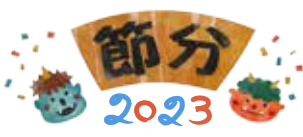




紅玉
りん
ごの
ジャム

りんごの紅玉を使ってジャムを試作しました。一般的なジャムではなく、果肉の形を残したジャムです。試食しましたが、紅玉の甘酸っぱい上品な香りと味がしてとてもいいジャムでした。その後、形は残さず大鍋で紅玉りんごのジャムづくりをしました。紅玉は肉質が軟らかいので長期保存には適さないのですが、

0℃位の大型冷蔵庫で保管した関係か、少し柔らかくなりましたが、味、風味などは十分紅玉を保っていました。ジャムはかなりの砂糖を入れますが、糖度28度に抑えて冷凍保存をしました。3月には、糖度を34度にして瓶詰めしたいと思っています。賞味期限は10か月です。通常のジャムの糖度は50度くらいですので、かなり甘みを抑えたヘルシーなジャムになります。▽



2月3日は、節分でしたので久しぶりに豆まきをしました。私が鬼に扮してみんなが出て行ってほしい思いを豆に託して力いっぱいぶつけてきました。さすがに痛くて座布団を使って防御しました。童心に帰ったようなひと時でした。▽



冬景色
のどか

冬空に気球が浮かんでいます。富良野盆地では、風のない穏やかな日には大空に気球を見ることが多くなります。観光客の方が乗って楽しんでいるようです。車窓から見る気球はのどかな風景そのものです。▽



2月5日、第69回かみふらの雪まつりが3年ぶりに開催されました。私は雪まつりには、ほとんど行ったことがありませんでしたが、孫にとっては初めての雪まつりでしたので、一緒に一日中会場で過ごしました。開場後まもなくして行きましたが、すでに駐車場はほぼいっぱいになっていました。大型の滑り台やエアポートやタイヤチューブ等で滑るコースが作られて子供達で大賑わいでした。また、キッチンカーなどが出店しており、ラーメン、焼鳥、クレープ、カレー、パンサンド、

たこ焼き、コーヒーなどが販売されていて列をなして買い求めていました。また、スノーモービルの試乗体験やスノーボードの試乗、雪中宝探し、雪合戦など多彩な催しがありました。上富良野町には自衛隊の駐屯地があり、雪像づくりは自衛隊員が行っています。子供たちにとっては、楽しい冬の日になったようです。小さな町の町民を対象にした小さな冬のイベントもいいものです。▽



編集後記

年々、さまざまな制度が複雑になってきています。私などの年代にはすぐ理解できないことが多くなってきました。飲食業や食品加工業などの食品衛生法ではハサップが一昨年前から全事業所が適用になり、また、税法ではインボイス制度が10月から始まります。ハサップやインボイス制度についてのセミナーに参加はしましたが、

どう取り組むか内容を理解するまでには至りませんでした。大きな事業所と同様に扱われる家族経営的な小規模事業所にとってはハードルが高く、混乱をきたすことが多くあります。いろいろな規制を細分化し高度化して難しくする傾向にあります。果たしてそれまで必要かと疑問に思うことが多くなってきました。▽

多田農園

Tada farm bushin 2023/03

通信



プチペンション田舎倶楽部が新たにスタートしました



食事や農園ピアノ
屋根付きのデッキで
おもしろおもしろの時間をお過ごしください

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/>



欄干の除雪

農園前に架かっている東橋の欄干に、除雪車がはねた雪が溜まって見通しが悪くなったので、みんなで除雪を行いました。この橋の欄干の外側には、気象関係の機関が雨量や気温などを測定する装置を取り付けてあります。ワイン用ブドウ畑の気象状況を把握するために設置されており、多田農園のぶ

どう畑の気象観測として記録されています。同じ機関によって余市町の弘津ヴィンヤードさんのぶどう畑にも装置が設置されています。昨年暮れに両方の圃場の観測データを折れ線グラフで表していましたが、上富良野と余市の栽培期間中の気候は、ほぼ同じように推移していました。▽

爽快 ミュラー・トゥルガウ Now ON SALE

2月9日、昨年12月に瓶内二次発酵で仕込んでいたミュラー・トゥルガウの微発泡ワインの試飲をしました。少し弱めの微発泡でしたが、果実味がしっかり感じ、ミュラーの独特の香りがしっかり出ていました。常温の

ワインを雪の中に入れて10分ほどでワインの温度が10℃位になり、やさしい温かみのあるワインを楽しむことができました。ワインは濁りのあるレモンイエロー。爽快でハツラツとした香り。フレッシュな酸とほのかな甘味。軽やかな口当たりで、旨味もしっかりしています。みんなで楽しくワイワイ飲んでみてください。野生酵母で発酵させ、瓶内二次発酵の亜硫酸塩不使用の無濾過ワインです。ワイン名はミュラー・トゥルガウペティアン・ナチュレ2022。価格は2,695円(税込み)で、3月1日販売です。▽



豆を焙煎します。待っている間、美味しいコーヒーが出され、離農した古い住宅をコツコツリフォームした小さな店は、心温くなる空間でした。山間の目立たない場所にありながら、地元をはじめ遠くからのリピーター客も多い人気店になっています。こちらのコーヒー豆の選別作業を当農園の福祉事業所の利用者さんが一部に担っています。▽



地元の逸品

無添加ソーセージ けむり屋

2月6日～7日、宿泊の食事のメニューで使用する食材を求めて、町内の店を訪ねました。1軒目は、「けむり屋」さんで無添加のソーセージ等を作っています。オーナーの鈴木さんは25年前、エソジニアをやめて千葉県から移住されました。さっそく、買い求めて食べてみましたが、美味しい本物の味でした。宿泊の朝食に出す予定です。▽

江花珈琲焙煎所

2軒目は、同じく町内にある江花珈琲焙煎所です。オーナーの澤さんご夫妻は7年ほど前、埼玉県から移住して来られました。注文を受けてから特別に厳選した豆を焙煎します。待っている間、美味しいコーヒーが出され、離農した古い住宅をコツコツリフォームした小さな店は、心温くなる空間でした。山間の目立たない場所にありながら、地元をはじめ遠くからのリピーター客も多い人気店になっています。こちらのコーヒー豆の選別作業を当農園の福祉事業所の利用者さんが一部に担っています。▽



逆転おあがり



11年の中古車を13年使用した業務用の車が限界に近づいたので、13年目の中古車を新たに購入することにしました。今まで乗っていた車は、ドアのパッキンやフロントガラスにもひびが入り、ダッシュボードも壊れ、外装も傷だらけになっていました。辛抱強く使っていましたが、前回の車検時にこれが最後ですと整備工場から最後通告をされていました。4月で車検が切れてしまうので、やむをえずの購入でした。契約した際にディーラーで契約プレゼントの円盤を回すゲームがあり、一緒に行った孫が回すとなんと特賞の1万円の商品券が当たりました。▽

Tada farm bushin 2023/03



さらに食事じまん

ブチペンション田舎倶楽部 予約はじまる

2月22日、今年のブチペンション田舎倶楽部の予約受付を開始しました。今年は、今までと内容を大幅に見直して新たにスタートします。朝食には、地元で製造している無添加ソーセージ、コーヒーは同じく地元の江花珈琲焙煎所のコーヒーを使用します。また、夕食のバーベキューは土・日限定として、月曜～金曜日までは、地元の料理店おーまーるさんから取り寄せることにしました。また、部屋の半分くらいにしました。部屋の中も少しリニューアルする予定です。昨年農園ピアノも設置し、デッキも屋根付きにリニューアルしました(表紙写真)。営業は、4月27日～9月

30日までです。詳しくは、多田農園のホームページをご覧ください。また予約をご希望の場合は、楽天トラベルのブチペンション田舎倶楽部で検索してください。▽

夕食おーまーる

今年の宿泊の夕食は土日限定でバーベキュー、月～金曜日までは町内にある料理店「おーまーる」さんをお願いすることにしました。オーナーの茶谷さんは8年ほど前に東京から移住して開業しました。茶谷さんとは、7年ほど前に町主催のセミナーのパネリストとしてご一緒した縁です。縁とは不思議なもので、2月5日に開催された雪まつりにラーメンを提供する店を出しており、そこで数年ぶりにお会いしたのが今回につながりました。



料理は、農園の食事会で食べて頂く予定です、美しい夕陽や漁火のような夜景を見ながらワインと一緒に召し上がっていただきたいと思っています。▽