

イルベーベ通信

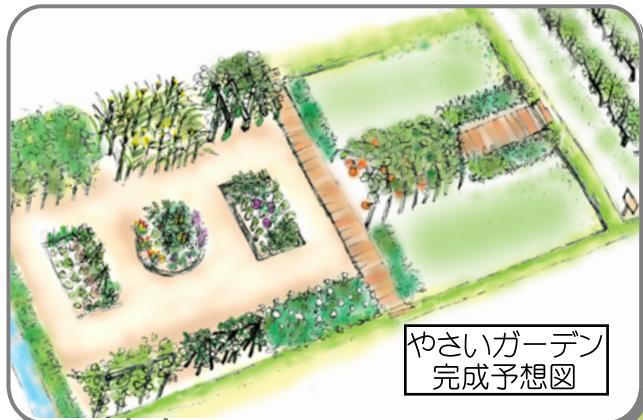
多田農園の安心・元気な野菜だより



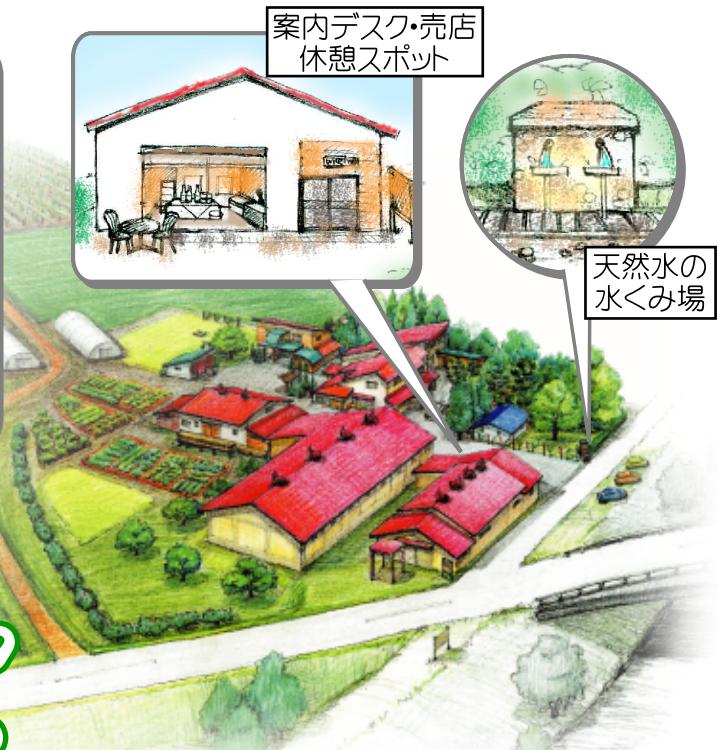
冬の暮らし号

- やさいガーデン
- TADA Vinyard会員募集
- にんじんジュース改良
- お店紹介【くまげら】
- 地域活性化協議会
- 編集後記

イルベーベ通信第8号 ● 発行日 2014.2.3 ● 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/>



やさいガーデン
完成予想図



案内デスク・売店
休憩スポット

天然水の
水くみ場

2014年夏 多田農園 「やさいガーデン」 プロジェクト。

多田農園では、今夏『やさいガーデン』の造営を計画しています。ふだんスーパーなどでは目にすることのできない、野菜の花やその生育の様子を見られる、新しい形のガーデンです。「家庭菜園など野菜づくりに関心のある方はもちろん、家族、特にお子さんといっしょに、野菜とふれあう時間を共有してほしい」という思いから企画しました。場所はぶどう畑に隣接した道路沿いの約30aに、およそ30品種の野菜やハーブを栽培します。初夏の開花時期には、野菜の可憐な花々が楽しめ、盛夏から秋にかけては、結実と成長の様子が観察できます。それぞれの野菜には、名前や原産地を表示し、どなたでも何度でも自由に散策し、楽しむことができます(野菜を直接採って食べることはできません)。一般公開は6月中旬、入場は無料です。

『やさいガーデン』の公開に併せ、農園駐車場前に、**天然水の水くみ場を設置**。地域で引いている富良野岳の伏流水を、誰でも自由に使えるよう整備します。ミネラルを多く含んだこの軟水の天

然水は、「コーヒーやお茶で飲むと大変おいしい」と、わざわざ遠方から汲みにくる方がいるほどです。

また、農園入口には、案内デスクと売店、休憩スポットを開設。農園で採れたミントやレモンバームを使ったハーブ入り天然水を無料で提供するほか、農園で製造したにんじんピクルスやワインなど加工品も販売します。**売店開店は9-17時。7-8月は無休、5-6月と9-10月は土日祝のみ営業**です。

そして園内のカフェ・
イルベーベでは、新メニュー野菜ピザランチ(980円)を実施。農園

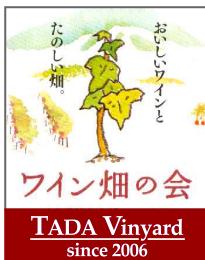


の新鮮な野菜をおもう存分トッピングできます。ほかにもにんじん茶付おやきセット(500円)、スイートにんじん搾り、オリジナルワイン(ボトル3,150円~)などをご用意。**カフェ営業は11-15時(5-10月)※事前にご予約下さい Tel.0167-45-5935(9-17時)**。

『やさいガーデン』や農園最新情報については <http://ninjin-koubou.com/> をご覧ください。

ワイン畑の会 新規会員募集!!

『ワインの樹』のオーナー



醸造用ぶどうが育つ日本最北といわれる北海道上富良野町で、その栽培を始めて8年、多田農園は今年TADAヴィンヤード(TADA Vinyard)として、ワイン事業をスタートします。「おいしい野菜が育つこの土地で、食事と会話を楽しめる最高級ワインをつくろう」と、2006年700本のぶどう苗木を植え、挑戦は始まりました。ピノ・ノワールワインが4度目のリリースを迎える今秋、初のメルローとシャルドネを加え、計3種類のワインが誕生します。

この新たなスタートにあたり、ぶどう栽培を応援していただく『ワインの樹』のオーナー・ワイン畑の会の新規会員を募集します。ぶどうの樹1本1口12,000円で、会費は樹の栽培費として使わせて頂きます。3年間有効で、出資のお礼として年1回計3本、3,350円相当のワインをプレゼントします(箱代・送料サービス)。ほかにも特典として会員証の発行、農園の野菜や加工品の割引購入(5%off)、毎年10月開催『農村でワインと収穫を楽しむ会』改め『TADA Vinyard祭(仮)』の参加費優待割引(10%off)などがあります。お申込みは Tel.0167-45-5935 (9-17時)、Fax.0167-45-6012 (24時間)、<http://ninin-koubou.com/> にてお願ひします。

※現会員の方も、本年度より優待割引きが利用できます(利用時、会員No.を照会することができます)。新規会員への更新は2015年より受付します。

にんじんジュースの味を改良。

今、農園内にんじん工房では、すりおろしにんじんジュースの改良が行われています。原料を見直し、酸味を押さえたよりやさしい味を目指し、ミリグラム単位の調整が繰り返されます。発売は今春の予定です。



編集後記



暦の上での大寒と時を同じくして、1週間マイナス20°C以下の日が続きました。幸い積雪も多く、ぶどうの樹には影響がありません。雪の中はマイナス2°C前後と暖かです。昨年の11月から雪ムロを利用した越冬野菜の試験をしていますが、キャベツは甘味が増しています。また、じゃがいもはデンプンが糖に変わっており、先日我家のカレーのじゃがいもも、たまらなく美味しかったです。まもなくモニターの方々に試食をして頂くため、雪の中から掘り出す予定です。

お店紹介②くまげら 富良野市日の出町2-33



冬は山賊鍋を囲んで おいしい水と日本酒と。

富良野市のお食事処『くまげら』さんの看板メニュー山賊鍋は、エゾシカ・鴨・鶏肉が入った具だくさん鍋。飲料水は地下水。

オリジナルの日本酒・潤薫もこだわりの味わいです。初代店主の森本毅さんは、大腸ガンを患ったのをきっかけに、3年前から食事療法を始められたそうです。いろんな療法がある中で、当農園のにんじんを自家製ジュースにしてご愛飲とのこと。森本さんの「(お酒以外の)元気の源」がわかるインタビューをHPでご覧いただけます。

<http://ninin-koubou.com/>



冬も地域活性化

1月25日フィール旭川地下1階copiaで『軽トラ市』の3軒の農家が農産加工品を即売しました。あわせて、上富良野町のPRも展開。多くのお客さまに来店頂きました。



『かみふらの地域活性化協議会』では1-2月に全6回の講習会を開催。1月28日・29日の加工品講習会では、メロンや玉ねぎなど特産品を使い、ドレッシングづくりの実習しました。また、31日には“直売所向けの野菜づくり”について、勉強会を開催。生産農家が農産品を製造・加工・販売する6次産業化に、地域で取組んでいます。

