

いつにも増して バタバタな日々

登醸造 小西 淳子



改植してツヴァイ一〇〇%に アルバリーニヨは熟さず

四月になり今年も農作業が始まりました。まず、冬の間地面に寝かせていた醸造用ブドウの樹を起こし、高さ八〇cmに張ったワイヤーに縛り付けます。ブドウが萌芽する前に縛り終える必要があります。四月末を目途に作業を進めます。この作業をするときに冬場の樹へのダメージが明らかになります。雪に押されて枝が折れたり、ウサギにかじられたりしています。うちの畑は雪で折れる枝はほとんどありませんが、ウサギの害が一昨年辺りから増えていきます。枝縛りの最中にうさぎと遭遇することもあります。白いごみ袋のようなものが急に走り出すのでびっくりします。ウサギの害は全道の醸造用ブドウ産地で問題になっていて、樹にカバーをしたり、畑をフェンスや電気柵で囲ったり、罾をしかけたりといろいろな対策が取られています。うちもこれ以上

被害が増えるようなら、何らかの対策をしなければならぬと思っています。

五月になると例年なら少し時間があり、ストープ用の新割や家庭菜園の苗植えなどをします。今年はこの時期に醸造用ブドウの改植をしました。就農したときにケルナー三〇やツヴァイゲルトレーベ（以下、「ツヴァイ」）二〇の醸造用ブドウの畑を引き継ぎ、リングヤサクランボなどの果樹を伐採して新たにツヴァイ



ワイヤーに樹を縛り、芽欠きをしたツヴァイ

を一・四畝植えました。今回、ケルナー三〇号をツヴァイに改植し、うちのブドウは一〇〇%ツヴァイになりました。

思い返せば、就農当初はアルバリーニョというブドウでワインを作りたいと思っていました。スペインで比較的雨の多いリアス・バイシャ地域で生産される品種です。このブドウで作られるワインは「海のワイン」と呼ばれます。新婚旅行でスペインに行き、園芸店でアルバリーニョの枝を購入しました。一年間隔離檢疫を行い、プランターに植えて転居のたびに持ち歩きました。海のワインを海が見える場所で作りたくて現在地を就農地を選び、数本のアルバリーニョを植えました。ただ、まずはブドウを栽培できるようにすることが先決と考え、ワイナリー開設は就農一〇年目を予定していました。それも自家醸造するのは畑の一部にとどめ、その他は栃木県のワイナリーに原料ブドウとして出荷することにしました。ワイナリーから契約畑に新植する品種を任されていたが、栽培技術や経験が

ないので、余市で栽培実績のあるツヴァイを選びました。アルバリーニョは新潟県など本州では栽培されていましたが北海道での実績はなかったため、自家醸造用の畑にも初めはツヴァイを植え、アルバリーニョが栽培できると判断した時点で植え替えていくつもりでした。

ところが、新規就農者への新たな補助金ができたと余市町がワイン特区に認定されたことに後押しされ、ワイナリーの開設を早めました。アルバリーニョは試験栽培中だったのでツヴァイでワインを作ったところ予想以上においしいワインができ、毎年少しずつ改良を加えながら栽培・醸造をするうちにツヴァイに愛着がわきました。一方でアルバリーニョは実はつけるものの熟すところまではいかないことが分かり、自家醸造用のツヴァイを植え替えるのはやめました。また、ケルナーの管理作業を夫があまり好きではなかったため数年前からケルナーの改植を考えていて、他の品種も検討しましたがいまひとつこれというものがなく、

この際全部ツヴァイにしようとする今回の改植を実行しました。

私が担当するササゲ生産 作業遅れで中止も検討

改植に予想以上に時間がかかり、薪割は全く手付かずになり、五月下旬に行う農作業にも遅れが出ました。醸造用ブドウは不要な芽を取り除く芽欠き作業を六月下旬の開花までに行うのですが、そのスタートが遅れてしまいました。五月下旬はササゲという余市特産のサヤインゲンの苗を定植するのですが、今年は時間がないのでササゲの生産を中止することも検討しました。ササゲ生産は私の担当で、すでに苗を育てて準備していたので、できればやめたくありませんでした。結局、昨年よりササゲの管理にかける時間を短縮して醸造用ブドウの作業を優先することにし、生産中止は免れました。

ササゲ生産は三年前に始めました。醸造用ブドウは夫中心で進んでいくので、



アーチを立ててキュウリネットを張ったササゲ畑は私の城

私が担当する部門も欲しいという思いと夏場の収入確保が目的です。ササゲを選んだのは露地栽培ができるので初期投資が少なく、近年価格が良かったことが理由です。先輩農家に栽培方法を手取り足取り教えてもらい、一年目から手こたえをつかむことができました。

とはいえ、ほぼ一人で作業するので五〇mアーチ二本分しか作っていません。それでも収穫最盛期は取っても取っても追いつかず、取り遅れて出荷できないほど大きくなってしまいうももあります。そこで、昨年からは一部定植の時期をずら

し、収穫時期を分散するよ

うにしました。ところが、

後から植えた豆がよいよ

収穫というときに台風が来

ました。豆に傷が付いて出

荷できず、葉がボロボロに

なったので回復に時間がか

かり、残念ながら時期ずら

しの効果を得ることはでき

ませんでした。狙いは間違っ

ていないと思うので、今年も再度時期ず

らしを試みています。

ササゲのはね品が出るので、飽きずに

食べるためにいろいろな調理法を試しま

した。煮物が定番ですが、油との相性が

良いので一番おいしいのは天ぷらだと思

います。素揚げにしてチップスも作って

みました。また、ゆでてサラダに入れて

もおいしいです。うちではササゲとミニ

トマト、バジル、プルーンをオリブオ

イルとマヨネーズであえたサラダが好評

**まいど市がコロナで延期
売り方を考えるのが面白い**

例年であれば五月下旬から毎週土曜日に農協女性部の「まいど市」が開かれます。女性部有志が道の駅に設置したテントで野菜や果物、花などを対面販売します。農作業があるので午前八時〜九時までの一時間だけの営業です。私も三年前から出店しており、それが農協女性部に入るきっかけになりました。

昨年はコロナウイルスの関係で開催を延期し、七月からスタートしました。開催を検討する会議に出席する際、いろいろなことが中止されていたので、まいど市中止になるのかなと思っていたのですが、私が会場に着いたときにはやる方向の雰囲気になっており、「できることをやってみよう」というメンバーの姿に頼もしさを感じました。一昨年まではお客さんが自由に買い物を楽しみ、お店の前に人だかりができていましたが、昨年

は列に並んでもらい、手指を消毒してもらった上で、一〇人ずつ五分間に区切って買物してもらいました。出店者とお客さんの間にビニールも張り、できる限りの感染対策をして実施しました。そうした対策は出店者だけでは難しく、「なんとか開催したい」という出店者の思いを汲んで、農協職員が協力してくれました。無事に一〇月の最終日を迎え、困難な状況下でも方法を見つけて開催できたことが自信となりました。協力してくれた農協職員に本当に感謝しています。

今年も万全の感染対策をして五月下旬から開催する予定でした。しかし、緊急事態宣言が発令されたため、宣言解除まで延期することが決まりました。野菜や花を準備していたので残念ですが、この状況下では仕方がないのかなと思います。野菜は自家消費するには多すぎるので、道の駅にある直売所に出したり、友達におすそ分けしたりするつもりです。花の苗はプランターに寄せ植えをしました。

出店メンバーに野菜などの栽培方法や

品質の見分け方などを教わったり、お客さんから「この前のトマトおいしかったよ」と声をかけてもらったりするのやっいて良かったなと思います。売り方を考えるのも面白く、お客さんが求める品種や量、価格、包装などを探っています。初めはほとんど売れなかったのですが、回を重ねることでお客さんに認知され、少しずつ売れるようになりました。先のことはまだ分かりませんが、まいど市は私の大きな楽しみなので、原稿が掲載される頃には開催できているといいなと思います。

小西 淳子 さん

1974年愛知県生まれ。

大学院卒業後、酪農専門雑誌の記者として働く。

2011年に夫と共に北海道余市町で新規就農。

醸造用ブドウ1.9ha、サクランボやプラムなどの果樹0.3haを生産する。

2014年にワイナリー「登醸造」を立ち上げ、ワインの製造・販売を開始。

夫と猫1匹、羊3頭とともに暮らす。



まいど市延期で売れなかった花の苗を詰め込んだ寄せ植え