

季節のこどもたち

7月中旬からは学校などが夏休みになって、宿泊の子供たちの数が増えてきました。3連泊のドイツから来た



4人家族のお客さんうちの孫たちと仲良くなり、一緒に楽しそうに遊んでいました。3歳の男の子はトラクターなどの機械が大好きで、本物のトラクター、

フォークリフトに乗せてあげると興味津々で喜んでいました。洋の東西を問わず、男の子は小さいうちから機械に興味、関心が高いようです。🍀



蔵コンテナに使用するため断熱効果が高い仕様になっています。気密性もたかく、道具などの保管場所としては最適です。20年以上前までは、人参栽培がメインで主に東京の大田市場に出荷していました。その際にこのURコンテナにドライアイスを入れて人参やトウモロコシを送っていました。このコンテナは使用済みになったものを払い下げてもらったものです。同じコンテナを倉庫の中ではエアコンを設置してワインセラーとして使用しています。将来、このコンテナに土を盛って丘室として使用できないか検討してもいいと思います。10年ほど前、雪室や丘室の研究をしている東海大学札幌校の教授と検討した経緯があります。🍀

URコンテナ

JRコンテナ2台を物置代わりに使用しています(写真▼)。この

コンテナはURコンテナと違って冷



軽トラでぶどう畑ツアー



今年から始めた宿泊のお客さん向けの軽トラで回るぶどう畑ツアーが、子供たちはもちろん大人の方にも予想以上に好評です。ぶどう畑の中で軽トラの荷台に乗って、運転席から説明を受けるガイド付きツアーは、自然を満喫できて非日常的で楽しいようです。🍀

ワインとシードル試飲

7月26日、今年のぶどうの収穫と仕込みについての打合わせとワインの試飲をしました。今年のぶどうは、高温の影響でバカスが縮果の症状が顕著で、摘粒をしなければなりませんが、全体に生育はほぼ順調です。収量は、昨年度を見込んでいます。試飲は、弟子屈の山幸ロゼと中井シードルを飲みました。山幸ロゼは、帯広の相澤ワイナリー製造のワイン、中井シードルは余市



の中井観光農園のワイナリーで製造されたシードルです。どちらも美味しく出来上がっていました。シードルにグラニースミスの乾燥りんごを合わせてみました。りんごにりんごなので相性はぴったりでした。🍀

Happy Birthday



7月は、小学校2年生の孫の誕生日でした。プレゼントは何かいいかと尋ねたらドジャースの帽子と答えて返ってきました。やはり、子どもたちも大谷ファンでドジャースの帽子をかぶって満足そうでした。横で幼稚園の年長さんの孫もちょっとうらやましそうに見えました。下の孫は10月が誕生日なので、希望のプレゼントを用意したいと思います。🍀

編集後記

7月に入って、連日30℃超えの日が続いています。最高気温は34℃でした。道東の北見市などは38℃にもなり、まさに異常です。この高温続きでぶどうの蔓がよく伸び摘みなどを頻繁にやらなければなりません。全国的には干ばつで、北海道も全体としては干ばつで農産

物被害がでていますが、富良野地方では収穫時期を迎えた秋播き小麦などの収量も多くなっているようです。そのほかの作物全般、収量はいいそうです。この地域は適度にまとまった降雨があるので、農作物への被害は少ないようです。🍀



多田農園 Tada Farm Tsushin 2025.08 通信 第102号



夏休みになり
ファミリー層の
宿泊が増えました
子供たちも
うちの孫たちも
仲良くいっしょに
遊んでいます

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/>



7月16日から2024年産ワインのボトリングをしました。

- 🍷 ピノ・ノワール (白)
- 🍷 ピノ・ノワール白とシャルドネの混醸
- 🍷 樽100%シャルドネ※
- 🍷 シャルドネオレンジ
- 🍷 シャルドネ微発泡
- 🍷 樽とタンクのブレンドしたシャルドネ



🍷 メルロ (白) ※ の7種類です。
※このうち、樽100%シャルドネとメルロ白は亜硫酸塩不使用

で生産本数も少なく、ワイナリーショップとワイン畑、特別会員限定ワインの予定です。🍷

🍷 テースティングコメント

7月5日、樽やタンクに入っている白ワインの試飲をしました。今回は、テースティングコメントについても学ぶ時間にしました。講師は医師でソムリエの1さ

んです。ワイナリーを始めて以来、製造したすべてのワインについて試飲をしてコメントを頂いています。ワインを飲んでの感じ方は、人それぞれです。で、コメントは大変難しいことになります。いつも貴重なアドバイスをいただき、一昨年前までは醸造責任者と私とで、昨年から息子も加わってどのようなワインにするか決めています。🍷



🍷 7月6日、コープさっぽろ主催の畑でレストラン、農園で開催されました。今回も40名定員に対して3倍の応募があり人気のイベントになりました。シェフは昨年に引き続き、美瑛町のレストラン仲町プラスのオーナーシェフ木村さんです。この日は気温が31℃と暑く心配しましたが、ちょうど心地よい風が吹いたので気温ほど暑く感じず、いい一日となりました。今年は畑ツアーにりんご畑の案内も加えて、りんご畑でシードルやりんごジュースを飲む企画をしました。りんごの樹の横で飲むシードルなどは、思いのほか参加者には好評でした。当日の朝、私は声がほとんどでなくなり、畑ツアーの案内は、急遽、息子にお願いしました。一昨年の5月にも2週間くらい声が出なくなり、このまま声

が出なくなるのではと思ったことがありましたが、今回は早めに快復しました。提供したワインは、🍷 ミュラー・トゥルガウ微発泡2024 🍷 シャルドネオレンジサンスフル2023 🍷 ピノ・ノワールブラン・ド・ノワール2023 🍷 メルロセクション2023の4種類です。木村シェフは当ワインをよく知っているのも、料理とのペアリングもぴったりでした。参加者のみなさんにも大好評で楽しんでいただきました。帰りには採れたてのレタスをおみやげに持ち帰っていただきました。🍷



東京ワイナリーもご来園

7月8日、東京ワイナリー一行が来園され、ワインを飲みながらバーベキューを楽しみました。東京ワイナリーは、代表の越後屋美和さんが10数年前に東京大田市場の仲卸会社をやめて立ち上げた東京で初めての小さなワイナリーです。ボランティアスタッフを中心に東京ワイナリーを応援されているワイン好き18名が道内ワイナリーを巡るツアーで来園、宿泊されました。当ワインを8種類ほどと、自家野菜のオリーブオイルでのオープン焼きとソールフードの豚サガリの炭火焼きを楽しみました。この日は、ちょうど西日が沈む景色が美しく、ぶどう畑と夕陽を見ながら飲むワインは、より一層美味しく感じていただけたかと思います。🍷



人気の場所

農園内のファームカフェイルバーベのウッドデッキでぶどう畑や夕陽を見ながら飲むワインは最高です。宿泊のお客さんの母親と娘さんは気持ちよさそうにワインを楽しんでいました。このデッキは朝食時も人気の場所です。🍷

