに行くのは大変だそうです。また、毎年、枝を採っているのだんだんいい枝が無くなっているとのことでした。私が高校生の頃、友達の家がしめ飾りを作っていて毎年、年末になると歳の市



を出店しておりアルバイトを数年頼まれたことを思い出します。とにかく寒いのが記憶に残っており、ひととおりしめ飾りや神棚関係のことは覚えることができました。飾りつけたまゆ玉は事務所に飾りました。1月15日のどんと焼きまで飾ります。🍡

編集後記

一月に私は古希を迎えました。これまでとりあえず健康で仕事、生活ができたことに感謝です。この古希の由来は、中国の詩人、杜甫の詩「人生七十古来稀也」からだそうです。昔は70年を生きる人は稀だったわけです。一昔前、人生僅か五十年と言われた時代もありましたが、近年は人生100年時代とまで言われるようになりました。しかし、人のお世話にならずに生活できるいわゆる



健康年齢は73歳くらいという統計もでているようです。55歳からぶどう栽培を始めて64歳で立ち上げたワイナリーが軌道に乗るまでは、まだ何年かかかりますので経営方法を工夫しながら所期の目的を達成できるよう努力したいと思っています。この日は女性スタッフのみなさんからのサプライズの花が届き、本当にびっくりでした。ちなみに古希の色は濃い紫だそうです。🍡

Tada farm 多田農園 tsushin 通信 2022 01



全国的な大雪となりました農園でも50cmほど積もり朝からみんなです。雪かきに汗を流しました

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/>



ワインセラー で仕事始め

1月5日から仕事初めました。今年から人参の皮むきの委託作業を、就労継続支援の利用者のみなさんの仕事の一部として請け負うことにしました。作業場は、昨年暮れに完成したワインセラーの中です(写真▲左右)。断熱材が厚く入っており、業務用のエアコンもあり、なかなか快適空間となりました。ワインが入って作業ができなくなるま



では使用したいと思っています。冬の北海道は、作業場を確保することが課題です。1月2日も最低気温がマイナス23℃でした。しかし、無加温で倉庫内はマイナス7℃、ワインセラー内は0℃でした。🍷

1月12日、全道的に大雪になりました。全国でも積雪が多い地域が多かったようです。農園でも50cmくらい積もり、朝からみんなで除雪作業に汗を流しました。農園の雪はパウダースノーと呼ばれるサラサラ雪でスキーには最適な全国でも最高の雪質です。庭の樹の雪も写真のように70cm位にも積もってメルヘンチックな風景になっています。🍷



2022年の



冬の伏流水とトラクター

写真▲右は、1月17日のワイナリーです。伏流水は冬中も出っぱなしでよどみなく流れています。ワイナリー内は、床暖房が入っているので、17℃位に維持されています。今年の1月は降雪が多く、トラクターでの除雪作業も例年になく多いため、燃料の軽油の消費量も増えています。軽油には、夏用と冬用があり冬期間に夏用の軽油を使用すると燃料パイプなどが凍ってエンジンが動かなくなってしまいます。毎年、11月に入るとトラクターなどの燃料タンクの軽油を冬用に入れ替えなければなりません。また農業用軽油には、免税軽油というものがあり計画書と実績書などを提出することにより一般より安い軽油を使うことができます。トラクターや大型の収穫機などは燃料に軽油が使用されま



す。軽油は二酸化炭素の排出量が多いので今後はEVなどにシフトされる可能性があります。そのような技術開発も進められているようです。🍷

大寒 マイナス25℃



1月20日は暦の上では大寒です。この日は、この冬一番の寒波で最低気温がマイナス25℃でした。農園は北海道の中心部で内陸にあり、しかも2,000メートル前後の山々に囲まれた東京の山手線がすっぽり入るくらいの盆地にあり、道内で最も寒い地域のひとつです。逆に夏は日中の気温が道内で最も高くなりますが、夜の気温は他の地域に比べて低くなります。この地域の野菜や果物が美味しく育つのは、この昼夜の寒暖の差が大きいことに起因しています。昼間は太陽の光による光合成で糖の生成が行われます。そして、夜間は盆地のため気温が低くなり、この気温の低さが糖の消耗を抑えます。野菜や果物が美味しくなるゆえんです。写真◀は、翌日もマイナス20℃でその日の午後のぶどう畑です。🍷



バックサスのりの巻きとの相性はいいです。先日、バックサスを購入していただいたお客様がすごく美味しかったとのことで久しぶりに試飲してみました。ちょうどこの日は、妻がのり巻きを夕食に作ったので合わせてみましたが、いい組み合わせでした。ワインと食事のペアリングは、ワイナリーを立ち上げてから余裕がなく取り組んではいりませんが、昨年暮れに札幌のレストランのオーナーから多田ワイナリーのミューラー・トゥルガウとグリーンアスパラはぴったり

ですねとの電話がありました。イメージするとたしかにぴったりだと思いました。多田農園では、毎年、宿泊のお客様の食料用と自家用に無農薬、無化学肥料栽培で30種類ほどの野菜を作っています。元々が、玉ねぎ、人参、とうもろこし、かぼちゃ、グリーンアスパラなどの野菜農家でしたので、今年は、少しずつ野菜とのペアリングに取り組んで提案していきたいと思っています。ぶどう作りと野菜づくりが融合することは私にとってこのうえない喜びです。🍷

ワインの おり引き

1月28日、タンクで熟成中のシャルドネとメルロブラン、オレソジワインのおり引きをしました。ワイナリー内は、久しぶりに芳醇なワインの香りに包まれて活気が感じられました。3種類とも順調に熟成中です。🍷

