

農委，すながわ

～砂川市農業委員会だより～

高橋祥二さんのぶどう園へ



葉の剪定をする 高橋さん

9月6日に高橋 祥二さんの農園にお邪魔しました。

農園では、ワイン用のぶどうが栽培され、たわわに実ったぶどうが、収穫を待っています。この日は、ぶどうの日当たりを良くする葉の剪定作業とクリーニング作業をしていました。今年は、去年と違いぶどうの出来が良いと嬉しそうに話されていました。「今のぶどうの糖度は、13度ぐらいだが10月なれば10度ほど上がる。」とのことでした。

一粒試食しましたが甘酸っぱさが口中に広がりました。去年のブドウを使用したワインが醸造中で350本ほど出来ると聞いています。また、酪農学園大学のROWP「ロープ」(酪農学園大学オリジナルワインプロジェクトの略)と連携し、山口先生、学生もサークル活動として作業されています。名付けられたワインの名前は「ROWP豊沼ビンヤード」です。

どんな味に仕上がっているのでしょうか？ 収穫は10月中旬ごろを予定されています。



収穫作業を終えて記念撮影！！
砂高生と酪農学園生のみなさん



将来は食品関係の仕事に就きたいと話された学生