



江花キッチン

(上富良野町)

上富良野町江花地区にある江花珈琲焙煎所に併設した江花

キッチンがオープンしました。この江花キッチンはオーナーの澤さんがかねてから構想を練っていた店です。地元の農家の方々が

キッチンに入って加工品をつくり販売する取り組みです。土日営業でみなさん楽しそうに作業をしていました。㊦

## TADAワイン酵母のパン

千葉県印西市にあるBread House Nestというパン屋さんからTADAワインの酵母を使った

パンが送られてきました。突然でしたのでびっくりしましたが、酵母の香りが豊かな美味しいパンでした。当ワインは15種類ほどありますが、その内、6種類は亜硫酸塩不使用のワインで、一切添加物を使用していないので、ワインの中で酵母が生きています。そこから培養してパンの発酵に利用したのでしょう。酵母つながりの不思議な縁でした。㊦



## 北海道中小企業家同友会金曜大学

北海道中小企業家同友会旭川支部に焼鳥金曜大学という変わった名前の部会があります。なぜ、そのような名称になったのかは分かりませんが、毎月、講師を呼んで勉強会をする部会です。この部会の大学長を20年近く担っていた(株)太田ガラスの元会長馬場氏の送別会的な例会があり出席しました。馬場氏は、若いころ商事会社のトップ営業マンでしたが、39歳のとき、請われて太田ガラスの経営に参画し、以後42年間、社長、会長とし

て継続して黒字経営を続けてきました。この日は通常の例会時の2倍の参加者があり、卓越した経営手腕と人望の厚さで多くの経営者に慕われた方でした。私も馬場さんから薫陶を受けたひとりです。写真の右が馬場さん、左は新学長の(株)日新運輸の代表取締役の森さんです。㊦



## 住宅の外壁塗装



我が家の住宅の一階の壁を濃いこげ茶色に塗装しました。一階部分は基礎を含めて築90年近く経ちます。住宅の基礎は、地盤がよいの

で90年経ってもしっかりしていますが、北国仕様ではなく、縁側などがあり本州仕様になっていて、冬は大変、寒い住宅です。㊦

## 孫のパトカー初体験



2歳になったばかりの孫が乗り物に興味を示して電車やバスに乗りたいということで、近くの富良野までディーゼルカーとバスに乗って往復しました。富良野駅近くの交番にパトカーが止まっていたので見ていたら、お巡りさんが出てきて赤色灯を回してくれたり試乗もさせていただき、思わぬハプニングに緊張していた様子でした。㊦

## 編集後記

ぶどう畑の樹の幹を野ウサギがかじって傷つけてしまいました。10本ほどでしたが、かなり深い傷で、樹液が出てきました。野ウサギは数年前から隣接の旧東中学校の敷地内に巣を作って住み着いています。天敵のキツネも近くに巣を作って住み着いているにもかかわらず、移ろうとはしません。そこで、町役場と話し合い、木の下枝を切ることにし

ました。本数も多く、なかなかの仕事量です。本来ならば、町がしなければならぬ仕事ですが、予算の関係上か急ぎには間に合いません。空き地、空き家の管理は法律が年々厳しくなっていますが、管理不十分な町有財産から農業被害を出すことはあってはならないことだと思います。㊦

# 多田農園

Tada Farm Tsushin 2025.05

# 通信



朝食のメインは採れたての太いグリーンアスパラ  
旬の野菜とおやきは宿泊のお客様に喜ばれています

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/>



## ぶどうの苗木の定植

4月25日、ワイン用ぶどうの苗木、アコロンを定植しました。ドイツ系の黒ぶどうの品種です。土壤水分も適度で250本の苗木を2時間ほどで植え終えました。このアコロンは化学農薬、化学肥料不使用栽培を行います。病害虫の被害を如何に抑えることができるか課題はたくさんあります。また、野ウサギの被害から守るため電柵を設置しました。🍷



## 🚲 畑は遊び場 🌻

孫たちにとってはぶどう畑の農道は恰好のサイクリングロードです。一般車両が通らないので安全な道路です。孫たちの家とワイ

ナリーは300mほどあるので、あっという間に行ったり来たり出来ます。🍷



Tada Farm Tsushin 2025.05

## 🍷 りんごの治療

りんご栽培で防除が難しいとされている腐乱病があります。農園のりんご園でもかなり発病してしまい決定的な防除法がないといわれる中、先日、余市の知り合いの果樹農家さんに行ったときに教えて頂いた治療方法を試してみました。その治療方法は、農薬は使用せず、罹患部に土を巻く方法です。腐



乱病の病原菌が水分に弱いことを利用した治療法ですが、きれいに治るそうです。特に幹が罹ってしまつと大きな打撃を受けるのでなんとか治ればと思います。🍷

## 🌸 春来た 🌸



### 畑作業の前に

畑作業が始まる前に、機械の整備をしました(写真▲左右)。畑を耕すロータリーという作業機の鉄の爪は、使用時間と共に摩耗するので取り換えが必要です。現在、農園には40年～50年前のトラクターが3台と10数年前のトラクターが1台あります。50年前のフォードトラクターも現役で活躍しています。🍷

### にんじんの種まき

4月24日、人参の種まきをしました(写真▼)。無農薬栽培なので、除草剤が使えず、草との戦いになります。もう少し早く、種まきをしたと思っていたのですが、今年は、



天候が不順で雨の日が多く、この日が最初のチャンスでした。うまく発芽することを願っています。🍷

### 小さなビニールハウス

4月29日、小さなビニールハウスにトマトやナス、ピーマンなどの苗を定植しました(写真▼)。今年はスイカも立体的に蔓を誘引してつるして育ててみようと思っています。これから毎日管理して早く収穫できるようにしたいと思っています。作物をハウスで育てるということは、自然の一部を人間がコントロールするので、結構手間暇がかかります。🍷



## ミュー・トゥルガウ 2種リリース

ミュー・トゥルガウ 2024とミュー・トゥルガウオレンジサンスフル2024をリリースしました。ミュー・トゥルガウ2024は「草原にふく風を思わせるミディアムボディワイン」です。アルコール分は11.5度で価格は2,970円(税込)。また、ミュー・トゥルガウオレンジサンスフル2024は「程よい厚みのある滋味深い味わい。渋みと苦みがアクセントの



ワイン」。アルコール分は11度、亜硫酸塩不使用ワインです。価格は3,300円(税込)。🍷

## 宿泊はじまる

### 野菜おやき

今年も宿泊の朝食用の野菜おやきづくりを行いました(写真▶上下)。かぼちゃ、じゃがコーン、切り干し大根、キャベツ入りの4種類のおやきです。具材の原料はすべて無農薬栽培の自家野菜ですが、皮の小麦は栽培していませんので北海道産小麦を使用しています。出来立てを試食しましたが、どれも美味しく仕上がっていました。🍷



### 朝食と 🍷 体験

4月28日、今年の宿泊の第一号の受入れをしました。朝食の野菜は、葉物とメインはグリーンアスパラです(写真表紙&▼)。

採れた太いアスパラに感動していただきました。また、軽トラの荷台に乗ってぶどう畑を回る、ちょっこつ体験プランも初めて行いましたが、大変、好評でした(写真▼)。🍷

