

# 余市探訪

## 安芸農園さん

7月5日、余市町の安芸農園さんに行ってきました。アコロンという黒ブドウの品種を見せてもらいました(写真▲)。ドイツ系の多収系の品種で10a当たり1,000~1,500kg収穫できます。しかも、収穫時期は9月20日頃と早い時期に収穫できるのは魅力です。このワインは品質的にも良好だそうです。来年以降、導入を検討したいと思います。▼



にも行ってきました。中井さんは、余市町でワイン用ブドウを生産する40戸の中でも篤農家のひとりです。今年、ワイナリーを開設します。ワイン用ぶどうの他りんご、サクランボなど果樹全般を作っており、今はサクランボ狩りのシーズンでした。醸造用ぶどう農家40戸は、道内外のワイナリーと契約栽培していますが、このたび初のワイナリー農家が出たこととなります。建物から新築し、設備投資は大きな額になります。▼



## 中井観光農園さん

7月5日、余市町の中井観光農園

# 自然食品とワインのとりくみ

## 農園見学ご一行様

7月10日、植物マグマの開発者の中山さんと自然食品を販売している太陽食品の代表のみなさんが来園し農園を見学しました(写真▶)。全国には、さまざまな持続可能な取組みをしている方がいます。その中でも旭川の山本さん(写真左)は一生懸命、作物にも環境にもいいものを広めようと取り組んでいます。▼



## ワインツアーご一行様

7月10日、岡山県岡山市のワインショッププレヴナンのワインツアーの一行20名が来園されワインの試飲をしました(写真◀)。みなさん、ワインを楽しんでいる方ばかりでしたので、ぶどうづくりやワイン造りについての話に真剣に耳を傾けていただきました。そして、多くのワインを買い求めて頂きました。▼



# 全房30% シャルドネ・オレンジサンスフル

NOW ON SALE



7月中旬、シャルドネ・オレンジサンスフルをリリースしました。昨年との違いは、全房30%です。亜硫酸塩不使用の完全無添加ワインです。全房が入った分、厚みと複雑味が増しました。同時にミューラー・トゥルガウとメルロブラン・ド・ノワールもリリースしました。シャルドネ・オレンジサンスフル

2022のワインコメントは「ややおとなしめですが、どっしり感のある香り。オリエンタルな印象。穏やかですがメリハリのある酸で、程よい厚みの味わい。出汁のニュアンス、優しいしかりとした渋味。」価格は4,070円(税込み) ▼

# かみふらの神社 祭



7月31日は上富良野神社祭の夜宮です。久しぶりに露店の夜店を孫と一緒に見に行きました。出店数もそこそこあり、お祭りの賑わいを醸し出していました。孫は初めての経験で驚いていた様子でした。スマートボールで遊んで、たこ焼きと綿あめを買って帰りました。昔ながらのお祭りの風情を感じさせてくれるのはいいものです。▼

スマートボールで遊んで、たこ焼きと綿あめを買って帰りました。昔ながらのお祭りの風情を感じさせてくれるのはいいものです。▼

# 編集後記

宿泊者の夕食や朝食会場になっているファームカフェイルベーベに昨年か農園ピアノと称してグランドピアノを置いています。このピアノは、宿泊者が自由に弾くことができます。昨年か設置していますが、今年は弾く方が多く、農園に生のピアノが響き渡るのは豊かな時間をつくりだしてくれました。また、ワインとピアノのマリ

アージュもいいものです。ぶどう畑を見ながら地元料理店からの特製弁当とワインを楽しんでいます。昨年暮れに造った屋根付きのデッキを利用する宿泊客の方も多く、このデッキから眺める夕陽が沈む景色は最高です。農村での豊かな時間の過ごし方が少しずつ定着していくよううれしく思っています。▼

# 多田農園

Tada farm trushin 2023/08

# 通信

2023/08



30℃近い気温でしたが  
高校生や宿泊の  
ファミリーが  
ラベンダーの摘み取り  
体験を楽しみました



## 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/>

フレッシュ野菜



農園の無農薬栽培の野菜たちの収穫の種類が多くなってきました。この野菜は、自家用と宿泊のお客様用です。一番新鮮な野菜を食べることができます。いつも野菜が美味しいと好評です。▽

## 7月の火田仕事

ハイオーツ

シン草刈り機

昨年、人参を栽培した跡地に蒔いたハイオーツというえん麦が大きくなったのでトラクターに着けたフレールという作業機でカットしました(写真▼)。その後は、ロータリーという耕耘する作業機ですきこみます。このえん麦は、人参の連作障害を予防するためのものです。特にセンチュウという小さな虫の密度を下げることに役立ちます。センチュウの密度が上がると人参の生長点傷つけたりして、奇形になったり、こぶが出来たりして健全な生長ができなくなります。▽

新しい乗用の草刈り機を購入しました。この機械は、樹の根元まで刈れる優れものです。ぶどう畑では、酵母を守るため除草剤の使用を一切していませんので、草刈り機を使って手刈りで行っています。全部の畑を刈り終わるのは長期間必要になっています。そこで、少しでも省力化できるように、この機械を導入しました。農園の畑は扇状地ゆえに石が多く、機械の刃を痛めてしまうので石を取り除く必要があります。手作業で一個一個石を取り除いて障害物を除去。人手不足を機械が補うのはどの業界も同じです。▽



プチペンション田舎倶楽部



## ワインとピアノと

7月1日、サンフランシスコ在住の日本人家族が宿泊で来園されました(写真▶)。バーベキューの夕食後ご夫婦で農園ピアノとギターを夜遅くまで弾いていました。お二人とも演奏はプロ級だそうです。ワインを飲んでほろ酔い気分

でしたが、音楽を楽しんでいました。農園にピアノやギターの音色が響くのはいいものです。農業と音楽は最も相性がいい組み合わせのひとつかもしれません。▽

## ワインとそよ風と

この日は、ワイン畑の会員さんが宿泊されました(写真◀)。夕食は地元料理店のお弁当を予約されており、ぶどう畑が一望できる椅子に座って、ワインと楽しんでいただきました。そよ風が吹く、絶好のデッキ日和でした。特製弁当とワインがぴったりだったそうです。▽



## 農業体験

### 兵庫県農業大学校

7月6日、兵庫県農業大学校27名のみなさんが、研修で来園されま



Tada farm Iushin 2023/08

した。世相を反映してか27名中、農家の子弟は一人だそうです。この日は、強風で気温も高く、みなさん、疲れている様子でした。倉庫の中で、パワーポイントを使って説明させていただきました。その後、施設や畑を案内して無事終了しました。▽

### 京都洛南高校

7月9日~10日、京都洛南高校の生徒21名が来園されました(表紙▶)

火田でレストラン



7月16日、コープさっぽろ主催の「火でレストラン」が農園で開催されました。前日が一日中雨でしたので天候が心配されましたが、ちょうどいい天気恵まれ、ほっとしました。今年は、札幌大通り7丁目にあるイタリアンレストラン

「リッチ」の川崎オーナーシェフが担当しました。川崎シェフは過去に7回ほど担当しているベテランです。隣町のピザ屋さん「てくり」のオーナーも手伝って多くのスタッフにより、コース料理がだされました。ワインはシャルドネ、ピノ・ノワール、121田園ルージュESとのペアリングでした。美味しい料理にワインもぴったりでみなさん大満足の様子でした。▽



写真▶▶)。アスパラの草取りやラベンダーの摘み取り作業を体験して、その後は農園前を流れるベベルイ川で川遊びを体験していただきました。気温も30℃近くまで上がってしま



たので、体験の半分は水の中で過ごしていただきました。また、この日は宿泊のファミリーもラベンダーの摘み取り体験を楽しんでいました。▽