

りんごの収穫



10月9日～10日、りんごの収穫をしました。品種は紅玉です。9日は晴天でしたが、10日は、風雨が強く、悪天候の中でしたが無事、収穫を終えることができました。10日は風速が11メートルとの予報がでていたので、前日の午後から急遽、収穫を始め翌日は風雨のなかでしたが、午前中で終えることができました。今年のりんごは大きめで収量も昨年より倍以上でした。りんご栽培は難しく、大敵の黒星病はなんとか乗り越えましたが、シンクイムシの被害が多くあり、来年の課題となりました。また、忙しいこ

ともあり摘果は着果のときの一回のみでしたので、成りすぎてしまいました。シードルとジュースの加工用ですので、形や大きさはあまり問題とはならないのですが、春の剪定も含めて課題が残りました。しかし、たくさん収穫できたことはうれしいことです。来年、1月頃には自家栽培の紅玉のシードルを初めてリリース予定です。これで、ワイン、シードルの原料は100%自社栽培となります。👍

秋の来訪 東京広尾 ワインショップ n43°さん



10月11日、取引先である東京広尾にあるワインショップn43°の佐藤代表取締役から3名が来園されました。道産ワインを販売しているお店です。ワインショップの他に地域コンサルティングや人材開発なども事業としています。現場を見て頂き、農園の取組みの要旨をお話させてい

ただきました。121年の歴史には多くのストーリーがあり、お客様にワインを販売するときの説明には十分説得力があるとのことでした。近くには大使館などもあり、当ワインをリピートされるお客様もいるそうです。👍

全員が主役 東中小学校 学芸会

10月15日、農園隣りにある東中小学校の学芸会がありました。孫が今年1年生に入学したので見に行ってきました。全校生徒29名、教職員13名の学校です。2時間半

余りの間に出番はたくさんあります。小規模校ゆえにみる家族にとっては楽しい一日でした。たくさんの方のせりふを覚えて発表する劇などは感心して見ていました。コロナ前でしたら老人会のみなさんが半分くらいいたのですが、家族に限定しての学芸会でしたが、多くの人が見に来ていました。👍



旭川 中小企業中央会のみなさん

10月15日、旭川中小企業中央会から12名のみなさんが見学研修で来園されました。経営者のみなさんも多くいたように話をしても違和感なく話がスムーズに通じている

感じて楽しい受入れでした。中小企業でも個人でも経営をすることは簡単なことではありません。だからこそ話していて相通じるものがありました。👍



編集後記

ひと月ほどかかったぶどうの収穫と仕込みですが、終わったのも束の間、ぶどうの樹の剪定作業が始まりました。この作業も20日以上かかります。剪定は、ぶどう栽培で最も重要で楽しい作業です。なぜなら、来年の生育と収量、品質に大きく影響するからです。樹形も考えながらさまざまなことに思いを巡らせて、カットしてい

きます。しかし、あまり考えてばかりいると作業が進みません。雪が降る前に終わらせなければ、寒さと手間がかかってしまいます。樹の本数も増えていますが、一昨年からバッテリー式の剪定バサミを使用しているので、手や腕の負担は大きく軽減されました。手首などの故障リスクが減ったのはうれしいことです。👍

多田農園

Tada farm

通信

tsushin

2022
11



全房仕込みのぶどうを足踏みで潰け込みました



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/>



元気に発酵中

バックスが活発に発酵しています。野生酵母で自然発酵になります。最初に仕込んだバックスは一週間目頃から発酵し、タンク上部のガス抜き音が聞こえます(写真▲円)。酵母は私たちが休んでいる間も糖を食べてアルコールに変えてくれます。ぶどうが太陽の恵みの光合成によって生長するように発酵も自然界のなせる業です。すばらしいことです。農業は50%のエネルギーで生産される正に持続可能な仕事です。ワイン造りも農業です。T

ぶどうの収穫・仕込み

ぶどうの収穫と仕込みが毎日続けら

れています(写真▲右)。作業は農園スタッフと地元福祉事業所の利用者さんとでします。収穫期には福祉事業所から応援メンバーが入り、総勢15名ほどが毎日頑張っています。ぶどう収穫、選別、除梗などすべての分野に関わりながら行われます。福祉事業所のみなさんは仕事もほぼ習得され、月曜～金曜まで一日4時間程作業にあたっています。福祉事業所との連携は通年で始めて5年目です。T

収穫ボランティアさん

10月8日、収穫ボランティアの7名の方が来園されました。札幌、岩見沢、帯広、旭川、富良野、上

富良野からのみなさんで、職業もさまざまです。今回はシャルドネのオレンジワイン仕込みと収穫を手伝っていただきました(写真▲左)。収穫ボランティアは昨年からです。昼食の弁当を一緒にとりながら交流もしています。作業の都度、説明を加えながら約5時間の日程を無事終えました。T

足踏みで漬け込み

全房仕込みのぶどうを足踏みで漬け込みました(表紙写真)。長靴が一体化した雨具をはきタンク内のぶどうを踏み潰します。発酵が始まるとタンク内は一酸化炭素で充満するため、首からはタンクの外に出し、一酸化中毒に注意します。T

今季の収穫完了

今年のぶどうの収穫は9月28日から始まり10月25日まで一月余りかかりました。最後は50本程のカベルネ・ソーヴィニオンで、例年より粒が大きく熟しており良質な出来です。このぶどうはブレンドワインになります(写真▲右上)。T

オレンジワイン

仕込みから20日程経ち、搾汁を行いました。一次発酵も順調に進みワインの香りの中での作業です(写真▲右下)。今年は、ミュラー・トゥルガウとシャルドネの2品種のオレンジワインを作っています。香りからも違いがはっきり分かります。ミュラー・トゥルガウはミステリーです。T

121 田園ルージュESナンバリング

121田園ルージュESのワインに来店者用のナンバリングのシールを貼付しました。300番まで、お客さんには楽しい企画になったようです。このワインは全房仕込みのメルロがブレンドされており、深みのある魅力的なワインになっています。T



農業体験

大阪福井高校

10月2日、大阪福井高校から男子14名の生徒さんが農業体験をされました(写真▲左)。ぶどうの収穫シーズンですのでミュラー・トゥルガウの収穫をしていただきました。農業体験で収穫にタイミングが合う機会は大変少ないのですが、



今回はラッキーでした。みなさんも認識していたようで楽しく取り組んでいました。T

上富良野中学校

10月13日、上富良野中学校2年生3名が職場体験で来園されました(写真▲右)。この職場体験は授業の一環で町内の登録されている職場を希望して体験します。生徒さんたちのおじいさん世代の



大阪府教育センター付属高校

10月16日、大阪府教育センター付属高校から19名の生徒さんが来園されました(写真▲)。約3時間ぶどうの収穫を体験していただきました。黙々とぶどうを採る生徒さん、楽しそうに会話をしながら収穫をする生徒さん、さまざまでしたが、予定のピノ・ノワールを採り終えて達成感があったのではないかと思います。ちなみに軽トラ4台分の収穫をしました。よく頑張りました。T

旭川市立中央中学校

10月26日、旭川市立中央中学校か



れしました。終日体験でしたので、午前中はビニールハウスのビニールの片づけ、午後からはじゃがいも10名の中学生が農業体験で来園されました(写真▲左)。野菜の後片付けとキャベツや白菜の収穫も体験していただきました。みなさんジャージなどが泥にまみれながら、一生懸命に取り組んでいました。T

大阪府刀根山高校

10月27日、大阪府刀根山高校から14名の高校生が農業体験をさ

ました。終日体験でしたので、午前中はビニールハウスのビニールの片づけ、午後からはじゃがいもの収穫を体験していただきました(写真▲右)。この時期としては気温が高く、天候もよく、四方の冠雪した山々の美しい景色を見ながらの体験でした。生徒さんの中にはイタリアからの留学生もいました。今年の農業体験の受入れはこの学校で最後でした。T

Tada farm



tsushin