



かぼちゃの加工

12月6日、かぼちゃの一次加工をしました。この加工は、5cmくらいにカットして少し硬めに蒸して冷凍保存します。このかぼちゃは、宿泊の朝食のおやきの餡やかぼちゃスープに使用されます。今年のかぼちゃは美味しい味になっており、色も

山吹色の美味しそうな色でした。一日で約150kgのかぼちゃを処理することができました。北海道のかぼちゃは、12月22日の冬至まで保存するのがやっとです。年を越すとかなり痛みがでて腐敗してしまいます。▼



カフェのデッキづくりⅡ

12月7日、延び延びになっていたファームカフェイルベへのデッキの工事が再開しました。材料の加工は建築会社の作業場で行い、現場で組立てていくやり方で行っていました。雪の中での作業ですので、まず、現場の除雪から始まります。それでも大工さん以下3人で骨組みがかなり出来上がりました。雪が降る中でしたが、12月20日に無事完成しました。宿泊の朝食の際に利用しますので、多くのお客様が楽しんでくれると思います。また、仕事の後の夕方にこのデッキでぶどう畑や夕陽を見ながら飲むワインを楽しみにしています。▼



かみふらの反省会
軽トラ市

12月19日、かみふらの軽トラ市の反省会がありました。四釜農園さんのピニールハウスの休憩所で行いました。久しぶりの懇親会で会話も長い間続き、ごちそうも食べて楽しい会でした。野菜やご飯も持ち寄ったので会食でしたが、珍しかったのは安丸農園さんが作ったサツマイモでした。大きくて立派なサツマイモを、大型の薪ストーブの上で焼いたほくほくの見事な山吹色の



焼き芋にアイスクリームを添えていただきましたが、絶品でした。今年はいろいろな取り組みをして活動もコロナ前に戻りつつあります。また、来年も頑張りましょうと散会しました。▼



冬のイベント



今年のクリスマスは、孫と一緒に住むようになったのでツリーを飾り、プレゼントも置いてありました。子供にとってクリスマスはプレゼントとケーキがあり、最も楽しみな日のようです。私の子供のころも当時は楽しみな行事のひとつでした。11月はハロウィンがあり、今は家庭でもかなり大々的に行うのだと知りました。▼

もうひとつの



12月28日、我が家で餅つきをしました。餅つきと言っても機械がすべてやってくれます。もち米をセットしてスタートボタンを押すと自動的にお餅が出来上がります。昔は石臼でついていたので年末の一大イベントでした。時代がいくら変わっても年末の餅つきは、新年を迎える準備のようでいいものです。▼

編集後記



明けましておめでとうございます。昨年は、大変お世話になりました。本年もよろしくお願ひ申し上げます。2023年は、どんな年になるのでしょうか。まずは、ウクライナを始め多くの国での戦争や紛争が収まることを願うばかりです。世界は、環境問題、エネルギー問題、人口問題、食料問題など多くの大きな課題を抱えているのはいうまでもありません。特にエネルギー問題では脱炭素という観点から太陽光、風力に加

えて水から取り出す水素、アンモニアが化石燃料に変わるエネルギーとして取り組みが加速されることでしょう。いつの時代にも問題は山積していますが、中でも現在は最も大きな変革期を迎えていると思います。どんなに小さなことでも私たち一人一人が諸々の問題に注力して、後世にたとえ僅かでもよりいいものを残していきたいと願っています。▼

多田農園
Tada farm tsushin 2023/01
通信



よく晴れた
穏やかな日曜日
一年生の孫と
ぶどう畑を
スキーで散策しました



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/>



紅玉 ジュースの



12月1日、自社栽培の紅玉りんごジュースづくりを始めました。昨年、製造して好評でしたので、今年は濾過のメッシュをより細かなものにして完成度の高いジュースにしました。りんごの品種は紅玉なので酸味のある爽やかなジュースです。添加物は、酸化防止剤としてビタミンCを使用していますが、その他は何も使用していませんので、ほぼストレートジュースです。さっそく、地元スーパーの軽トラ市コーナーに並べて、さらにギフト用にも3本入りセットで並べました。並べている最中に、買い物のお客様が「あら上富良野産なの、あとで買って送らせて頂くわ」と言っていました。地元産を大切にいただけることは、本当にうれしいことです。▽



冬 Ginshu 火田

凍害には雪

12月6日からぶどうの樹の雪かけを始めました(写真▲)。まだ、20cmほどの積雪ですが、雪がかかる範囲で行いました。この日の最低気温はマイナス15℃で、予報より5℃ほど低くなりました。この時期は、予報と違って夕方から晴れてきて急に気温が下がることがあります。放射冷却現象でしょうか、富良野市ではマイナス21℃にもなりました。ぶどうの樹の幼木の場合、マイナス18℃以下になると凍害に遭います。2018年にも1年目のぶどうの樹が凍害に遭ってしまいました。要注意ではありますが、気温が下がるからと言って全部を一気に雪かけできるわけでもありません。一週間以上かけて手作りで雪かけをしていきます。▽

スキーで散策

12月11日、よく晴れた穏やかな日曜日、一年生の孫と二人でス



キーを覆いてぶどう畑を散策しました(写真▼左、表紙)。十勝岳連峰も見事な美しい景色で素晴らしい散策でした。小豆餡入りの手作りおやきをポケットに入れ、途中、休憩し食べてまた散策をしました。今回は、グレンデ用のスキーで歩きづらかったのでノルテック用の歩くスキーを購入しようと思っています。ぶどう畑を歩くのはいいものです。次回は、携帯用のコンロと飲み物を持ってぶどう畑の真ん中で孫はミルクを私はホット赤ワインを飲みたいものです。▽

雪のふとん

12月中旬から全国各地で大雪となり、大規模停電など被害が多く出ています。農園でもぶどう栽培を始めて、この時期としては最も多い降雪がありました。ぶどう畑ではすっぽりとぶどうの樹が雪で埋まり、静かな眠りについています(写真▼右)。▽

微発泡ワイン

12月15日、ミュラー・トゥルガウの微発泡ワインの瓶詰めをしました。このぶどうは収穫量も多く3種類のワインで仕込んでいます。微発泡ワインの他、普通の仕込み方(スティルワイン)とオレンジワインに仕込みました。同じ品種で3種類のワインを製造できるのは楽しいことです。今回の微発泡ワインは「ミュラー・ベティアン」とネーミングする予定です。発売予定は2月中旬、価格は未定です。▽



コーヒー豆の選別

年内最後の仕事として、福祉事業所の利用者みなさんにコーヒー豆の選別作業をしてもらいました。地元上富良野の離農跡地に、数年前埼玉から移住した澤さんご夫婦が焙煎コーヒーの店をオープンさせました。江花珈琲焙煎所です。コーヒーは注文後に焙煎して淹れてくれます。しかも大変種類が多く、他のコーヒー店より厳しく選別しており、雑味がないのが特徴です。丁寧に手間暇かけているので、山のなかにもかわらす人気があります。常連さんも多く、我が家もそのうちのひとりです。そんな縁で、冬の仕事としてコーヒー豆の選別を引き受けることになりました。▽



ワイン忘年会

12月23日、農園の忘年会を地元上富良野町にある「ほり田」という日本料理店で行いました。この店は、3年ほど前にオープンした小さな店です。素材を大切にしながら料理のひとつひとつを

丁寧に作っているのが十分伝わる店でした。ワインは、メルロブラン・ド・ノワール、ピノ・ノワールセクション、メルロ2020を料理に合わせて飲みました。久しぶりに農園のワインをスタッフみんなで飲んで、美味しさを確かめました。ワインは人と人をつなぐお酒だとも言われていますが、ワインのある食事は楽しいものです。▽

