

雑誌



「北海道生活」誌の冬号の北海道179市町村おとりよせで、上富良野町のページに大きくピノ・ノワールブラン・ド・ノワールが掲載されました。

この北海道生活は、過去にも何度か掲載していただきました。北海道の良質な情報誌です。EDA



県からも入植しており、その地区名は島津です。そのほか富山県からも多く入植しています。ちなみに多田農園は明治34年、兵庫県から入植しています。兵庫県からの入植は珍しいようです。北海道は全国各地から入植しており、現在は4代目、5代目くらいになり入植前のこととはリセットされてやはり新しい土地という感じです。EDA

郷土をさぐる旅

小学校4年生の孫が「上富良野町青少年国内交流事業」の参加者31名の一員として、津市へ研修に行ってきました。上富良野町の姉妹都市三重県津市との交流研修です。タイトな旅程にも関わらず、家族全員にお土産を買ってきてくれました。私たち夫婦にも伊勢神宮で誕生日星座のお守りを買ってきてくれました。財布の中に入れて大切にしています。上富良野町に130年近く前の明治31年に第一陣が入植したのが三重県からでした。入植した地区名は草分と名付けられています。鹿児島

決算の季節



多田農園の決算期は12月です。2月末までに確定申告書を税務署へ提出しなければなりません。年が明けると事務所内では日常の業務の傍ら、手分けして伝票の整理など決算の作業が進められます。ほぼ書類を作成して経理の専門家に渡します。EDA

誕生日ケーキ

1月は私の誕生日月です。小学校4年生の孫娘は、誕生日の前夜に知つて大慌てでケーキ作りを始めました。お菓子作りが大好きなだけあって美味しいケーキが出来上がりました。おじいちゃんが切って分けてというので、孫娘には一番大きなケーキを切って上げました。ちなみに私は一番小さなケーキにしました。振り返れば私の父親は満73歳でこの世を去りました。私は父の年齢を超えて74歳になりました。私は35年ほど前に抱いていた夢を今年からスタートしたいと思っています。それは、主体的に運営するファームスクールです。本格的な学校は無理ですが、短期間のプログラムを組んだファームスクールを開講したいと思っています。



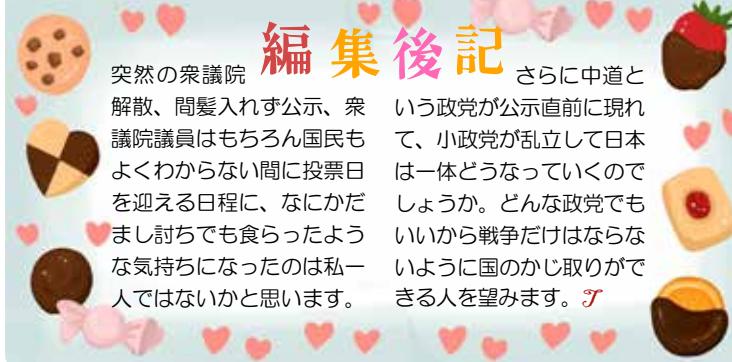
雪だるま

開講と言ったら大袈裟ですが、20年間小学生から大学生まで延べ3,000人以上、受け入れてきたノウハウを活用しながら食育をメインにしたものにしたいと考えています。ぶどう畑や野菜畑と今春、取得予定の畑と隣接している旧東中学校グラウンドをファームスクールのフィールドにする予定です。まずは一步踏み出したいと思います。EDA



編集後記

突然の衆議院解散、間髪入れず公示、衆議院議員はもちろん国民もよくわからない間に投票日を迎える日程に、なにかだまし討ちでも食らったような気持ちになったのは私一人ではないかと思います。



Tada Farm Tsushin

2026-2

多田農園通信

第108号



孫との小さな幸せな時間を楽しむように

なりました
人生これで十分です



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



冬のぶどう畠

今年の1月は、降雪量が大変少なくなっています。写真は1月8日のぶどう畠です。ぶどう樹が雪の上からかなり出ています。全道的には積雪量が多いところもあり、1月下旬、札幌方面では大雪となり飛行機やJRなど多くの欠航、欠便がでました。しかし、農園にはほと

んど雪が降らず、ぶどう樹が雪の下に埋まることはありませんでした。雪の中はマイナス2~3℃位でぶどう樹にとっては安全な温度です。1月下旬にはマイナス22℃くらいまで下がりました。しかし、ぶどう樹の生理上、凍害に遭うことはないと考えられています。EDA

シャルドネサンスフル試飲

2024年シャルドネサンスフルを試飲しました。このワインは100%樽熟成です。また、サンスフルはフランス語で亜硫酸塩無添加という意味で、野生酵母で発酵の無濾過ワインです。抜栓して少し時間を置いてから飲むと黄色い花、ゆりの花の香り。アプリコットやアカ

シアの蜜の香りも。ほのかな潮の香りもあり、豊かさを感じられます。しっかりとした酸で、ヨーグルトのようなニュアンスあり。味わいに厚みがあり、余韻は中程度からやや長め。中庸な味わいながら、しっかりとした骨格を感じるワインです。樽由来のコクのような味わいがあり、試飲した3人でついつい飲み過ぎてしまう美味しいワインでした。このワインは製造本数も少なく、ワイナリーショップ限定販売とワイン畠会員、特別会員のみの販売とさせていただきます。EDA

いがあり、試飲した3人でついつい飲み過ぎてしまう美味しいワインでした。このワインは製造本数も少なく、ワイナリーショップ限定販売とワイン畠会員、特別会員のみの販売とさせていただきます。EDA

Tada Farm Tsubshin 2024-2



のん
の
れ
る



1月17日から約ひと月間、JR旭川駅で旭川ティステーションという道北のお酒を飲める催しが始まりました。当ワインも数種類出品しています。気軽に立ち寄ってワイン、日本酒などが一杯500円で飲める企画です。「飲んだら乗るな」という標語があるように飲酒運転は絶対にいけませんが、駅中ということで、ほとんどが公共交通機関を利用しているのもいいと思いました。私が見に行った時も



平日にもかかわらず次から次へとお客様が訪れていました。今後もぜひ続けてほしい企画です。EDA

食のビジネスマッチング2025 in 旭川

1月21日、旭川信金と北海道中小企業総合支援センター主催の「食のビジネスマッチング2025 in 旭川」があり参加しました。今回は、かみふらのシードルを提案さ



せていただきました。アドバイザーは、北海道百科さんとコープさっぽろさんでした。どちらもすでに取引がある会社ですが、りんごの生産量も増え、シードルの製造本数も多くなることが予想されるため、あえて提案をさせて頂きました。開催前に提出した企画書を見てコープさっぽろさんはすでに仕入れを決めていたそうです。ありがとうございました。また、北海道百科さんは、来園して頂いたこともある常務取締役 営業本部長の勝浦さんが来ておりました。販売のアドバイスもいただき、あとは近況報告でした。また、ふるさと納税の担当者も同席していました。EDA



1月22日から、シードルとミュラー・トゥルガウベティアンのボトリングを行いました。シードルは自社りんごの紅玉を主体にじが入っています。また、人気のミュラー・トゥルガウベティアンは、昨年より多めに製造しました。両方とも微発泡なので、酵母を入れて瓶内二次発酵し、約1か月後には発酵も終わり販売できる予定です。どちらも寒い地域で栽培される原料で造るワインなので、ここ上富良野は最適地で良質な製品ができると思います。EDA

ふらのワインさんの樽

ふらのワインさんのワイナリーで使用していた樽を1台、分けていただきました。使え終えたばかりの外観もきれいな樽です。ふらのワインさんは新樽を使用して5年で更新しているそうです。当ワイナリーは野生酵母で造っているため新樽では香りが強すぎる所以、中古樽を使っています。これまでにはフランスのブルゴーニュやボルドーで使用した樽を輸入していました。ワイン樽ラックは樽2台が



セットなので1台足りず作業上支障をきたしていましたが、これで解消できます。輸入と違って軽トラで取りに行けて、多額の船賃がかからず助かりました。EDA

大矢孝酒造さん



先月号でも紹介しました神奈川県愛川町の大矢孝酒造さんの日本酒「りんごをください」を飲みました。なぜ、りんごかというと、りんごからの酵母を使っているそうです。たしかにりんごの香りがします。美味しいので知らず知らずのうちにグラスが空いてしまいます。ラベルのデザインは、多田ワインと同じ、あべみちこさんです。EDA