



🍴 なないろニカラさんと食事会

12月29日は仕事納めで、福祉事業所なないろニカラのみなさんの食事会をしました。スタッフも含めて15名で、ネパールカレーのお取り寄せとケーキをいただきました。また、おみやげに赤ワインをプレゼントしました。みなさん、3月下旬から12月下

旬までぶどうやワイン造りをしてきたので、ピノ・ノワールのワインはうれしそうでした。また、体力もついてたくましさも増してきました。農園での仕事はリハビリには大変効果が高いことを、この6年間通年で経験し、実証されたと思っています。🍷

リフトの整備

20年以上前に購入したバッテリー式フォークリフトのタイヤ交換と整備を工場に出しました。タイヤは冬タイヤでしたが、溝がなくなり、倉庫前の雪道の移動が困難を極めていました。常々、気



なっていました。ようやく工場へ下げることができ、ほっとしています。このフォークリフトの使用頻度はあまり多くはありませんが、排気ガスが出ないので大型冷蔵庫内での使用にはなくてはなりません。🍷

🍷 テラコッタのタンク

農園から3kmほど北に位置する新しいワイナリーを訪問しました。運営会社は十勝に本社があるアグリシステムという会社です。こ

こは、ピオ・ディナミという農法でぶどうを栽培して徹底的に自然栽培、醸造にこだわっています。醸造タンクもイタリアで特注のテラコッタという壺風のタンクです。ワイナリーの建物も、道産カラマツを新月に伐採して使用しています。貯蔵庫も丘室づくりで山を削ってコンクリートで建て、上に1メートル位の土を載せて保温、保湿が自然になるようにしています。🍷



🎄 ハッピークリスマス



12月24日、クリスマスイヴに娘と孫二人と一緒にワインを飲みながら食事しました。ワインは2021年ピノ・ノワールです。ミートソースの Pasta との相性も良く孫がローソクを立てて、レストラン気分の食事でした。ケーキは、小学校2年生の孫娘が初めてトライしたケーキでした。形は少しいびつでしたが大変、美味しいケーキでした。🍰



マイナス20℃

12月25日、最低気温がマイナス20℃でした。農園前を流れるベベルイ川からは水蒸気が立ち込めていました。いつもマイナス20℃を超えると川の水面温度と外気がかなりの開きがあり、水蒸気が上ります。🍷



Happy New Year 2024

編集後記

あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願い申し上げます。今年は私の干支の辰年です。私のみならず、みなさまにとって良い年になりますようお祈りいたします。ぶどう作りは17年目、ワイン造りは9年目を迎えます。それぞれ年を重ねるごとに徐々に進化して、一昨年は初出品

のシャルドネが日本ワインコンクールで銅賞を受賞、昨年は、知らない間にゲーテという全国誌に注目される道産ワイン10選のNo.1に掲載されていました。地味な努力の積み重ねですが、少しずつ評価されているのはうれしいことです。今春からは新たに農園メンバーが増える予定で新たな展開の第一歩になりそうです。🍷

多田農園 通信

Tada farm tsushin 2024



りんごを栽培して8年目で収量も多くなり本格的にシードルづくりが始まりました



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/>

冬のぶどう火田



剪定セミナー

11月30日、北海道浦臼町でぶどう剪定セミナーがあり参加してきました。講師は、フランス国家認定醸造士の資格をもつ榎本登貴男氏です。雪が降る悪天候のなか20名ほどが受講しました。榎本氏の訳本、シカバック著のドウ樹の生理と剪定方法があります。訳本はすでに購入済みで、ある程度は理解していましたが、直接、説明を受けることができ、さらに北海道ワインの鶴沼ぶどう畑での現地講習もあり、有意義なセミナーでした。👏

隣の木の伐採

雪が降ってぶどうの剪定作業などが一段落したので、農園に隣接している旧東中中学校のテニスコートの周りや中に生えている木の伐採作業を行いました(写真▼左右)。このまま放置していると動物の棲家になります。現に野兔が寝付き、昨年の春にはぶどうの若木の新芽を食べら

れる被害が発生しています。冬の間は少しずつ下枝払いなども含めて整備していきたいと思っています。すべてボランティアですが、所有者の町が環境整備を予算化せず、何もしないのは残念なことです。👏

ぶどうの樹の雪かけ



ぶどうの樹の雪かけ作業が12月に入り断続的に続いています(写真▲)。最初に掛けた雪は一度、全部融けてしまいました。12月13日以降、寒さも厳しくなり降雪量も増えたため改めてかけ直しています。ぶどうの樹を冬の寒さから守るため多くの労力を要することになりますが、雪の中はマイナス3℃前後と暖かです。👏



シャルドネ・ペティアン

12月6日、2023年産シャルドネを微発泡ワインにするためボトリングを行いました(写真▼上下)。

シャルドネの微発泡ワインは初めてです。シャルドネ・ペティアン2023として、2024年2月に販売予定です。👏



紅玉のシードル

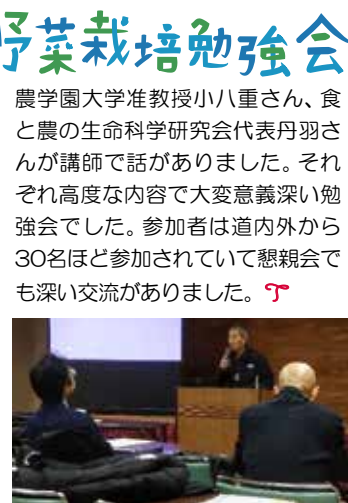
12月12日~14日、紅玉りんごのシードルの仕込みを行いました(写真▼)。

生命と食の野菜栽培勉強会

12月5日、旭川で生命と食の野菜栽培勉強会が行われ参加しました。代表は、北見市温根湯で人参などを栽培している原谷農園の原谷清作さんです。土と微生物の関係を重視した作物作りが勉強会の中心で講師は原谷農園をはじめ、東川町で大規模野菜栽培を営むドリームファームイザワ井澤代表、道南の森町で大規模南瓜栽培を営む(株)みよいの明井代表、苺作りと削蹄師の犬下さん、(有)プランテックの寺岡代表、酪



真▲上下)。今年りんごを栽培して8年目になります。収量も多く、本格的にシードルづくりが始まりました。プレス機とりんごを潰すクラッシャーはイタリア製を購入しました。さすが専門の機械ですので、搾汁率がグーンと上がりました。すべてが初めてで時間がかかりましたが、3日目にはいい流れになりました。このプレス機などの機械は一年で3日しか使用しないのは大変もったいないことです。👏



多田農園 忘年会

12月23日、多田農園の忘年会を隣町、美瑛町にあるすずらんプラスで行いました。このシェフは、夏にスペシャルランチなどを作っていた木村シェフです。いつもながら美味しい料理が出され、ワインは122田園プランとピノ・ノワール赤、ピノ・ノワールセクション、絆と一緒に合わせてみました。



た。会話も弾み、みなさんと楽しい時間を過ごすことができました。最後に依頼した試作中のアップルパイがだされレシピを聞きながら、みんなで美味しくいただきました。👏

ワインの樹の会

11月下旬より発送していたワイン畑の会のプレゼントワインなどの発送が終盤を迎えました。年々、プレゼントワインと同梱する注文ワインも増えてきており、荷造りもかなりの時間がかかるようになってきています。ワイン畑の会は一〇一萬五千元で3年間有効で年1回プレゼントワインをお送りしています。ワイン事業は先行投資が多い事業ですので、ワイン畑の会にご入会

ただき支援いただくことは大変助かります。また、1年に6回2本ずつ合計12本お送りする特別会員も少しずつ増えてきており、多くのご支援に感謝しております。👏

