

ワインセミナー

in 札幌



2月29日、札幌グランドホテルにおいてジェトロ北海道主催のワインセミナーに参加してきました。ワイン&ワインカルチャー株式会社の田辺由美氏とアメリカナヴァレーからマサイアソン・ファミリーヴィンヤードのオーナー醸造家スティーヴ・マサイアソン氏の講演でした。スティーヴ・マサイアソ

ンは、世界最高峰のアイズリーやシャペラをクライアントに有するナヴァレー屈指のヴィンヤード・コンサルタントです。自ら栽培管理しバランスの取れたぶどう作りで定評があり、エレガントかつ鮮やかなワインを造る方です。講演内容は、ぶどう栽培が中心で近年の気候変動による栽培管理の難しさを科学的見地で説明され、大変参考になりました。テスティング用にフレンド白、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンの3種類のワインも用意されていました。いずれもエレガントなワインで、価格も7,000円~16,000円でした。ア



コムテラス札幌さん

2月29日、昨年の夏から野菜等の取引をしているコムテラス札幌の藤井シェフを訪ねました。この会社が入っているビルには600人ほどの社員



が働いており、社員食堂を担当して毎日、100人ほどの食事を作っています。また、昼食のほか弁当や野菜、加工品の販売もしており、社員は半額で利用できるそうです。今年もこの社員食堂用に野菜を提供する予定で栽培計画を立てたいと思っています。ア



地球と子どもたち



2月5日のワインイベントに行く途中、渋谷駅前に地球の上に立つ子供像があり、孫と重ね合わせてつい足が止まり写真を撮りました。現在、ガザ地区では多くの子供たちが命を奪われており、これからこの地球を守っていく未来ある子供たちの命と成長を大切にしていかなければと考えさせられるコマでした。いい像でした。ア

旭川の街並み冬

2月16日、旭川で久しぶりに高校のクラス会があり出席してきました。旭川駅から会場まで洗練された街並みをゆっくり歩きながら、イルミネーションが点灯された買物公園は雪との調和も美しく、北欧のような雰囲気を感じておりました。ホテル、飲食店なども多く、北海道第二の都市としての趣を感じました。旭川市は約30万人の人口があり、総合病院、文化施設なども揃っており、都市づくりの専門家話では生



活するにはもっとも過ごしやすい規模だそうです。ちなみに農園からは車で1時間ほど北にあります。ア

編集後記

縁は異なるものといいますが、不思議な縁を感じる出来事がありました。昨年秋、道内のワイナリーシリーズの記事が北海道新聞に連載されました。当ワイナリーは6番目に紹介されていました。その記事を見た札幌の設計事務所の社長さんから電話がありました。「私は多田といいます。新聞記事を見て電話をしました」とのことでした。以前、あるホテルの会合で当ワインのシャルドネを飲んだそうです。裏ラベルを見て驚き、他のメンバーにうちの

ワインだと言ってその場が盛り上がったそうです。多田という姓に特別な親近感があったそうです。そして、2月29日、札幌でついに対面することができました。1時間半ほど食事をしながら楽しい会話が続きしました。今後は、親戚のような交流を楽しむことになりそうです。昨年は札幌市内のワイナリーを設計し、今年も余市町にワイナリーを設計している設計も手掛けるそうです。ア



ウィルトスワイン自由が丘店でTADA ワインの試飲会が開催され 大いに盛り上がりました



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/>

TADAワイン

in 自由が丘

2月4日、5年ぶりに東京へ行きました。到着してウィルトスワイン自由が丘店へ直行し、TADAワインの試飲会に臨みました(写真▶上下)。10数名の方が参加していただき、楽しい会になりました。



オーナーの中尾さんと3年ぶりでした。7種類のワインとりんごジュースの試飲で、昨年来園していただいたお客様もいて大いに盛り上がりました。ワインはピノ・ノワールブランドノワール、混醸ワインの122田園ルーヴェス、そして今回特別出品の梢が人気でした。みなさんワインは普段から飲み慣れている方ばかりで多くの質問などがあり生産者としてうれしい限りでした。ぜひ、ワイナリーへ伺いたいという参加者もいました。その後、広尾にあるn43°という北海道産ワインのみを扱っている店に行きました。駅を出て道順がわからず、オーナーの佐藤さんに迎えに来ていただきました。ここは小さなワインショップですが、TADAワインも熱心に販売していただき、感謝しています。広尾には各国の大使館などがあり、富裕層が多い地区だそうです。タレントさんなども来られるそうです。✂



in 渋谷

2月5日、渋谷セルリアンタワー東急ホテルで「北海道食とワインの未来を拓く会」が開催

され、参加しました(写真▼左右)。道内22ワイナリーがブースで出展し、200名ほどの招待されたバイヤーやワイン関係者などが来場していました。今回は、宇都宮在住の息子にも手伝ってもらいました。取引先でもあるwa-syuの菊地さん、高島屋さんもブースに来ていただきうれしいひと時でした。また、10数年前に初めてブルゴーニュへ行ったときにお世話になった内田由紀さんとの再会は、大きなサプライズでした。内田さんは、ジャーナリストで世界各地、確か80か国以上を回られ、当時はブルゴーニュ大学でワインの歴史と文化を学ばれていました。彼女にブルゴーニュを



大人のふらの旅

2月20日、「極寒の富良野を愉しむ3つのワイナリーを巡る大人の富良野旅3日間」の一行が最終日に来園されました。農園では冬のぶどう畑でホットワインとシェフ手作りのソーセージを召し上がっていただきました。このツアー期間中、極寒とは程遠い最高気温が10℃近くまで上がり、さらに夜間は降雪があり、一気に雪解けが進み、3月中旬のような景色に変わってしまいました。それでも、雪の中から顔をだしたぶどう樹を見ながらホットワインやジンジャー入りのホットオレンジジュ



ースなどは、格別でした。その後、ワイナリーを見学後、雪の中から掘り起こした自然栽培の越冬キャベツを見ていただきました。このキャベツはロールキャベツとして人参、じゃがいもなどと一緒に料理に使っていただきました。料理は美瑛町にある「すずらんプラス」の木村シェフが行い、参加者は多田ワインとのペアリングがびっぴりのコース料理を堪能していました。冬のワインツアーも内容によっては魅力的なものになることが実証されたような気がしています。✂



案内していただき、ワイナリーも訪問することができました。僅か一日の縁でしたので名前も忘れてしまいその後、連絡を取ることができずでしたが、今回、お会いでき昔話に花を咲かせた楽しいひと時でした。現在は東京新宿でヴァン・ネージュというワインに関する事業をされています。人生は不思議なものです。なお、今回の展示商談会で数件のオファーがありました。✂

シードルづくり



2月22日、多田農園産のふじと紅玉を使ったシードルづくりを行いました。ふじは追熟によって糖度も上がっており、ふじが3分の2、紅玉が3分の1のブレンドです。搾汁率は予定通り72%くらいで、原料も少なかったので午前中で搾り終えることができました。今年は先の紅玉のみのシードルと合わせて2種類のシードルを販売することになりました。5月頃のリリースを予定しています。✂

