

多田農園の安心・元気な野菜だより イルペーペ通信



冬の準備号

- ぶどうジュース
- ワインネット販売
- おやきリニューアル
- 雪ムロ
- ぶどう冬仕度
- お店紹介 C&Cあさひかわ
- 活性化協議会
- 編集後記

イルペーペ通信第7号 ● 発行日 2014.1.1 ● 発行 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/>



日本一北で育った
ピノ・ノワールです。



夏の多田農園

多田農園ぶどうジュース

2014年1月10日予約開始。

北海道上富良野町のぶどう栽培農家(vin yard) 多田農園が、ワイン用ぶどうを使用したジュースを販売します(製造は余市の北王よいち)。「アルコールを飲まない方やお子様にも、醸造用ぶどうの贅沢な味わいを楽しんでほしい」という思いから、企画しました。種類は、ピノ・ノワール(赤)。この品種は、ルビー色が美しい”香りを楽しむ”ワインとして多くの愛好家に支持される、欧州系醸造用ぶどうの最高級品種です。前回2010年販売時には、発売後即完売となった幻の商品です。価格は2,700円(税込・箱税込・送料別)/710ml、生産本数は500本。2014年1月10日より予約受付を開始し、お渡し・発送は4月頃を予定しています●

ワインのネット販売スタート。

多田農園ワインが、ネットショップからもご購入できるようになりました。現在販売中の2012年産ピノ・ノワールに加え、2014年秋リリース予定の

ピノ・ノワール(3,350円)、メルロー(4,200円)、シャルドネ(3,350円)[※すべて税込・箱税込・送料別]も先行予約を受け付けします。特に初のリリースとなるメルローは、NHKの特集番組でも紹介された岩見沢市在住のワイン醸造家ブルース・ガットラヴ氏の醸造です。野生酵母で発酵させ、生産本数も1,000本と、大変希少なワインです●



ブルースさん

ジュース・ワインともにお問合せ・ご予約・ご購入は多田農園 <http://ninjin-koubou.com/>、Tel.0167-45-5935(9-17時)またはFax.0167-45-6012(24時間)にて受付中です●

うの花おやきがリニューアル UNOhana oyaki

2009年より販売している多田農園の『うの花おやき』がリニューアル。皮のグルテンを押さえ、口あたりがよりやさしくなりました。信州長野のおやきをヒントに、皮にも具にも地元の安心な原材料だけを使用しています。一番のこだわりは、野菜栽培やおやきの皮に使用している富良野岳の天然水。長い歳月(通常100年位)をかけて濾過され自然のミネラルをたっぷり含んだ水を使用した、多田農園の自信作です。現在、フラノマルシェでも冷凍

販売していますが、今後は全国でも、蒸したてを販売できればいいなと考えています。今、世界でも和食が見直されています。日本人の生活の知恵から生まれた、ここにもからだにもやさしいスローフードを、ぜひご賞味下さい。ご購入(冷凍)・お問合せは多田農園 <http://ninjin-koubou.com/>、Tel.0167-45-5935(9-17時)またはFax.0167-45-6012(24時間)からどうぞ●



雪ムロ
試作中
です。

多田農園では、冬季初の試みとして畑の一角に雪ムロをつくりました。『雪室ユキムロ』とは、雪の

保温効果を利用した野菜保温庫のことです。2013年は11月末になっても積雪がなく、12月13日にいっきに雪が積もりました。そこで、雪ムロの中に、キャベツ、にんじん、大根、じゃがいも、玉ねぎを入れ、春までどのように変化するか、試験をする事にしました。12月20日には、設計・指導をしていただいている東海大学の石田教授と、地質コンサルタントの佐藤さんが来園し、温度と湿度が自動的に記録される装置を設置してくれました。まだ入れて1週間でしたが、ふたを開けてみると、野菜がイキイキしたように感じられました。今冬は何人かのモニターに食べていただく予定です。希望者は、ご連絡ください●

ぶどうの樹の冬仕度。

11月 ぶどうの収穫後、樹が落葉し、登熟といって樹が冬眠に入る準備ができた時点から、枝を切る剪定作業を行います。ぶどうの樹の管理で最も大事な作業です。その後は、積雪を待って、伏せた幹に雪を覆いかぶせ、厳しい寒さから守ってあげます●



お店紹介

『C&Cあさひかわ』で にんじん搾り発売中!

2013年秋より、旭川市(1条3丁目)の製菓原材料問屋C&Cあさひかわさんで『スイートにんじん搾り』を販売しています。常務取締役の熊谷律子さんが、以前から『にんじん搾り』をご愛飲だった経緯から、販売をスタート。『にんじん搾り』は、お菓子の材料としてもおすすめです。店舗2Fではお菓子教室も開講しています。手作りお菓子材料やギフトのヒントが溢れるお店です●



冬の『地域活性化協議会』

当農園多田繁夫オーナーが中心となり、取り組んでいる『かみふらの地域活性化協議会』では、今冬、農産加工品の詰合せギフトを販売。200セットを完売しました。1月25日(土)には、フィール旭川1Fで上富良野町の農産品直販市を開催。1月と2月は計4回福祉施設かみんにて、加工品講習会を予定しています。また、農業体験の受入れにとり組む『教育ファーム』では、2月にこのプログラムの第一人者で農業小学校を主宰する三田村農園・三田村雅人氏を講師に迎え、講習会を行います●

編集 後記

あっという間に2014を迎えました。時の流れは確実に速くなっているようです。農業も同じ世界に入っていますが、スローフードやグリーンツーリズムといった農村でゆっくり過ごす楽しみを求める人が増えてきていることは、うれしいことです。受け入れ側が豊かな生き方を求めなければ、都会も農村も同じになってしまいます。今年は忙しさからの開放を目標したいと思います●