

## シードルの仕込み



12月3日～4日、シードルの仕込みを行いました。メインは紅玉りんごで、ふじも1割ほど仕込みました。今年はこれまでで一番品質がいいりんごになりました。流水で丁寧に洗浄してクラッシャーというりんごをつぶす機械に通し、油圧プレスにかけて搾汁します。この機械はイタリア製です。搾汁率は約70%で目標の量を搾ることができました。シードルは培養



酵母を使用して1か月後には、発酵も終わって、その後に瓶内二次発酵による瓶詰めを行います。🍷

## 大矢孝酒造さんの純米酒

神奈川県愛川町にある1830年創業、大矢孝酒造からお酒が届きました。8代目蔵元の大矢俊介氏は「自分たちにしか醸せないお酒を」を旗印にして純米酒のみを造っています。大矢氏とは3年ほど前の旭川でのイベントの際にお立ち寄りいただき、名刺交換をしております。



また、その折、デザイナーで紹介したのが縁で、ラベルのデザインも依頼したそうです。写真左の「おりんごくください」というお酒です。幾度となく多田ワインのご注文もいただいています。ひとの縁とは今も昔も不思議なものです。🍷

## 孫とジグソーパズル

2歳8か月の孫は保育園に行っているとき以外は我が家で過ごすことが多いです。ジグソーパズルを久しぶりに出してきて夢中で取り組んでいました。70ピースは自力でクリア、88ピースもまもなくできそうです。集中している姿に日々の成長を感じます。🍷



## ファミリーが大集結



久しぶりに息子ファミリー4人と娘ファミリー4人と私たち夫婦の計10人で食事をしました。核家族化が定着して久しいですが、昔の大家族に戻ったような印象でし

た。やはり、食はひとを結ぶものだと感じます。たしかイタリアの田舎では毎週、ファミリーが集まって食事をしているようです。🍷

## まゆ玉の飾りつけ



12月31日、孫たちと一緒に蔦玉の飾りつけをして壁際の天井から飾りました。今年は歳の市でちょうどいい大きさの水木があったので買い求めてきました。40年以上、子どもや孫たちがいないときでも毎年飾ってきたので、孫たちに手伝ってもらって飾る蔦玉は格別にいいものです。🍷

## 編集後記

旧年中は大変、お世話になりました。本年もどうぞよろしくお願いいたします。2025年は戦争のニュースが絶えることがなく、また世界各地で新たな火種が発生する兆しもあり、人類の英知とは正反對の化学反応が起こっているようです。戦争を始めることがないように目指すのが政治の

役目だと言ったことばを思い出しますが、昨今、日本でも威勢のいい話題が多くなり、だまされない眼を国民ひとりひとりが養わなければならないと感じています。2026年がみなさまにとって実り多い年となります様、お祈り申し上げます。🍷

# Tada Farm Tsushin 2026-1 多田農園通信 第107号



イタリア製の機械で  
りんごをつぶして  
シードルの  
仕込みをしました



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 <https://ninjin-koubou.com/>





ワイナリー内の湿度を保つために、これまで加湿器や床に水道水を撒いていましたが、山からの伏流水をワイナリーのなかに引き込み、常時流すことにしました。この伏流水は、水量が豊富で水温も年中、10℃前後で保たれています。

ホースをハウス栽培の時に使う灌水チューブにつなぎ、噴水のように流して床暖房の熱で蒸発させ湿度を保っています。人工的なエネルギーを使わず、持続可能なシステムです。🍷

## 雑誌「ワイン王国」に掲載

12月5日発売のワイン王国の雑誌に多田ワイナリーが掲載されました。ワイン王国はワイン関係の雑誌で一番メジャーな雑誌です。ふらの観光協会の野村氏が3年前より働きかけて、ようやく富良野管内のワイナリーを取材して頂くことになりました。富良野地域のワイナリー（4か所）はまだ、

全国的にも知名度が低く、全国の人に知っていただくいい機会となりました。今回は昨年Uターンしてワイン造りを始めた息子にでももらいました。🍷



Tada Farm Tsushin 2026-1



12月6日～7日、東川クリスマスマーケットに出店しました。昨年までは委託でワインを出品していましたが、今年はブースを構えることにしました。このイベントは大変、人気で多くのお客さんが来場します。🍷



## 砂澤ビッキの生きた時代展

12月13日、北海道立旭川美術館で開催される「砂澤ビッキの生きた時代」展のオープニングセレモニーの招待を受け行ってきました。後日、北海道新聞の取材に奥様の砂澤涼子さんは「ビッキのもとには、木の方から寄ってきたように思います。木を買うことはほとんどありません。自然に対して常に畏怖の念をもち、必ずカムイノミ（神へ祈る儀式）をしてから掘っていました。

曲がっても、こぶがあってもダメとは言わず、おれのところによく来たな。どうしてほしいんだ、とまるで生き物のように対話していました。そして、一気に仕上げ、失敗することは一度もありませんでした。」と語っていました。ビッキは制作の合間に、書斎に籠っては読書をしていました。美術、世界各地の民族芸術、人間と自然との共生など多岐に亘ったそうです。🍷



## 生命食野菜の勉強会

12月6日、旭川地場産業センターで、恒例の生命食野菜の勉強会が行われました。道内はもとより全国から参加していました。講師の方々の話す内容も年々レベルアップして、学会の様相でした。特に酪農学園大学の菌が専門の教授の話は大変、興味深い内容でした。また、今年来園された京都の食品会社の角井社長の大学と連携した取り組みも報告されました。来年は、東京で開催予定です。🍷



## \*この木なんの木気になる木



12月7日、ワイナリーと倉庫の間に生えて大きくなり過ぎた木の枝を切っていただきました。木の名前は分かりませんが、とても硬い木です。いつもお世話になっている塗装屋さんをお願いして、足場を4段にも重ねて作業が進められましたが、幹の上部を切る段階になると、大変、危険な作業になりそうでしたので、中止して頂きました。来年、雪が融けてからパワーショベルで木を支えながら切ろうと思っています。🍷

## 農園女子のランチ忘年会

12月26日、女性従業員のランチ忘年会を行いました。町内にある日本料理店「ほり田」の弁当をみんなで食べながらの忘年会でした。後半は農園のりんごを使ったアップルパイの話になり、大いに盛り上がりました。今年、途中から従事してくれた二人のうち一人は来年から多田農園で仕事をさせていただくこと

になりました。ワインは自宅で飲んでいただくために持ち帰っていただきました。それに先立ち、男性陣の忘年会も行いました。🍷

