

【上富良野】ニンジンやワイン用ブドウなどを生産する多田農園（上川管内上富良野町）がワイナリーを開設した。野生酵母にこだわったワイン醸造の仕込みを進めており、今夏から順次商品化を目指す。4月中旬にはワイナリーで生産した初の商品として、道内産リンゴを原料にした辛口の「多田シードル」（リンゴ酒）を発売した。

## 上富良野にワイナリー



多田農園のワイナリーで行われたシードルの瓶詰め作業

では「ふらのワイン」を製造し、プレス機やタンクを設置する富良野市ぶどう果樹研究所に続き2カ所目。昨秋、農園のニンジン選果場を改装し、年内に約3千本のワイナリーを製造する。来年以降は年

### 多田農園 まずシードル発売

間約5千本の製造を見込む。110年超の歴史を持つ同農園は農地を中心とした6畝の敷地で、無農薬野菜の栽培をはじめ、ニンジン100%の生ジュースやにんじんピクルスの製造などを手掛ける。2007年から赤ワイン用ブドウのピノ・ノワールやメルローを育てており、岩見沢市内のワイナリーに醸造を委託したワインを販売してきた。

ワイナリーで初めて造ったシードルは無ろ過でアルコール度数7%。低温で発酵させた後、瓶内で約3週間、2次発酵させる。9日に瓶詰め作業を行った多田繁夫社長（65）は「リンゴそのもののさわやかな風味が出た」と話している。360ミリ入り税込み756円。富良野地方の商店やインターネットなどで販売する。多田社長は「ワイナリーの構想は40年ほど前から抱いていた。野生酵母にこだわりの地域の風土を感じられるワインを造っていききたい」と話している。