

作り手の熱情
いただきます!



農園内のニンジン選果場をワイナリーに改装し、タンクやプレス機を設置した



今年のブドウ栽培面積は約2.8ha。写真はピノ・ノワールの草取りと芽掻き作業をするスタッフの元吉光さん(左)と、菅井伸一さん。後ろに見えるのが多田農園の施設群

ニンジン農家が始めた 農家ワイナリーの挑戦

「多田ワイン」 上富良野

ブドウ栽培10年目に開設 この夏、初のワインを発売

十勝岳連峰を背景に石狩川水系ベレイ川のもとに広がる多田農園は、明治34年から続く篤農家。三代目の多田繁夫さんは、20年前から無農薬・低農薬のニンジン栽培を本格化させ、ジュースなどのオリジナル商品を開発。また、農園内に宿泊施設を設けて各種農業体験プランを展開するなど、次々と新機軸に挑戦してきた。

ワイン用のブドウ栽培を始めたのは平成19年。「たまたま苗木が手に入り、たまたま前年にカリフォルニアのワイナリーを見学していたんです。あの偶然の重なりは必然だったのかな」と多田さん。当初はブドウ栽培の難しさを痛感したというが、徐々に栽培面積を



ワイナリーと共に歴史を刻み始めたオーク材のたる。220ℓ用5つをそろえた

広げ、4年目にはヴィンヤード(委託醸造)もスタート。野生酵母による醸造に力を入れ、そのおいしさが専門家にも認められるようになった。「ブドウの果皮に付く畑の自生酵母を使うわけですが、どの酵母が働くか分かりませんが、リスクが高い。でも、うまくいけば風土を感じられる自然で個性的な味わいのワインになります」。

そしてブドウ栽培を始めて10年目の昨年10月、設備を整え、ついにワイナリーを開設。道内33番目、小さいながらも栽培から醸造までを手掛ける本格的な農家ワイナリーが誕生した。初めて醸造したワインは4種・約3千本分、7月中旬に発売予定。来年以降は毎年約1万本を目指すという。

さらに多田さんはこんな夢を抱いている。「うちの醸造技術が向上すれば、周りの農家にもブドウ栽培を呼び掛けたらと思っています。それぞれがヴィンヤードやワイナリーに挑戦すればワインの町ができますし、この辺りは景色が良くて温泉もありますから、ワインツーリズムにも向きます。そんな夢をワインのごとくじっくりと熟成させていきたいですね」。



果敢に、かつじっくりと新しい農業に挑戦し続ける多田さん。ここは農園内のワインショップ。現在は4月中旬に発売した辛口のリング酒・多田シードル756円(360ml)が棚を占め、ワインヤードワインの在庫はわずか



ワインショップの一角で、にんじんジュースやピクルスも販売。ネット通販もしており、全国的に人気



ワイナリーの初ワイン「キャンベル&ナイアガラ」の見本。「まるやかな中にも切れがあるバランスの良い味になりました」と多田さん。7月中旬発売予定で価格未定

さまざまな施設がある コミュニティー農園

多田農園の母屋の周りには、ワインショップをはじめ、ワイナリー(※見学は不可)、プチペンション、コテージ、ファームカフェ(※利用は宿泊者のみ)、BBQハウス(※同)などが整備されている



- 1 農園の入り口には水道があり、地域で引いている富良野岳の伏流水が流れる
- 2 プチペンション「田舎倶楽部」の2階ルーム。2部屋あり各定員5人。大人3~5人利用の場合1人5200円(1泊朝食付き)
- 3 宿泊者の朝食会場となるファームカフェ「イルペーベ」。採れたて無農薬野菜のサラダ、手作り野菜まんなど、ヘルシーでおいしい朝食が味わえる

●多田農園 ● 空知郡上富良野町東9線北18号 電話：0167-45-5935
 ワインショップ営業時間：9:00~17:00 定休日：不定休 P 5台 <http://ninjin-koubou.com/>