



農園見学と農業体験



10月18日、地元東中小学校の1年生と2年生の9名の児童が農園見学と体験で来園されました(写真▲)。1年生には孫がいます。今回は息子夫婦が対応しました。ぶどうの収穫や触って当てるクイズなどのほか多くの質問に答えて和やかな中、無事終わることができました。小学校と農園は歩いて来られる近い距離にあります。これからも利用してほしいと思っています。㊦

上富良野中学校の2年生の男子5名が職場体験で来園しました(写真▼)。体験目標は「礼儀正しく、率先して一生懸命働き、多田農園に貢献しよう」でした。なんと立派な目標かと感心しました。5時間の職場体験でしたが、終始、目標どりの態度で仕事に臨んでいました。この体験は授業の一環ですので評価も求められています。当然、いい評価を付けさせていただきまし



東中小学校学芸会

10月12日、地元東中小学校の学芸会があり、家族全員で観にいった来しました。全校児童32名の小さな学校ですが、体育館には大勢の人が来ていました。小さな学校ゆえに出番が多く、家族にとっては見ごたえのある学芸会でした。小学校には孫が2人在学しています。㊦



編集後記

10月25日からぶどうの樹の剪定を始めました。基本的には落葉してから始めるのがいいのですが、それまで待つと半月以上遅くなってしまい根雪になってしまう可能性があります。そうなると2倍も3倍も労力を要します。過去にも11月20日頃、根雪になったことが幾度もありました。剪定中はあったかな日もあれば、雨の日や寒風が吹く寒い日もあります。たまには小雪

がちらつく日もあります。剪定中、お腹が空いたときや喉が渴いたとき、2番果の熟したぶどうを食べるのもいいものです。剪定は電動バサミを使用し、リュックにバッテリーを背負って行きます。リュックは寒空の中で背中を温めてくれる役目してくれます。この剪定作業は来年や2年後、3年後を考えながら進められます。奥が深く、楽しい作業です。㊦



収穫ボランティアの中には赤ちゃんを抱っこして参加の方もいらっしゃいました



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/>



ボランティアさん

10月6日(日)と13日(日)の2回、収穫ボランティアの募集に応募していただいた皆さんが来園されました。それぞれ15名ほどのボランティアさんが来てくれて大変助かりました。2日間とも来

ていただいた方も6名おり、また赤ちゃんを抱っこしてのボランティアさんもありました。内容はぶどうの収穫、ワイナリー内でのぶどうの選別、除梗仕込みなどを手伝っていただきました。また、都度、説明をしてお昼には用意したお弁当とワイン、りんごジュースを召し上がっていただきました。おみやげに、リンゴやナシ、レタス、りんごジュースなどを用意させていただきました。また、建物の壁に這わしてあるワイン用のぶどう「ふらの2号」も自由に採っていただきました。㊦



今年のぶどう畑

今年の収穫時期のぶどう畑です。シラー(写真▲左)、メルロ(写真▲右)、バカスカ、シャルドネ、ピノ・ノワール、ミュラー・トゥルガウ、カベルネ・ソーヴィニオンがあります。㊦

収穫のおわりに

9月26日から始まったぶどうの収穫も10月17日に終わりました。今年は晴天の日が多く、雨は1日だけでした。こんなに天候に恵まれた年は初めてです。好天のおかげで糖度も上がり、病気の発生も少なく、品質も良好でした。また、春、発芽不良が多かったにもかかわらず、収量は予想を超える量でした。写真▼は、選果作業が終わったワイナリー内です。㊦

オレンジワイン

10月21日、バカスカオレンジのプレスをしました(写真▼)。順調に一次発酵してオレンジ色のワインになっています。オレンジワインは人気のワインで昨年仕込んで今年販売したワインは短期間で完売しました。オレンジワインは白ブドウを赤ワインの製法でつくっていくと、きれいなオレンジ色になります。最近のワインかと思いきや、4000年も前のジョージアが発祥だそうです。㊦



ワイナリーが手狭になってきたので、樽を2段積みにししました。手作りの木のラックから2段積みできるように鉄製のラッ

クにして、ハンドリフトで積み上げました。製造量も年々、増えているので、12月には樽がさらに6基、購入予定です。㊦



さつまいもの収穫を行いました。今年のさつまいもは豊作でした。100本の苗を植えて60kgほど収穫できました。さっそく、蒸して試食しましたが、美味しいさつまいもでした。品種はシルクスイートというねっとりした感じのさつまいもです。㊦

豊作の秋

10月21日、大根の収穫をしました。この大根は切り干し大根にして、来年の宿泊のお客さんの朝食用のおやきの具材になります。普通の大根と紫大根の2種類を作りました。この大根は、宿泊のリピーターさん家族の小学生の二人の男の子が種を播いた大根です。㊦

だいこん

