



ふらの 歓寒村



ふらの歓寒村へ行ってきました。ここは富良野新プリンスホテル前の木立の中にあります。開催期間は、12月下旬から2月下旬までの極寒期です。かまくらがあり中には氷で作った椅子がありました。イルミネーションも豊富で幻想的な景色をつくりだしていました。ゴムそりで滑るゆきの滑り台もあり、また、犬そり体験もできるようになっていました。会場の横はニングルテラスという手作りショップが木立の中に点在しているところ。インバンドのお客さんも大勢いて驚かされました。まさに異空間でした。📷

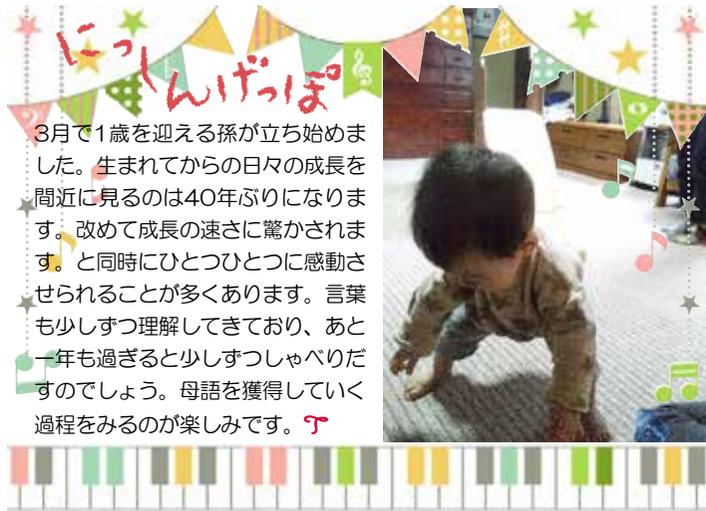
初リリース シャルドネペティアン

初めて造ったシャルドネペティアンを2月中旬にリリース予定です。濁りのあるイエロー。とても硬質でミネラル感が豊富です。酸は弱めながら、ドライな味わいと心地よい苦味のバランスが絶妙。爽やかさとコクがあり、飽きを感じさせない飲み心地。和洋中、いろいろな食事に合わすことができます。📷



アカゲラのくる木

アカゲラが事務所の裏の木にくちばしで突いて穴をあけていました。アカゲラは群れで行動しないので一匹かつがいが多いそうです。この時は一匹でした。農園の住宅などがある敷地内には木も多く、小鳥などが多く飛来します。窓越しに撮った写真なので、鮮明には撮れませんでした。カメラからは数メートルの距離でした。📷



3月で1歳を迎える孫が立ち始めました。生まれてからの日々の成長を間近に見るのは40年ぶりになります。改めて成長の速さに驚かされます。と同時にひとつひとつに感動させられることが多くあります。言葉も少しずつ理解してきており、あと一年も過ぎると少しずつしゃべり出すでしょう。母語を獲得していく過程をみるのが楽しみです。📷



編集後記

今年は元旦から能登半島地震、翌日には羽田空港で航空機の接触炎上事故とあまりにも大きな災害が続き衝撃的なスタートとなりました。また、政治の世界では組織的な裏金スキャンダルで大揺れの状況です。国際的にも戦争が勃発してこの近代社会で人間の命の尊厳を蔑ろにする出来事がごく当たり前のようになり繰り返されるようになってきました。また、世界人口の増加と温暖化による農業生産の

不安定化により食料がひっ迫し、さらに飢餓人口が増えることが予想されています。にもかかわらず食料問題に安閑としている日本の国が不思議でなりません。先日、旭川の老舗旅館の女将からの電話でこの件についてとても心配であると話がありました。なぜ、日本はこんな簡単なことが分らず手を打てないのだろうか。食料が足りなくなったら戦争のように国民は大変なことになることを。📷

多田農園 通信

Tada farm tsushin 2024 ②



雪や寒さのなか 倉庫の塗装が見事に仕上がり
50 数年ぶりにリニューアルされました



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/>



農園の仕事始め

1月9日は農園の仕事始めでした。園では細々とにんじんジュースづくりなどで冬も仕事をしています。🍷

ウィンターの発送やにんじんのジュースづくりなどの仕事が始まり、久しぶりに賑やかな感じでした。また、コーヒー豆の選別も同時に行いました。北海道農業は、酪農などの動物を飼育する仕事以外は、冬の仕事はほぼストップしてしまいがちですが、当農



昨年12月下旬から始まった倉庫の塗装が雪や寒さのなかにもかかわらず、見事に仕上がり50数年ぶりにリニューアルされました。作業はたくさんの足場を組んで壁をシートで覆って、塗装後はジェットヒーターで乾かしながら行っていました。塗装後は足場を組んで下地を塗ってと下準備に多くの時間を要していました。仕上げの本塗装は意外と速く、いかに準備が大事かを教えてくれた気がしています。塗装会社は旭川のNKリフォーム建築さんです。代表の倉田さんは頼まれた仕事は今回のように真冬でも断らないとのこと



です。丁寧にきちんとした仕事をしていただけて信頼できる塗装屋さんです。これまでたくさんの仕事をしていただけていますが、今回の出来はご本人が感動したというように素晴らしい出来です。ありがとうございました。🍷

シードルとワインのボトリング

1月23日～25日、シードルとミューラーペティアンのボトリングをしました。シードルは紅玉のみの原料を使用し、アルコール分は6.5度位です。小瓶(330ml)、大瓶(750ml)の2種類をつくりました。瓶詰後に瓶内二次発酵によってガスがでて1.5気圧位の微発泡になります。約一か月後にはシードルが出来上がる予定です。また、ミューラーペティアンも同じく、瓶内二次発酵でつくりたいです。瓶詰前に発酵前のミューラーをテースティングしましたが、今の時

点にもかかわらず、まろやかなミューラーの特徴であるライムの感じがでて美味しいワインになっていました。このミューラーペティアンも約一か月後には出来上がる予定です。また、今回からイタリア製の瓶の水切り台を使用しました。木の枝に挿すような形をしています。🍷



紅玉リンゴのアップルパイ



紅玉りんごのアップルパイの試作品が出来上がりました。レシピ開発は、美瑛町でレストランをしているすずらんプラスの木村シェフが行いました。美味しいアップルパイです。りんごは、当農園産の紅玉りんごでスライスして冷凍保存してあります。また、青りんごのグラニー・スミスという品種のりんごも同じく冷凍保存していま

す。かなりの量を保存しているのので、どうアップルパイを提供するか検討中です。農園のぶどう畑とともにりんご畑も道路沿いにあり、5月には淡いピンクの花が咲き、実をつけて生長して秋にはたわわに実った真っ赤なりんごを見ることが出来ます。紅玉もグラ

ニー・スミスもきれいなしっかりとした酸が特徴でアップルパイには最適なりんごです。🍷

