

冬がそこまで



### にんじん搾り

無農薬にんじんを使用した冷凍にんじん搾りの製造が本格化してきました(写真◀▲)。抗酸化の高い人参になるように栽培した無農薬人参です。このにんじん搾りは主に病気の人が利用しています。今年は、夏の猛暑と雨の多い日が続く、人参の根の発育に影響が出てしまいました。また、人参の生育温度は20℃位が最適ですが、あまりにも暑い日が続く生手が止まってしまう。また、播種後の気温も高く、発芽不良が多く発生したことが減収の大きな要因でした。それでもなんとかこのにんじん搾りを必要としている利用者みなさんに届けたいと思っています。▼

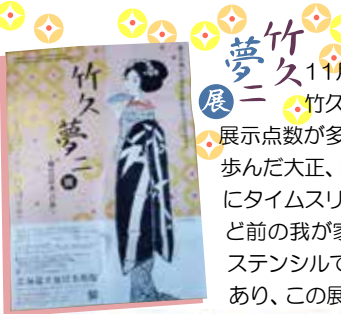
### 越冬キャベツ

11月23日、越冬キャベツの収穫をしました(写真▼)。このキャベツは、自然栽培で肥料や堆肥など一切与えず、農薬も一切使用せず栽培したキャベツです。無肥料栽培ですのでもう少し生育期間が必要だったようです。収穫したキャベツは、宅地近くの梨の木の下でビニールに小さな穴をあけて敷いて並べました。あとは、雪が降って雪室になって貯蔵できるように待ちます。越冬キャベツは、越冬中に糖度が増えて甘いキャベツになってきます。今年は試験栽培、貯蔵ですのでこの冬が楽しみです。▼



11月3日、文化の日にふらのジュニアアンサンブルの発表会が富良野複合庁舎内のコンサートホールでありました。複合庁舎は、昨年できたばかりの市役所とコンサートホールが一体となった建物です。以前は、市役所と文化会館が別の建物でしたが、老朽化に伴い建て替えられました。農園は上富良野町ですので自治体は違いますが、孫が習

っている先生が富良野ですのでその居住地のホールで行われました。30年ほど前、この音楽教室の先生には私の娘と息子がお世話になり、当時は幼児から高校生までの40名ほどのメンバーでジュニアアンサンブルが構成され演奏活動をしていました。今回は、当時を思い出しながら孫がこのステージで演奏するなんて夢にも思っていなかったのが隔世の感でした。▼

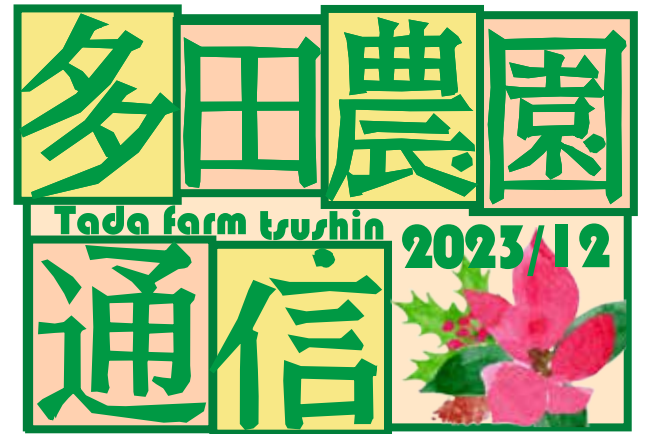


11月19日、旭川にある道立旭川美術館に竹久夢二展を孫たちと観に行ってきました。展示点数が多いのには驚かされました。竹久夢二が歩んだ大正、昭和初期という100年前の時代が現代にタイムスリップしたような展示会でした。30年ほど前の我が家の年賀状に竹久夢二の版画を模してステンシルで作って一枚一枚印刷して出したことがあり、この展示会は特別感がありました。▼

### 編集後記

今年もいろいろなことがありました。いつもながら一年が早く終わろうとしています。来年は2024年、かねてより言われていた2025年問題がいよいよ迫ってきました。2025年問題とは団塊の世代が75才を迎え4人に1人が75歳以上になる超高齢化社会のことです。年金、介護など高齢者ともっと関係が深い事柄に課題が山積します。年金など社会保障費の国の支出は益々増え、後世への借金を返しきれないほど増やし、介護す

る若者世代も大幅に不足します。打つ手はないのでしょうか。また、昨今の物価の上昇は学校給食にも大きく影響を及ぼしています。給食の委託業者が原材料の値上がりにより撤退を余儀され、学校給食が危機に迫っているところもあると聞き及んでいます。原材料の上昇分を国や地方自治体が少子化対策で面倒を見て、子供たちの健康を守ってほしいと願っています。さらに願わくは給食費の無償化を進めるべきです。▼



初雪に、一面雪化粧して  
真っ白になりました  
孫はさっそく雪をかき集めて  
大きな雪玉を作りました  
子供にとって雪は  
楽しい遊びです



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/>

# ワインのプレス



11月に入って、オレンジワイン、赤ワインのプレス作業を行いました。野生酵母での自然発酵のため、一次発酵には3週間以上かかります。ワインになった果汁を抜き取り、粒を掻き出してプレス機に入れて搾汁します。すでにワインになっているので、ワインの香

りがワイナリー内に充満します。これから樽熟成とタンク熟成が続きます、アロマテック発酵という二次発酵が行われます。自然界のできごとですので、どのように変化するかはワイン次第となります。ミステリーのある部分があるからワインは魅力的といえます。▼

## 野花の会

11月17日、北海道中小企業家同友会道北あさひかわ支部の女性部会野花の会から依頼があり、旭川へ行ってきました。この野花の会は女性経営者の会で20名ほどが参加していました。1時間ばかり多田農園についてお話をさせて頂き、その後は、食事をしながら多田ワイン



4種類を試飲していただきました。また、飲めない方にはジュース3種類を召し上がっていただきました。会場はブнкаフェという人気のレストランです。和やかな雰囲気の中楽しんで時間を過ごさせていただきました。やはり、ワインと料理はいいものです。▼



### 畑に初雪

11月11日、初雪が降りました。畑は一面雪化粧して真っ白になりました。孫は、初雪にさっそく雪をかき集めて大きな雪玉を作りました。子供にとって雪は楽しい遊びです。この雪は融けて、また降ってと幾度か繰り返して根雪になっていきます。▼



### ぶどうの剪定

10月下旬から始まったぶどうの剪定作業が11月16日、終わりました（写真▼）。枝片づけは、地元福祉事業所の利用者さんが行っていますが、あと数日かかりそうです。年々、ぶどうの樹の樹形も整ってきて剪定作業がかなりスムーズにできるようになってきました。ただ古い樹は、初期のころにいい剪定がなされていなかったため樹形はあまりよくはありませんが、剪定自体はやり易くなっています。来年の春に元気に芽を出してくれることを祈っています。▼

## ワインのラベルはり

11月24日、畑の仕事もほぼひと段落し、福祉事業所の女性の利用者さんにワインのラベル貼りをさせていただきました。初めての経験でしたが、午後には少し慣れてきて手際よくなってきました。今年の冬はワインのラベル貼りも仕事に加えたいと思っています。ワイン畑の会の年一回のプレゼントワインの発送がピークを迎えています。プレゼントワインと先行予約の「梢」ワインや注文ワインの発

送が年々増えてきており、荷造りも間違わない様、細心の注意を払いながらの作業となります。▼



Tada farm trushin 2023/12



## 美瑛町 すずらんプラスさん

隣町の美瑛町のすずらんプラスというレストランに行ってきました。ここのオーナーシェフの木村さんは今年2回、当農園でスペシャルランチを提供していただいたシェフです。初めて伺い、いろいろな料理をいただきました。どれも美味しく満足でした。その後、りんごの加工品のレシピについてアドバイスをいただきました。アップルパイと焼

きりんごです。また、来年2月に当農園でワインと料理のツアーを予定しているため、その打合せも行いました。冬のワインツアーはふらのバスさんが主催し、冬のぶどう畑を散策してぶどう畑の真ん中でホットワインとチーズがのったソーセージを食べ頂き、戻ってきて屋内でポトフなどを召し上がっていただくような内容の企画を相談しました。▼

## 北海道産ワインセミナー in 旭川

11月28日、事業者向け北海道産ワインセミナーが旭川市のアートホテルで開催され参加しました。事業者50社ほどの参加があり、ワイナリーも十数社参加していました。NPO法人ワインクラスター北海道の代表理事阿部真久氏が講師でワインセミナーがあり、その後、各ワイナリーの紹介、試飲会と続きました。旭川市は北海道第2の

都市で人口が30万人ほどあります。水が豊かなまちで昔から日本酒造りが盛んでした。ワインは日本酒におされている感がありましたが、6月に旭川で行われた酒のイベントに参加したところ、ワインの関心の高さに驚かされました。ぜひとも多くの旭川のみなさんにワインを飲んでいただきたいと思っています。▼

