



シャルドネ 銅賞 2020

日本ワインコンクールでシャルドネ2020が銅賞を受賞しましたので、北海道新聞社富良野支局から取材を受けました。記者の方が当ワインを飲んでいただいております、個人的にも支援していただいて心のこもった記事を書いていただきました。日本ワインコンクール事務局から審査

結果が送られてきましたが、25名の審査員が細かな採点項目に点数を入れ合計点数で各賞が決められます。ラベルは隠したブラインドテイスティングですのでメーカー名は分かりません。厳しいコンクールで銅賞の価値を改めて感じています。👍

メルロブランド・ノワール2021 8月7日リリース!

テイスティングコメントは「サーモンピンク。粘性はやや弱めです。梅やグレープフルーツの香り。八朔や甘夏柑といった柑橘系の香り。綿あめのニュアンス。若干発酸を感じますが、時間とともに消えていきます。温度が上がってくるとほんのりとブルーベリー系の香りがあらわれてきます。酸はやや高め、ほんのりとしたベリー系の果実甘味を感じます。中盤はやさしい渋みや苦味といったタンニン由来の要素がほんのりとでてきます。余韻はやや短め。」価格は3,520円(税込)、生産量は約800本です。👍



8月21日、農園121年目のワインを造るため、ブレンドのテイスティングを行いました。今年は、赤ワインのみで、ピノ・ノワール、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンの3種類のブレンドです。メルロは全房仕込みのワインです。昨年の120田園ルージュESより少し深みのある包容力のあるワインになったかと思えます。ポトリングは9月中旬で10月上旬のリリースを予定しています。生産量は約1,500本です。👍



8月20日からワイン畑の会4期の募集を始めました。3期は一口12,000円でしたが、4期は15,000円とさせていただきます。特典として3年間、年1本ずつワインをお送りし、多田ワイン購入の際は10%割引があります。3期は3,000円以下のワイン(送料込みで4,000円程度)でしたが、4期は1本4,000円近いワイン(送料込みで5,000円程度)をお送りできるようにしました。また、新たに特別会員の募集も始めました。1年で会費は55,000円です。2か月に1回、年間12種類のワインをお送りする予定です。会員さんが一定以上集まりましたら会員さん限定ワインも造りたいと思っています。その他、毎月発行の農園通信もワインと一緒に送りさせていただきます。多田ワインを購入の際はワイン畑の会員さん同様10%割引です。👍



花咲く庭



春に植えた球根のカサブランカ(百合)の花が見事に開花しました。周りには花が無いのでたった3本ですが存在感があります。また、芝生に植えたバラが、毎年秋まで美しい花を次から次へと咲かせて楽しませてくれています。白い百合の花の花言葉は「純潔」「威厳」だそうです。赤いバラは「愛情」「美」「情熱」「恋」などの花言葉があります。👍

スイマー 1年生

小学校1年生の孫の初めての夏休みは、毎日、町営プール通いでした。10メートル位のプールでクロールのような泳ぎができるまでになりました。初めてプールサイドで見学しましたが、かなり暑く大変でした。70歳代男性の監視委員の話では室温が42℃になることもあるそうです。監視委員さんも、暑さ対策は必要と痛感しました。👍



編集後記

今年は6月後半から雨の多い日が続き、例年以上ぶどうに病気が発生しています。農園の防除体制はトラクターに装着する防除機をぶどう用に改造したものをこの15年位使用しています。果樹園で使用している専用の防除機と比べて散布薬量が30~50%程度と少なめです。今年が多雨では回数も含めて少ないため病気が多発してしまいました。病気は予防が一番の防除法なの

で、病気が発生してしまったら、いかに被害を最小限に抑えるかを徹底するしかありません。病気にかかった葉を取り除いたり、病気の実をピンセットで取り除いたり作業をしています。定期的な薬剤の防除もしていかなければ防ぎきることはできません。天候が大きく変化していく中で栽培技術も見直しが求められています。👍



多田農園 Tada farm

tsushin 通信 2022 09



農薬がかかっている
トウモロコシなので
子供も安心して
収穫体験ができます

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/>



トウモロコシ

8月15日、トウモロコシを収穫しました。今年はホワイトコーンがメインで生育も良く、きれいに実が入りました。甘みも十分あり美味しいトウモロコシです。農薬は一切使用せず、栽培することができました。通常、この時期の収穫はアブラムシの防除をしなければなりません。アブラムシの被害はほぼ無く、無農薬栽培で収穫出来ることはうれしい限りです。ホワイトコーンとイエローコーンは、500メートル位は離して栽培しなければなりません。そうしないと白と黄色が入り混じったコーンになってしまいます。孫も収穫体験をしました。農薬がかかっていないので、子供も安心して体験をすることができます。📌



朝食がじまん



農家民宿「田舎倶楽部」の朝食が好評です。コロナ下にもかかわらず、7月、8月は多くのお客様が当宿泊施設をご利用いただきました。とくに朝食は年々充実してきており、宿泊のお客様が美味しいと召し上がっていただくことが多くなっております。農家民宿でなければできない食事は貴重なことなのかもしれません。しかし、農業を営みながら宿泊業を行うことは時間的に厳しく、両立には様々な工夫が求められます。📌

かみふらの ロングラン直売市

8月27日、かみふらの軽トラ市が地元スーパー前で午前8時半から午後7時半のロングラン直売市を行いました。会員のみなさんでいろいろな野菜を出品し、私は、枝豆とピーマン、ししとうを出品しました。枝付きの枝豆は予想以上に人気で「美味しかった」と再度買



求められたお客さんもいたそうです。オープンから多くのお客さんが来店くださり、いつもより格安ということもあって、一日中店番をした担当者も手ごたえのある直売市になったと満足そうでした。📌

四釜農園さんの 直売所

軽トラ市メンバーの四釜農園さんが、8月28日から毎週日曜日、住宅街の一面にビニールハウスで作った直売所を始めました。直売と交流の拠点としてスタートしたようです。オープン初日に行ってきましたが、新しい挑戦は回りも楽しませてくれます。多くの野菜等は市場やJA経由で販売されることが大半です。農産物価格は自分で決めることは稀なわけですが、その点、直売所は自分でその価値を見定めて価格を決めることができます。生産者が価格決定権をもつこと、すなわちプライスメーカーになることは、これからの農業経営で重要になってくると思います。📌



野菜もりもり

農園の野菜畑は、いろいろな野菜が盛りを迎えています。ミニトマト、ナス、レタス、キャベツ、キュウリ、ブロッコリー、ししとう、ピーマンなどです。この野菜は農薬と化学肥料は不使用で栽培しています。もう15年以上はこの栽培方法で作っていますので、土は食べても安全な状態です。この野菜は宿泊の食事で自家用に使用しています。7月～8月のレタスづくりは気温も高く、栽培は難しくなっていますが、かろうじて確保できました。じゃがいもは、肥料も農薬も使用しない自然栽培で育てています。キャベツは、青虫からの被害を防ぐためネットを張って育てています。枝豆、とうもろこし、スイカも無農薬です。安全で新鮮な野菜たちがふんだんにある生活はもっとも贅沢な暮らしのひとつではと思います。📌

