

大収穫祭

新旧千両梨

千両梨の収穫をしました。樹齢110年位の老木も木いっぱい実をつけ、7年ほど前に新たに植えた千両梨もたわわに実をつけました。若い千両梨と老木の梨はクローンが違ふようで果肉の硬さや酸味が違います。老木の梨は酸味と硬さがありジュースにすると大変、美味しくなります。今年瓶入りで限定販売する予定です。①



初めての落花生

ラッカセイを初めて収穫しました。ラッカセイの実がなっているのを見るのは初めてで、じゃがいものように地茎になっていました。スタッフのみなさんに僅かですが収穫したラッカセイを見せると驚いていました。殻ごと塩ゆでするのが美味しい食べ方と聞いてさっそく、茹でてたべてみましたが、食感がとてもいいワインに合う食べ物でした。北海道ではなじみがないラッカセイですので、話題性がいっぱいでした。①



紅玉りんご

10月13日、りんごの収穫をしました。紅玉という酸が少し強い品種で、栽培面積は全国的にも少な



いです。栽培は、数年以上肥料も農薬も撒いていない畑で自然栽培しました。自然栽培は、種と作物の残渣以外何も入っていない畑で栽培する農法です。①

120年目の記念写真



10月17日、120周年記念の写真を農園関係のみなさんと撮影しました。昨年より仕事の手伝いもしていただいている地元在住の写真家 基 敦さんに撮っていただきました。この日の天気予報は終日、雨マークがでていましたが、雨が止むタイミングもあると思い実施することにしました。10時半からの予定でしたが、そのころになると晴れ間も出てきました。ただ、風が強く、最高気温も7℃くらいで大変寒い撮影会になりましたが、演戯という動きのなかから人間味を感じ取れる写し方をコンセプトにしている基さんにより、寒



いなかでしたがたいへん楽しい撮影会になりました。120年のいい思い出に残る出来事でした。その後は、冷え切ったので、近くのラーメン屋さん「建蔵」で体を温めました。①

編集後記

10月31日は、私の父の祥月命日で27回忌にあたります。兄弟などごく近親者のみで法要を営みました。私の家では、終戦後、まもなく私の祖父、父の兄弟夫婦がたて続けに亡くなっています。子供のころは、この時期になるとしばしば、親戚、隣近所の人たちも集まって法要が営まれておりました。法要は普段会

えない人たちを合わせるいい機会にもなっていました。コロナ感染者数も全国で2~3百人と驚異的な減少状況のなかで少し安心感のある法要でした。法要とともに兄弟などと創業120年を祝うことができ、大変いい機会になりました。①



多田農園 通 信

Tada farm tsushin 2021.11



今期さいごの宿泊のお客さん方も収穫体験をしました。5歳のお子さんたちもいっしょに楽しそうでした。



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/>





ぶどう 収穫のとき

ピノの除梗と仕込み

10月上旬、ぶどうの収穫、仕込みがピークを迎えました。シャルドネなど白ワインは、収穫後、ベルトコンベアに流しぶどうを厳選して、プレス機に入れて搾汁します。シャルドネはホールパンチといって梗ごとに入れて搾汁します。また、ピノ・ノワールなど赤ワインの場合は、同じくぶどうを厳選して除梗という作業があります。手作業で除梗用の道具



を使って行っています。その後、搾汁は行わず粒ごとタンクに入れます。労力的には収穫と同じくらい選別、仕込み作業に時間がかかります。厳選しなければいけないのは、発酵が野生酵母で行っているため仕込み時に亜硫酸塩などで殺菌ができないため雑菌の繁殖を抑えるため、雑菌をタンク内に持ち込まないようにするためです。①

全房仕込み

ピノ・ノワールとメルロの全房仕込みを初めて行いました。全房仕込みとは、ぶどうの梗ごとタンクに入れて発酵させる製造方法です。梗が入ることによりワインは複雑味が出て、より特徴的になる可能性がある反面、梗の負の部分が出る可能性もありリスクはあります。原料のぶどうは、とくに質が高いぶどう畑を選んで使用しました。①



シャルドネ 元気に

2016年に植栽したシャルドネが病気等で欠株が多く発生して、廃耕も考えましたが健全な樹を残そうと思い2019年に違う畑に植え替えました。移植して3年目の今年は、昨年とは見違えるほどに生長して良質なぶどうを収穫することができました。3年前、すべ



で漬さなくて良かったと、ぶどうも喜んでくれたのではと思います。①

2019年ピノ 初収穫

2019年に植栽したピノ・ノワールの初収穫を行いました(写真▲)。このピノ・ノワールは、クローンが違うため、房の粒がばらけており、風通しがよく灰色かび病にかりにくくなっています。また、葉が大きく光合成もよく働くことになりす。初めての仕込みなので、ワインにしてどうなるかは未知数ですが、新植して3年目の初収穫としては収量的にも品質も大変、良好でした。①

収穫ボランティア

10月9日、今年、最後の宿泊受入れとなりました3連泊の2家族のお客さんがぶどうの収穫体験をしました(表紙写真)。好天にも恵まれて5歳のお子さんも一緒になって楽しそうに収穫体験をしていました。ちょうどこの日は、収穫ボランティアを初めて受け入れる日でした。収穫ボランティアは各地のワイナリーですすで行われていることですが、お試行的に行ってみました。今回は5名のみなさんが申し込んでいただき、なごやかな雰囲気の中、一生懸命ノ

ノ収穫をしていただきました(写真▲)。消費者との距離を近づける意味でも想像していた以上にいいことだと実感しました。①

ぶどうの樹の剪定

ぶどうの剪定がはじまりました(写真▶)。今年は、収穫の早まりとともに剪定作業も早くスタートすることができました。ぶどうの樹は中心部にある栄養や水分が流れる管があります。生育中は、青い色をして活動していますが、収穫後は冬籠りに入るため木化して焦げ茶色に変わります。要するに樹の栄養分を根に移動させて休眠中の栄養源とします。この現象を登熟といいます。剪定は、次年度のぶどうの生育に大きくかわる大変大事な作業です。①



北海道 興農社さん ぶどう 来園

10月7日、新千歳空港でワイン&チーズの専門店を運営している北海道興農社の4人のみなさんが来園されました。北海道興農社さんには、店をオープン以来、取引をさせて頂いています。昨年からのコロナの影響で空港を利用するお客さんが激減したにもかかわらず販売にご尽力いただき、心から感謝しています。今回のように生産現場に来て見て頂けるのが一番です。ちょうどぶどうの収穫、仕込みの最中でしたのでより一層ご理解いただけたことと思います。①

上富良野 中学校 農業体験

10月14日、上富良野中学校の2年生5名が職場体験で来園されました。収穫作業は終わっていたので、後片付けのコンテナの洗浄、大根の収穫、ぶどう畑の枝拾いなどを体験していただきました。この職場体験は、教育委員会に登録している町内の事業所などが生徒さんの希望に応じて受け入れる取り組みです。数ある職場の中から選んで来ているので前向きに仕事に励んで体験をしていました。①

