

夏の火田



南瓜ほっこりと

8月17日、僅かな本数しか植えなかったかぼちゃの収穫をしました。今年は、極端な高温と少雨のためあまり実を付けていなかったと思っていたのですが、収穫してみると思ったより大きくなっており、個数も予想以上にありました。これで、来年のかぼちゃスープやかぼちゃおやきの原料を確保できほっとしています。干ばつだったので美味しいほっこりしたかぼちゃが収穫できました。①

にぎやか西瓜、夏野菜

農園の野菜たちも元気に育っています。今年は猛暑と干ばつで畑作物は大打撃を受けています。当農園も例外ではありません。無農薬栽培の人参も雨不足で大きく育っていません。8月29日現在で、平年の半分くらいの大きさにしかありません。収穫日数は過ぎていますが、もうしばらく畑においておこう

と思っています。しかし、ハウス内やその周辺の野菜は、灌水ができるのでほぼ順調に育って収穫をしています。宿泊のお客さんの食事にも多くの種類の野菜を出すことができます。この時期は、種類が豊富なのでお皿の上もカラフルで賑やかです。とくに、ナスの生育がよく、毎日、新鮮で美味しいナスを食べることができます。ししとうも豊富に収穫でき美味しいです。スイカはマダーポウルというラグビーボールを小さくしたようなスイカですが、4本の苗を育てて50個くらい実が成り、美味しくいただきました。キャベツは、青虫から守るためにネットのトンネルを掛けて育てました。野菜は全部無農薬栽培で、主に宿泊のお客さんの食食用と自家用です。キャベツは少し作りすぎたのでみなさんにお分けしました。①



ナス



キャベツ

スイカ (マダーポウル)

8月19日、りんごの樹の鳥害防止用の黒テグス張りをしました。カラスなどは、りんごの糖度が増してくると食べに来ます。カラスも甘くないと食べません。カラスの中には、農園の大きなヒバに巣を作って棲み付いているカラスが3羽います。このカラスは、あまり悪さをしません。昨年春に、敷地内のヒバの枝打ちを始めたところ高い所に巣があるのを発見して、枝打ちを止めたことがありました。また、昨年秋には不思議なことがありました。敷地内の住宅の裏に、一羽のカラスが動けなくなっていました。近づいてみるとまだ、生きていたのでキツネなどの外敵から守るた



りんごのまもり

ワイン用ぶどうの実がヴェレソンを始めました。ヴェレソンとはぶどうの実が色づくことを言います。今年は、お盆頃から始まりましたが、猛暑が続いたので、かなり早いかと思いきや昨年と同じでした。これからの気候にもよりますが、例年と同じ時期の収穫になりそうです (表紙写真)。①

編集後記 ようやく猛暑から解放されてあの暑さが遠い過去のような気がしています。道外では記録的な大雨が発生している中、道内では記録的な高温干ばつが続きました。ぶどうへの影響は石の多い畑で出ましたが、総じて小さな影響に留まりました。雨が降らない分、ぶどうなどの病気の発生は少なくなっています。異常気象

めにプラスチック製の箱をかけました。かなり経ってから見てみるとなんといなくなっていました。外敵に襲われた形跡はなかったので、おそらく体調が回復して僅かな隙間から出て飛び去ったのだと思います。カラスの中には、大きな集団で食べ物を取りに来るならず者集団のカラスもいます。体も大きく猛獣の様相を呈しています。これから収穫まで鳥獣害との闘いが続きます。①

とともに野生動物の生態系にも影響が出ているようで、ヒグマが旭川駅近くの河川敷に出没したというニュースが数回流れていました。農園から2km東の畑でヒグマと遭遇したと農家の方が驚いていました。人家も十数軒ほど近くにあり、すぐ上は森で昔からヒグマの移動ルートがあるそうです。農園の僅かなとうもろこし畑にも美味しくなるとキツネが食べに現れます。アライグマも近くに多く生息しており、農用の籠を設置して大好物のキャラメルコーンをエサにおびき寄せようとしています。なかなかかかりません。これからぶどうが熟していきますが、収穫まで鳥獣害との闘いで気を緩めることができません。(8/30) ①



多田農園 通 信

Tada farm tsushin 2021.09



ワイン用ぶどうの実が色づくことを「ヴェレソン」と言います



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



8月4日、北海道ワインアカデミーの研修が当農園で行われました。総勢40名が来園されました。内容は、ワインと経営、厳しい寒さの中でのぶどう栽培技術です。研修生は18名でしたが、オブザーバーの方が20名以上いました。その中には、アカデミーの名誉校長の田辺由美さんもいました。田辺由美さんは、日本のワイン会では最も有名なひとりです。その他、北大の関係者が多数と道庁関係者が数名いました。当農園は欧州系

ワイン専用種の栽培を本格的に行って、ワイン造りをしているワイナリーとしては最も北に位置しています。この10年間、ぶどうを収穫して販売してきたことは、実績として大きなことだそうです。その間、厳しい栽培環境の中で、多くの失敗を繰り返しながら、その都度クリアして今日を迎えています。当農園の取り組みを1時間という短い時間でしたが、お話をしました。①

水不足・あつさ対策

8月に入っても30℃超えの天候が続いています。ぶどうの樹も石のある畑は、影響がかなりでています。新植した樹を中心に防除用500ℓタンクに水を入れて、トラクターで一本ずつ灌水し、雨までつないでいきます(写真▼)。①また、ワイナリー内には冷房施設を設置していないため、いろいろと試しています。今回は、屋根に伏流水を流してみました(写真▶)。屋根からの熱が最も影響が大きいので、冷やすことにより高

い効果が得られるのではと思っています。ただ、外気と屋根裏の温度差による結露も心配なので、そのテストも兼ねて行いました。ちなみに伏流水の水温は11.4℃でした。通常11.0℃ですが外気が高いのでパイプを通ってくる間に0.4℃上がったことになりました。それでも一分間くらい手を入れていると冷たくて出してしまう水温です。①



8月8日夕方から9日にかけてまとまった雨が一月ぶりに降りました。この一月、降雨がなく、高温で石のある畑は影響が出ています。新植したぶどうは、この雨で一息つきました。10年以上の樹は、根が深く伸びており、影響が少な

くて済んでいます。来年以降、ぶどう畑の灌水も検討しなければならない状況になってきていると思っています。写真は、2019年に新植して今年で3年目、初収穫の予定のピノ・ノワールです。①

ワイン試飲会

8月22日、ワインのテイスティングを行いました。ミュラー・トゥルガウを初リリースしたので、同じ富良野盆地で生産されたミュラー・トゥルガウでつくったワインと飲み比べてみました。また、イタリアのシチリア島の自然派ワインで有名なフランク・コーネッセルリンさんのワインも手に入っていたので試飲しました。シチリア島はこの夏48℃まで上がったと伝え聞いていますが、このワインのアルコール度数も15度でした。フラン



ク・コーネッセルリンさんはコロナが始まる直前に、家族で来園されました。コロナが終息したらシチリア島へ伺いたいと思っています。2020メルロブラン、シャルドネもテイスティングしてみました。



とくに2020シャルドネは美味しいワインになっていました。ワイン造りの楽しみのひとつはテイスティングです。①



ミュラー・トゥルガウ、メルロブランをリリース

8月16日、ミュラー・トゥルガウ2020とメルロブラン2020をリリースしました。ミュラー・トゥルガウは初リリースです。それぞれ200本と250本と少量販売のため自社ワインショップでの販売がメインとなります。テイスティングコメントはミュラー・トゥルガウが「マスカット香、黄色い花、ラムネのような香り、フレッシュ感満載で爽快。穏やかな酸と果実甘味。余韻はやや短め、とても優しい味わいのワインです。食卓に寄り添うタイプのワイン」、メルロブランは「香木、オリエンタルな雰囲気。白胡椒やスパイス、赤パプリカの香り。酸はしっかり。厚みのある味わいで、中盤から後半にかけて軽くタンニンを感じます。奥行きのある白ワイン」です。①

シャルドネの瓶詰

8月18日、2020年シャルドネの瓶詰をしました(写真▼)。先月の一回目に続き、2回目です。このシャルドネは、ステンレスタンクと樽に半分ずつ入れて熟成したワインです。2020年産のため自社ワインショップでの販売がメインとなります。テイスティングコメントはミュラー・トゥルガウが「マスカット香、黄色い花、ラムネのような香り、フレッシュ感満載で爽快。穏やかな酸と果実甘味。余韻はやや短め、とても優しい味わいのワインです。食卓に寄り添うタイプのワイン」、メルロブランは「香木、オリエンタルな雰囲気。白胡椒やスパイス、赤パプリカの香り。酸はしっかり。厚みのある味わいで、中盤から後半にかけて軽くタンニンを感じます。奥行きのある白ワイン」です。①



途として糖度に0.55を掛けた値がアルコール度数になります。実際は、アルコール分析をして算出します。①