

苦小牧探訪



洞爺湖芸術館

11月25日、洞爺湖畔にある洞爺湖芸術館に妻と二人で行ってきました。この芸術館には、北海道を代表する彫刻家のひとり、砂澤ピッキの作品を常設しています。今回は、特別展としてデッサンなども展示していました。砂澤ピッキは30年以上前に亡くなっていますが、砂澤ピッキの奥様とは3年ほど前より知り合いになり、かねてより作品を見たいと思っていましたので一泊2日で行ってきました。高速道路を使って3時間半くらいで到着しました。この芸術館は洞爺湖の真ん中にあるパワースポットの中島に面しており、すばらしい落ち着いた環境の中にあります。①



思い出の銘菓

砂澤ピッキ展を見た帰り道、伊達市の道の駅の直売所に立ち寄り、その後、苦小牧市にある老舗菓子店「三星」本店に立ち寄りました。三星は、よいとまけというハスカップを使ったロールケーキが昔から有名で代表的なお菓子です。妻は小学2年生の時、苦小牧に住んでいて小学校の絵画コンクールで入賞した際、三星のケーキを賞品にもらったのが印象として残っており、苦小牧を通るときは必ず立ち寄る店になっています。①



食加研センターのセミナー

11月26日、旭川市にある北海道上川総合振興局で食品加工研究センター主催のセミナーに参加しました。通称、食加研は専門の技術スタッフが多数いる食品などの公

的研究機関です。今回は、殺菌について科学的実験結果に基づいての報告がありました。また、最新鋭の機械装置などを取りそろえており、特にワイン分析機械は北海道に一台しかないすぐれた機械の紹介でした。今後、ワインの分析に活用させていただきたいと思っています。①



スペレット



今年は、初雪も遅く11月16日でした。初雪までは例年より暖かく推移していましたが、さすが中旬になると最高気温も5〜6℃と寒くなり、この春導入したペレットストーブが活躍する季節になってきました。ペレットストーブは、木材をチップにして凝縮したもので、石炭、石油、天然ガスなどと比べて地球環境にやさしい燃料です。木を燃焼させたときにでるCO2は、木が育つ時に吸収するCO2の量とプラス、マイナスゼロでカーボンニュートラルになると言われています。温室効果ガスが大きな問題になっていますが、産業革命以降200年位で地球の平均気温が

1.1℃上昇したそうです。1℃上昇すると大気の水蒸気の量が7%増え、大洪水や大干ばつなどの大きな自然災害を引き起こしています。先日、英国で開かれたCOP26の環境問題を話し合う会議で、今後1.5℃以内の上昇を努力目標にすると決議されたようですが、現在の倍以上の異常気象が発生することになります。将来、若い世代が生きる地球環境は想像を絶するよう大きな変化により、人類は生存の危機に迫るほど苦しめられることになるのではないかと危惧しています。特に農業などの一次産業への影響が大きいのは言うまでもありません。①



コロナの感染者数の減少が極端に低くなったまま2か月ほど経ちました(11/30)。第6波が来ることが予想されていますが、今後どのように推移するのか判断を許しません。当農園はコロナの影響を受け直撃されてまもなく2年が経ちます。これ以上の影響は経営に大きなダメージを残し、回復までどの程度かかるか懸

編集後記

念されています。しかし、過ぎ去ったことは終わったことですので、これから出来ることをひとつひとつ積み上げて、未来に向かって考えなければと心を新たにしているところです。2021年も多くのおみなさんに支えられ、終えようとしています。来る年もよろしく申し上げます。①



多田農園 通 信

Tada farm
tsushin
2021.12



ジュース3種類が
揃い踏みでリリース
色もきれいですので
ギフトにいかがでしょうか



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/>



ぶどう火田の冬支度

剪定した枝集め

ぶどうを剪定した枝などを集めて、集積場所にトラクターで運んでいます(写真▲)。ぶどうは剪定も枝下ろしも枝集めもすべて手作業で行っています。今年は、早目のスタートでしかも11月に入っても気温はやや高めで作業するのに体の負担が少し軽減されています。雪の降る中、しかも北風が強い日は手袋をはいた手がかじかんでしまうほどです。①

微生物資材を散布

11月4日、ぶどう畑に微生物資材を散布しました。多種多様な微生物が冬の間に繁殖することを願って散布しました。この有用な微生物群は、土壌の中で活発に活動して繁殖することにより良質な土の構造の団粒構造をつくる役目も担ってくれます。目に見えない菌の世界での出来事ですが、農業にとっては大変、大事な要素のひとつです。トラクターに装着した散

布機は、500ℓのタンクが付いています。水で希釈して散布します。また、昨年建てた機械の格納庫にはトラクターなどの機械でいっぱいです。①

剪定作業



今年のぶどうの剪定作業は11月16日に終わりました(写真▲)。その後は、ピン止めなどの手直しに11月いっぱいかかっています。剪定されたぶどうの樹は、出来るだけ地面に伏せて雪の下になるようにします。これから積雪が30cm位降ると雪かきで一本、一本樹に雪を掛けて雪で保温していきます。雪が融けることもしばしばあり再度雪を掛けます。一昨年は3回も掛け直しました。①



ジュース3兄弟リリース! 千両梨ジュース



千両梨のジュースづくりをしました。農園内にある樹齢110年位と7年目の千両梨をジュースにしました。ラベルの色を決めるのにデザイナーの阿部路子さんに試飲していただいた感想は「やわらかいのに土の力を感じる味。甘すぎないのに心がとっても甘くなる。すばらしい味です。」でした。今回は400本程の製造です。①

ぶどうジュース

11月12日、ピノ・ノワールのジュースの瓶詰めをしました。9月下旬に搾って酒石酸などを沈殿させるために0℃くらいの冷蔵庫で1ヶ月くらいおいて清澄した搾り汁を加熱殺菌して500mlの瓶に充填しました。かなり贅沢な搾り汁でピノ・ノワールの香りとほどよい酸味に加えてコクのある上品なジュースに仕上がりました。今回は、130本ほどと少量ですが農園のショップやホームページのオンラインショップで販売。搾り率がかなり低かったので搾り率アップが課題となりました。①



紅玉りんごジュース

今年も紅玉りんごジュースをつくりました。今年は、昨年より栽培技術も向上して病害虫による被害も少なく約2倍の収穫量になりました。紅玉の果肉の淡いピンク色のきれいなジュースに仕上がりました。昨年より1ヶ月ほど早く搾りしたので、さらに酸もしっかりあり糖酸比のバランスのいいジュースです。①



ジュース3種 揃い踏み

11月22日、ジュース3種類が揃い踏みでリリースしました。さっそく、常連のお客さんが買い求めにられました。また、ワイン畑の会員さんにも案内を出していますので、少しずつ注文をいただいています。うれしいことです。3種類の色もきれいですので、お客さんはギフトにいいと提案してくれました。①



11月21日、東京にあるワインショップ「ウィルトス・ワイン神宮前」

ウィルトス・ワイン 神宮前さん ご来園

のオーナー中尾さんご夫妻が来園されました。数年前から取引をさせて頂いており、大変お世話になっております。オーナーはもちろんスタッフのみなさんも多田ワインを気に入っていたので、多くの試飲会を通して多くのお客さんに広めて頂いております。僅か一時間足らずの滞在でしたので駆け足の案内となりました。富良野地方に来られるのは初めてとのことでし

たが、すいぶんと気に入っていただき、うれしく思っています。また、中尾さんは大学時代、考古学を専攻されており、ワインと同じように考古学が楽しい様子で縄文人が住んでいた場所なども案内させていただきました。今回は、あまりにも時間がなかったので、次回は、泊まりがけで来たいとのことでした。今から楽しみです。①

プレス機の故障

ぶどうを搾るプレス機のエアコンプレッサーが故障したので、内蔵していたものを外付けにする設置が専門の技術者が来て行われました。長時間かかりましたがうまく作動することができました。今期の搾り汁は、すでに終わっていますが来期のた

めに準備ができて良かったと思います。このプレス機はフランス製で大変高価な機械です。搾りプログラムを自由に組むことができると自動的に最良の方法でプレスしていきます。この機械は、ぶどうに極力ダメージを与えない仕組みで出来上がっています。プレス機は日本製はないので欧米製を使用することになります。①

