

かみふらの軽トラ市



フラマイ温泉前

8月22日、第2回目の出張軽トラ市が開催されました(写真▼)。今回は白菜とえだまめを出品しました。その他数名のメンバーが多く種類を出品し、特にとうもろこしは開店早々まとめて買い求めるお客さんがいました。今回も前もって近くの100戸ほどの住宅に出品野菜名をいれたチラシをポスティングしました。その効果が少し表れたようです。🍷



スーパーでロングラン

8月25日、かみふらの軽トラ市のロングラン軽トラ市が開催されました(写真▲)。今回は出品数も多く、11時間の長丁場で品切れにならないように補充しながらの開催でした。特にとうもろこしは400本も売れたそうです。私の出した枝付きのえだまめも売れました。一日の売上げも過去最高を記録したようで、売れば終わってもみんな元気です。🍷



ごみ収納庫

長い間、農園の倉庫が雑然としていましたが、ようやく整理整頓することができ、ごみ収納庫の機能を倉庫から排除するため、手作りのごみ収納庫を作り屋外に設置しました。毎日よくゴミはでるもので、昔、父が生きていたころ、父がゴミを片づけながら、このゴミくらいお金が貯まればいいのだがなあといった言葉がなぜか印象深く記憶し

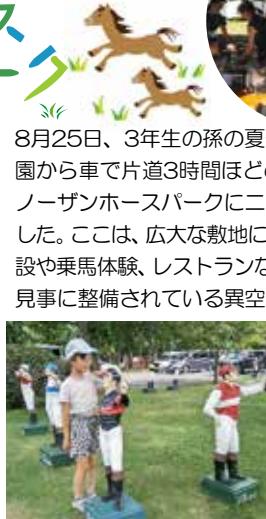
ています。本当によくゴミはでます。特に、宿泊業もしているのでなおさらです。上富良野町は一人半ほどの人口ですので、細かく分別して出さなければなりません、大都会でのゴミ処理は想像を絶します。🍷

ふらのワイン祭り

9月1日、ふらのワイン祭りに出店しました。前日の大雨から一転、素晴らしい快晴に恵まれました。今回は、息子夫婦、娘も加わって若返った出店スタッフで対応させていただきました。来客も昨年より多く、ワイナリーは3つですので、開催中どこもひっきりなしにグラスワインやボトルワインを買い求める人で賑わっていました。各種イベントや飲食の出店も増えて盛会時に終わりました。🍷



ノーザンホースパーク



8月25日、3年生の孫の夏休み最終日に農園から車で片道3時間ほどのところにあるノーザンホースパークに二人で行ってきました。ここは、広大な敷地に競馬に関わる施設や乗馬体験、レストランなどがあります。見事に整備されている異空間でした。騎手の人形もいたるところにあり、競馬の雰囲気を感じています。🍷

編集後記

ぶどうの葉の色がナチュラルな色になっています。栽培者の考え方で葉の色は変わります。去年はバッカスの葉が脱色したような黄ばんできていました。原因は苦土[マグネシウム]欠乏によるもので今春、マグネシウム資材を散布し効果が表れたようです。人間肌をみれば健康状態が分かるとも言われていますが、植物も

同じだと思います。植物とお話が会話をしているなど自然界には人知では計り知れないことが多々あります。だから面白いのかもかもしれません。ワインも同じです。当農園のやり方の発酵、熟成の過程で殺菌をせず、野生酵母による自然発酵はまさに未知の世界との遭遇にほかなりません。分からないから答えが無いから楽しいと思える仕事も魅力的だと感じています。🍷



旭川常盤公園の「道北愛酒バル 2024」に出店し多くの方にご来店いただきました



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/>



8月のぶどう火田

8月7日のシャルドネの樹の様子です。5月の不揃いの萌芽を除いてはほぼ順調に生育しています。ヴェレソン（ぶどうの粒が色つき始めること）も例年より早く始まりました。全国的に年々早まっているようです。温暖化の影響は猛スピードででており、地球が壊れてしまいそうな感じです。孫子の時代までもつのか、本当に心配です。科学がもたらした功も大きいですが、それ以上に罪は大きいと多くの人たちが感じていることと思います。🍷



常連の宿泊ファミリー

8月19日～21日、東京から常連の宿泊のファミリーが来園されました。12年ほど前からコロナ期を除きほぼ毎年来て頂いています。ご夫婦は東京生まれで、農園にふるさとのような感じを抱いているそうです。3人のお子さんも高校生、中学生、小学生と大きく成長され、これまでにさまざまな体験



もしています。ワインと一緒に飲み会話もはまりました。お子さんたちが20歳になって一緒にワインが飲める日が待ち遠しいです。🍷



8月21日、昨年秋に剪定したぶどうの枝をようやく処分しました。2tトラックをレンタルし20分くらいの距離の産業用リサイクル場に運び入れました。ここには大型の重機があり木やコンクリーなどが次々と処理され日常とは違った空間でした。🍷



とうもろこしの収穫

8月10日、とうもろこしの収穫をしました。品種はサニーショコラです。販売用に栽培をしているわけではありませんが、多めに作っているので自家用、宿泊の食事も、贈答に使っても余ったので少し販売もしました。20年ほど前まではかなりの面積で栽培して東京の大田市場に出荷しておりました。最近の極端な天候では、正産率の高いとうもろこしを作ることは難しくなっていると感じています。とうもろこしは、アブラムシやヨトウムシの被害を多く受けます。収穫のタイミングを考えれば無農薬でも可能ですが、通常は売り物にならないくらい被害を受けてしまいます。結局、最小限の農薬は使用せざるをえません。🍷



8月は毎日とうもろこしとえだまめを食べることができました。毎日食べても飽きない美味しさです。旬のものを採れた地で摂ることができるのは、最高の幸せなのでしょう。「身不土二」ということばがありますが、まさにこのことだと思います。🍷



ちょっと体験つき宿泊



ちょっと体験付き宿泊プランで申し込まれた方に収穫体験をしていただきました。この日は男の子二人がレタス採りをしました。朝食で食べたレタスですよという感

じるものがあつたようでした。別の雨の日には、えだまめの鞘取り後その場で茹でてご試食いただきました。農園での僅かな体験を楽しんでいました。🍷



8月24日～25日、旭川市の常盤公園で「道北愛酒バル2024」というイベントが開催されて出店しました。今回で2回目です。去年は、駅前通りの買物公園で行いでしたが、今回は池や木立

ました。主催は、旭川でフリーペーパーの発行をしているライナーネットワークという会社です。広告代理店の会社なので周知力があり、初めての開催場所にもかかわらず、多くの来客がありました。🍷

ワイン3種のボトリング

8月29日、2023年産の樽、タンク熟成中のワインのボトリングをしました。今回は、ピノ・ノワール、メルロ、混醸赤ワインの赤ワイン3種類です。発売は一か月後を予定しています。それぞれ全房仕込みワインです。特に赤ワインの混醸は初めてです。8月上旬には、シャルドネ、シャルドネオレンジ、メルロ白をボトリングしています。🍷



バスワインツアー

8月31日、富良野3ワイナリーを巡るバスワインツアーの一行が来園されました。食事とワインのペアリングを楽しんでいた

した。地元(株)ふらのバスが昨年からの始めた企画で5年後までには軌道に乗せたいそうです。次回ツアーは12月の予定です。🍷

